

- Construcción de acero inoxidable: Resistente a la corrosión, fácil de limpiar y duradera en entornos exigentes.
- Alta productividad: Capaz de procesar hasta 120 kg de carne por hora, ideal para operaciones comerciales.
- Diseño compacto: A pesar de su capacidad, sus dimensiones permiten integrarse fácilmente en cocinas con espacio limitado.



material inoxidable
y durable



procesamiento eficiente



modelo: TC-12

La moledora de carne TC-12 está construida completamente en acero inoxidable, lo que la convierte en una herramienta duradera y fácil de limpiar. Ideal para carnicerías, restaurantes y cocinas comerciales, esta máquina está diseñada para procesar carne de manera rápida y eficiente, garantizando una alta productividad con un uso energético mínimo.

MOLEDORA DE CARNE

Modelo	TC-12 (Meat Mincer)
Dimensiones	400 x 190 x 410 mm
Potencia	0.55 kW
Peso	27 kg
Productividad	120 kg/hora