

- Construcción de acero inoxidable: Garantiza durabilidad, fácil limpieza y resistencia en entornos exigentes.
- Alta capacidad de producción: Capaz de procesar hasta 320 kg de carne por hora, perfecta para grandes operaciones comerciales.
- Motor de alta potencia: El motor de 1.5 kW asegura un rendimiento eficiente y constante, incluso bajo cargas pesadas.



material inoxidable
y durable



procesamiento eficiente



modelo: TC-32

La moledora de carne TC-32 está diseñada para entornos comerciales que requieren una alta capacidad de procesamiento. Construida completamente en acero inoxidable, ofrece durabilidad, fácil limpieza y resistencia a la corrosión. Con una impresionante capacidad de producción y un motor de 1.5 kW, esta máquina es ideal para carnicerías, cocinas industriales y otros negocios que necesitan procesar grandes volúmenes de carne de manera eficiente y rápida.

FREIDORA ELÉCTRICA

Modelo	TC-32 (Meat Mincer)
Dimensiones	530 x 270 x 500 mm
Potencia	1.5 kW
Peso	76 kg
Productividad	320 kg/hora