



MOLEDORA CARNE N° 12 MANUAL GASTROMAQ

CODIGO: 321

- La moledora de carne manual N° 12 de Gastromaq es una herramienta confiable y duradera para moler carne de forma manual en cocinas comerciales y domésticas.
- Fabricada con materiales de alta calidad y resistencia, garantiza un rendimiento eficiente y uniforme en cada uso.
- Su diseño ergonómico facilita el trabajo, y su tamaño compacto permite un manejo y almacenamiento sencillo.
- Ideal para establecimientos gastronómicos que desean un control preciso en la preparación de carne molida, hamburguesas y embutidos.

Categorías: Accesorios de cocina, PRODUCTOS GASTROMAQ

- La moledora de carne manual N° 12 de Gastromaq es una herramienta confiable y duradera para moler carne de forma manual en cocinas comerciales y domésticas.
- Fabricada con materiales de alta calidad y resistencia, garantiza un rendimiento eficiente y uniforme en cada uso.
- Su diseño ergonómico facilita el trabajo, y su tamaño compacto permite un manejo y almacenamiento sencillo.
- Ideal para establecimientos gastronómicos que desean un control preciso en la preparación de carne molida,



hamburguesas y embutidos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:
Ancho: 7 cm.
Alto: 10,5 cm.
Peso: 150 g.