



# GUÍA DE COMPRA

---

Moledora de Carne TC-12

# ¿POR QUÉ ELEGIR

## MOLEDORA DE CARNE TC-12?

Eficiencia y Durabilidad.

La moledora de carne TC-12 es la solución ideal para procesar carne rápidamente, ofreciendo una construcción robusta y un diseño compacto perfecto para cocinas comerciales. La TC-12 es una inversión confiable para maximizar la productividad en la preparación de alimentos, con un diseño robusto y funcional.



# CARACTERÍSTICAS

## DESTACADAS

①

### **Construcción de Acero Inoxidable:**

- Resistente a la corrosión, fácil de limpiar y apta para entornos exigentes.

②

### **Alta Productividad:**

- Procesa hasta 120 kg de carne por hora.

③

### **Diseño Compacto:**

- Fácil de integrar en espacios reducidos sin comprometer su funcionalidad.



# RENDIMIENTO

## Y VERSATILIDAD

**1** **Eficiencia Energética:**  
Potencia de 0.55 kW que garantiza un uso óptimo de energía.

**2** **Fácil Mantenimiento:**  
Materiales higiénicos y diseño práctico para limpieza rápida.

**3** **Aplicaciones Versátiles:**  
Ideal para carnicerías, restaurantes y cocinas comerciales.



# ESPECIFICACIONES

## TÉCNICAS

**1** **Modelo:**  
TC-12 (Meat Mincer).

**2** **Dimensiones:**  
400 x 190 x 410 mm.

**3** **Peso:**  
27 kg.

**4** **Productividad:**  
120 kg/hora.

**5** **Potencia:**  
0.55 kW.





## CONTACTO Y SOPORTE

---

**¡Contáctanos hoy para más detalles!**

Empresas  
**Cousino**  
*Desde 1996*

Teléfono: +56 9 4845 3622 / +56 2 2773 1690

Correo: [ventas@cousinolda.cl](mailto:ventas@cousinolda.cl) / Visita nuestra web: [www.cousinolda.cl](http://www.cousinolda.cl)