



MOLEDORA DE GRANOS SECOS/HÚMEDOS PEDESTAL GASTROMAQ

SKU: 7039

- Potente moledora profesional diseñada para procesar granos secos y húmedos con eficiencia y precisión. Ideal para entornos gastronómicos, panaderías y emprendimientos que necesiten procesar grandes volúmenes con rapidez y calidad.
- **Velocidad de rotación:** 1440 r/min, garantizando un proceso rápido y eficiente.
- **Rendimiento de molienda:** Molienda refinada: ≥ 100 kg/h. Molienda en seco: ≥ 200 kg/h.
- **Diámetro del disco de molienda:** 200 mm, asegurando resultados homogéneos y de alta calidad.
- **Ajuste de grosor:** Según la presión aplicada en la parte delantera, es posible ajustar el grosor del grano molido para obtener la textura deseada, desde molienda fina hasta gruesa.

Categorías: [Molinos para granos](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: LY-200

Potencia: 4000W

Voltaje: 200V/50Hz

Peso: 43kg.

Velocidad de rotación: 1440r/min

Rendimiento de molienda: \geq refinado ≥ 100 kg/h, molienda en seco ≥ 200 kg/h.

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



En equipos gastronómicos
somos la mejor alternativa

Diámetro del disco de molienda: 200 mm.

Dimensiones:

Largo 65

Ancho 30

Altura 78

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