



GUÍA DE COMPRA

Moledora de Carne TC-22

¿POR QUÉ ELEGIR

MOLEDORA DE CARNE TC-22?

Rendimiento y Durabilidad.

La moledora de carne TC-22 es una herramienta robusta y eficiente, diseñada para satisfacer las necesidades de cocinas comerciales y operaciones de alto volumen. La TC-22 combina capacidad y durabilidad para maximizar la productividad en cocinas comerciales de alto rendimiento.



CARACTERÍSTICAS

DESTACADAS



① **Construcción de Acero Inoxidable:**

- Resistente a la corrosión, higiénica y fácil de limpiar.

② **Alta Productividad:**

- Procesa hasta 220 kg de carne por hora.

③ **Diseño Compacto:**

- Se integra fácilmente en espacios reducidos sin perder potencia.

EFICIENCIA

Y FUNCIONALIDAD

1 **Potente Motor:**
0.75 kW para garantizar un procesamiento rápido y confiable.

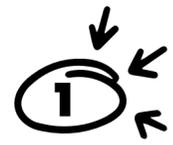
2 **Fácil de Usar y Mantener:**
Ideal para entornos de trabajo intensivos.

3 **Versatilidad:**
Perfecta para carnicerías,
restaurantes y cocinas comerciales.

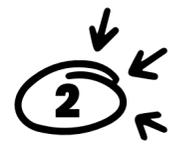


ESPECIFICACIONES

TÉCNICAS



Modelo:
TC-22 (Meat Mincer).



Dimensiones:
410 x 240 x 450 mm.



Peso:
35 kg.



Productividad:
220 kg/hora.



Potencia:
0.75 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 / Visita nuestra web: www.cousinolda.cl