



MOLEDORA CARNE N° 32 MANUAL GASTROMAQ



- Moledora de carne manual N° 32, ideal para moler grandes cantidades de carne de manera eficiente en carnicerías, cocinas comerciales y establecimientos gastronómicos.
- Fabricada en hierro fundido resistente, esta moledora ofrece durabilidad y robustez en cada uso.
- Su tamaño N° 32 permite procesar un volumen considerable de carne, y su manivela ergonómica facilita el molido manual, brindando un control óptimo sobre la textura.
- Fácil de montar, desmontar y limpiar, es una herramienta confiable que asegura resultados consistentes, ideal para quienes buscan calidad y eficiencia en la preparación de carnes

CODIGO: 1907

Categorías: [Moledoras de carne manuales](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones:

Ancho: 40 cm.



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



Profundidad: 14 cm.

Alto: 19 cm.

Peso: 2,6 kg.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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