

Revolvedora de masas 50 Kilos COUSIÑO

SKU: REVO-COU-MASAS | Categorías: Revolvedoras, Línea panadería



Descripción

Revolvedora de masas 50 Kilos COUSIÑO, diseñada específicamente para optimizar el trabajo en panaderías, pastelerías y otros espacios de producción alimentaria, esta revolvedora de masas de 50 kilos ofrece una excelente combinación entre potencia, resistencia y eficiencia operativa.

Gracias a su sólida construcción y completas especificaciones técnicas, se convierte en una herramienta clave para quienes buscan, no solo rendimiento constante, sino también seguridad en la manipulación de masas pesadas.

Especificaciones técnicas destacadas Revolvedora de masas 50 Kilos:

- En primer lugar, cuenta con una tolva de acero inoxidable reclinable, ideal para facilitar la descarga de la masa de forma segura y sin esfuerzo.
- Asimismo, incorpora un motor monofásico de 2 HP (1.5 kW), que proporciona una potencia robusta para trabajos exigentes, sin comprometer la eficiencia energética.
- Además, el atril metálico está fabricado en perfil U de 125 x 50 x 2 mm, esmaltado para ofrecer una mayor protección y durabilidad.
- Tanto el frente como los costados están contruidos en acero galvanizado esmaltado, lo cual garantiza resistencia a la corrosión y una apariencia limpia y profesional.
- Por otro lado, integra un interruptor de comando de 25 A, con un sistema de control confiable y fácil de operar.
- Igualmente, está equipado con cable de conexión y prensa estopa para asegurar una instalación segura y estable.
- En cuanto al sistema de mezcla, incorpora una transmisión mixta de correas dobles dentadas y cadena paso 1/2 con sistema BS, lo que proporciona una mezcla homogénea y reduce el esfuerzo mecánico.
- A esto se suma un eje de tolva en acero 1020 de 45 mm, montado sobre soportes oscilantes con grasera, lo cual asegura un movimiento suave, estable y duradero.

- Finalmente, incluye un sello de seguridad anti filtración con goma sanitaria conforme a norma, protegiendo así la integridad del producto durante su procesamiento.

Medidas aproximadas Revolvedora de masas 50 Kilos:

- **Alto:** 113 cm
- **Ancho:** 97 cm
- **Fondo:** 50 cm
- **Peso:** 140 kg

Usos sugeridos:

Esta revolvedora está especialmente recomendada para la preparación de masas en volúmenes medios a altos. Por lo tanto, resulta ideal para la elaboración de panes, masas dulces, empanadas, pizzas y una amplia gama de productos de panadería y repostería. Además, su diseño permite un trabajo continuo sin pérdida de calidad, incluso cuando se trabaja con mezclas densas o de alta hidratación.

Tips de mantenimiento Revolvedora de masas 50 Kilos:

- Para comenzar, lubrica regularmente los soportes del eje utilizando la grasea incorporada, lo que ayuda a prolongar la vida útil del sistema mecánico.
- Asimismo, limpia la tolva con agua y productos no abrasivos inmediatamente después de cada uso, evitando así la acumulación de residuos.
- Por otro lado, es recomendable verificar periódicamente el estado de las correas y la cadena de transmisión; de esta manera, podrás reemplazar cualquier pieza desgastada y asegurar un funcionamiento óptimo.
- Además, asegúrate de que el interruptor y el sistema eléctrico estén en buen estado; una inspección mensual puede prevenir fallas inesperadas.
- Finalmente, almacena el equipo en un lugar seco, preferentemente cubierto, con el fin de evitar la oxidación de partes metálicas expuestas.

En resumen, la Revolvedora de masas 50 Kilos representa una inversión sólida para negocios que buscan eficiencia, seguridad y una herramienta confiable a largo plazo.

Ya sea que se utilice en producción diaria o en procesos más intensivos, su diseño robusto y fácil de mantener garantiza resultados consistentes con un mínimo de intervención técnica.

Revolvedora de masas 50 kilos con tolva de acero inoxidable reclinable, motor monofásico de 2 HP y transmisión mixta de correas y cadena.

Estructura robusta, fácil de mantener, ideal para panaderías y pastelerías que requieren alto rendimiento y durabilidad.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	COUSIÑO
Dimensiones	125 × 50 × 2 cm
Peso	60 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 15/06/2026 10:54