



MOLEDORA DE CARNE N° 22 INDUSTRIAL 750W GASTROMAQ

SKU: 6953

- Potencia y eficiencia para tu negocio con la moledora de carne industrial N° 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](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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.

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



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