



MOLEDORA CARNE N° 22 MANUAL GASTROMAQ

\$16.390 Neto

- Moledora de carne manual N° 22, robusta y de gran durabilidad, diseñada para moler carne de forma eficiente en establecimientos gastronómicos y carnicerías.
- Fabricada en hierro fundido de alta resistencia, esta moledora cuenta con una manivela ergonómica que facilita su operación manual, permitiendo un control preciso sobre la textura del molido.
- Su tamaño N° 22 es ideal para procesar grandes cantidades de carne en menos tiempo, adaptándose a las necesidades de producción de pequeñas y medianas empresas.
- Es una herramienta confiable, fácil de montar y limpiar, que ofrece resultados consistentes en cada uso

CODIGO: 1349

Categorías: [Lo Nuevo en La Casita](#),
[Moledoras de Carne](#)

Etiquetas: [Maquina moledora de carne](#),
[Moledor de carne](#), [Moledora carne](#), [Moledora de carne](#), [Moledora de carne electrica](#),
[Moledora de carne industrial](#), [Moledoras de carne](#)



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl