



MOLEDORA CARNE N° 22 MANUAL GASTROMAQ

- Moledora de carne manual N° 22, robusta y de gran durabilidad, diseñada para moler carne de forma eficiente en establecimientos gastronómicos y carnicerías.
- Fabricada en hierro fundido de alta resistencia, esta moledora cuenta con una manivela ergonómica que facilita su operación manual, permitiendo un control preciso sobre la textura del molido.
- Su tamaño N° 22 es ideal para procesar grandes cantidades de carne en menos tiempo, adaptándose a las necesidades de producción de pequeñas y medianas empresas.
- Es una herramienta confiable, fácil de montar y limpiar, que ofrece resultados consistentes en cada uso

CÓDIGO: 1349

Categorías: [Moledoras 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