

MOLEDORA CARNE N° 32 MANUAL GASTROMAQ

CODIGO: 1907

- 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

---

Categorías: Moledoras de carne manuales, PRODUCTOS 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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:
Ancho: 40 cm.
Profundidad: 14 cm.
Alto: 19 cm.
Peso: 2,6 kg.