MEZCLADORA DE CARNE 30 KG. GASTROMAQ

SKU: 6956

- Optimiza la preparación de tus productos cárnicos con esta potente mezcladora de carne de 30 kg. Diseñada para garantizar una mezcla homogénea y eficiente, es ideal para carnicerías, fábricas de embutidos y comercios gastronómicos.
- Capacidad: 30 kg
- Construcción robusta: Fabricada en acero inoxidable para máxima durabilidad e higiene
- Sistema de mezcla eficiente: Palas diseñadas para una mezcla uniforme sin dañar la textura de la carne
- Operación manual o motorizada: Adaptable a diferentes necesidades de producción
- Fácil limpieza: Componentes desmontables para una higiene óptima
- Ideal para la preparación de hamburguesas, chorizos, albóndigas y más. ¡Haz que tu producción sea más rápida y eficiente!

Categorías: Mezcladores de carne, Revolvedoras de masas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: DX-30N
Medidas: 700x380x570 mm.
Peso neto: 57 kg.
Peso bruto: 70 kg.
Voltaje: 220V/50Hz

Potencia: 750W

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl