



MEZCLADORA DE CARNE 30 KG. GASTROMAQ

- Optimiza la preparación de tus productos cárnicos con esta potente mezcladora de carne de 30 kg. Diseñada para garantizar una mezcla homogénea y eficiente, es ideal para carnicerías, fábricas de embutidos y comercios gastronómicos.
- Capacidad: 30 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: 6956

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

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-30N

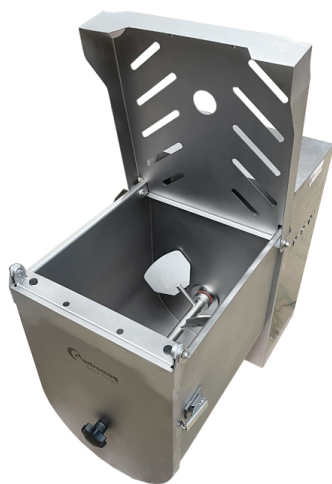
Medidas: 700x380x570 mm.

Peso neto: 57 kg.

Peso bruto: 70 kg.

Voltaje: 220V/50Hz

Potencia: 750W



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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