



MEZCLADORA DE CARNE 20 KG. GASTROMAQ

CODIGO: 6955

- 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!

Categorías: Mezcladoras de carne, PRODUCTOS GASTROMAQ, Revolvedoras

- 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!

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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.

GALERÍA DE IMÁGENES





