

MOLEDORA CARNE N° 22 MANUAL GASTROMAQ

CODIGO: 1349

- 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

---

Categorías: Moledoras de Carne, PRODUCTOS 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