

MEZCLADORA DE CARNE 30 KG. GASTROMAQ

CODIGO: 6956

- 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!

Categorías: Mezcladoras de carne, PRODUCTOS GASTROMAQ, Revolvedoras

- 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!

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: DX-30N
Medidas: 700x380x570 mm.
Peso neto: 57 kg.
Peso bruto: 70 kg.
Voltaje: 220V/50Hz
Potencia: 750W

GALERÍA DE IMÁGENES





