



MOLEDORA CARNE N° 32 MANUAL GASTROMAQ

- 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

SKU: 1907

Categorías: [Moledoras de carne manuales](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:

Ancho: 40 cm.

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



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



Profundidad: 14 cm.

Alto: 19 cm.

Peso: 2,6 kg.

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