



MOLEDORA DE CARNE N° 12 INDUSTRIAL 550W GASTROMAQ

CODIGO: 6952

- Esta moledora de carne industrial N° 12 es la solución perfecta para carnicerías, restaurantes y negocios gastronómicos que requieren alto rendimiento y eficiencia.
- Con un potente motor de 550W, permite procesar grandes volúmenes de carne con rapidez y precisión.
- Su estructura robusta y cuchillas de acero inoxidable garantizan durabilidad y una molienda homogénea.
- Además, su diseño ergonómico facilita la limpieza y el mantenimiento. ¡Optimiza la producción de tu negocio con esta moledora de alto rendimiento!

Categorías: Moledoras de Carne, PRODUCTOS GASTROMAQ

- Esta moledora de carne industrial N° 12 es la solución perfecta para carnicerías, restaurantes y negocios gastronómicos que requieren alto rendimiento y eficiencia.
- Con un potente motor de 550W, permite procesar grandes volúmenes de carne con rapidez y precisión.
- Su estructura robusta y cuchillas de acero inoxidable garantizan durabilidad y una molienda homogénea.
- Además, su diseño ergonómico facilita la limpieza y el mantenimiento. ¡Optimiza la producción de tu negocio con esta moledora de alto rendimiento!



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: DM-12
Medidas: 429x382x405 mm.
Peso: 25 kg.
Voltaje: 220V/50Hz
Potencia: 550KW
Peso neto: 25 kg.
Diámetro de los orificios de la placa de molienda: 3 mm / 6 mm / 8 mm.

GALERÍA DE IMÁGENES



