



MEZCLADORA DE CARNE 20 KG. GASTROMAQ

- Optimiza la preparación de tus productos cárnicos con esta potente mezcladora de carne de 20 kg. Diseñada para garantizar una mezcla homogénea y eficiente, es ideal para carnicerías, fábricas de embutidos y comercios gastronómicos.
- Capacidad: 20 kg
- Construcción robusta: Fabricada en acero inoxidable para máxima durabilidad e higiene
- Sistema de mezcla eficiente: Palas diseñadas para una mezcla uniforme sin dañar la textura de la carne
- Operación manual o motorizada: Adaptable a diferentes necesidades de producción
- Fácil limpieza: Componentes desmontables para una higiene óptima
- Ideal para la preparación de hamburguesas, chorizos, albóndigas y más. ¡Haz que tu producción sea más rápida y eficiente!

SKU: 6955

Categorías: [Revolvedoras](#), [Mezcladoras de carne](#), [PRODUCTOS GASTROMAQ](#)

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: DX- 20N

Potencia: 550W

Voltaje: 220V/50Hz

Capacidad: 28L/20kg.

Dimensiones del tanque: 280x320 mm.

Medidas: 305x593x504 mm.

Peso neto: 38 kg.

Peso bruto: 54 kg.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292