



MOLEDORA CARNE N° 32 MANUAL GASTROMAQ

\$29.450 Neto

- Moledora de carne manual N° 32, ideal para moler grandes cantidades de carne de manera eficiente en carnicerías, cocinas comerciales y establecimientos gastronómicos.
- Fabricada en hierro fundido resistente, esta moledora ofrece durabilidad y robustez en cada uso.
- Su tamaño N° 32 permite procesar un volumen considerable de carne, y su manivela ergonómica facilita el molido manual, brindando un control óptimo sobre la textura.
- Fácil de montar, desmontar y limpiar, es una herramienta confiable que asegura resultados consistentes, ideal para quienes buscan calidad y eficiencia en la preparación de carnes



CODIGO: 1907

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



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:

Ancho: 40 cm.

Profundidad: 14 cm.

Alto: 19 cm.

Peso: 2,6 kg.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl