



MOLEDORA DE CARNE Nº 22 INDUSTRIAL 750W GASTROMAQ

CODIGO: 6953

- Potencia y eficiencia para tu negocio con la moledora de carne industrial Nº 22.
- Equipada con un motor de 750W, esta máquina es ideal para carnicerías, restaurantes y comercios gastronómicos que necesitan procesar grandes volúmenes de carne de manera rápida y uniforme.
- Su estructura resistente y cuchillas de acero inoxidable aseguran una molienda precisa y duradera.
- Fácil de limpiar y operar, es la herramienta perfecta para optimizar la producción y garantizar la mejor calidad en tus preparaciones.

Categorías: Moledoras de Carne, PRODUCTOS GASTROMAQ

- Potencia y eficiencia para tu negocio con la moledora de carne industrial Nº 22.
- Equipada con un motor de 750W, esta máquina es ideal para carnicerías, restaurantes y comercios gastronómicos que necesitan procesar grandes volúmenes de carne de manera rápida y uniforme.
- Su estructura resistente y cuchillas de acero inoxidable aseguran una molienda precisa y duradera.
- Fácil de limpiar y operar, es la herramienta perfecta para optimizar la producción y garantizar la mejor calidad en tus preparaciones.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: DM-22
Medidas: 479x420x416 mm.
Peso neto: 31 kg.
Voltaje: 220V/50Hz
Potencia: 750KW
Diámetro de los orificios de la placa de molienda: 3 mm / 6 mm / 8 mm.

GALERÍA DE IMÁGENES



