

- Construcción de acero inoxidable: Garantiza resistencia a la corrosión, fácil limpieza y durabilidad para uso prolongado en entornos exigentes.
- Alta capacidad de producción: Procesa hasta 220 kg de carne por hora, ideal para operaciones comerciales de alto volumen.
- Diseño eficiente: Sus dimensiones compactas y su peso de 35 kg permiten una fácil integración en espacios reducidos sin sacrificar potencia.



material inoxidable
y durable



procesamiento eficiente



modelo: TC-22

La moledora de carne TC-22 está fabricada completamente en acero inoxidable, lo que asegura una larga durabilidad y facilita su limpieza. Esta máquina es ideal para carnicerías, restaurantes y cocinas comerciales que requieren procesar grandes volúmenes de carne de manera eficiente. Con su alta capacidad de producción y potencia, la TC-22 ofrece un rendimiento confiable y rápido.

MOLEDORA DE CARNE

Modelo	TC-22 (Meat Mincer)
Dimensiones	410 x 240 x 450 mm
Potencia	0.75 kW
Peso	35 kg
Productividad	220 kg/hora