



GUÍA DE COMPRA

Moledora de Carne TC-32

¿POR QUÉ ELEGIR

MOLEDORA DE CARNE TC-32?

Capacidad y Potencia.

La moledora TC-32 está construida para grandes volúmenes, ofreciendo alta capacidad de procesamiento con un motor potente que garantiza un rendimiento eficiente y constante. La TC-32 es la solución ideal para negocios que requieren un alto volumen de procesamiento de carne con eficiencia, durabilidad y rendimiento constante.



CARACTERÍSTICAS

DESTACADAS



Construcción de Acero Inoxidable:

- Durabilidad, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza.



Alta Capacidad de Producción:

- Procesa hasta 320 kg de carne por hora.



Motor Potente de 1.5 kW:

- Rendimiento eficiente, incluso bajo cargas pesadas.



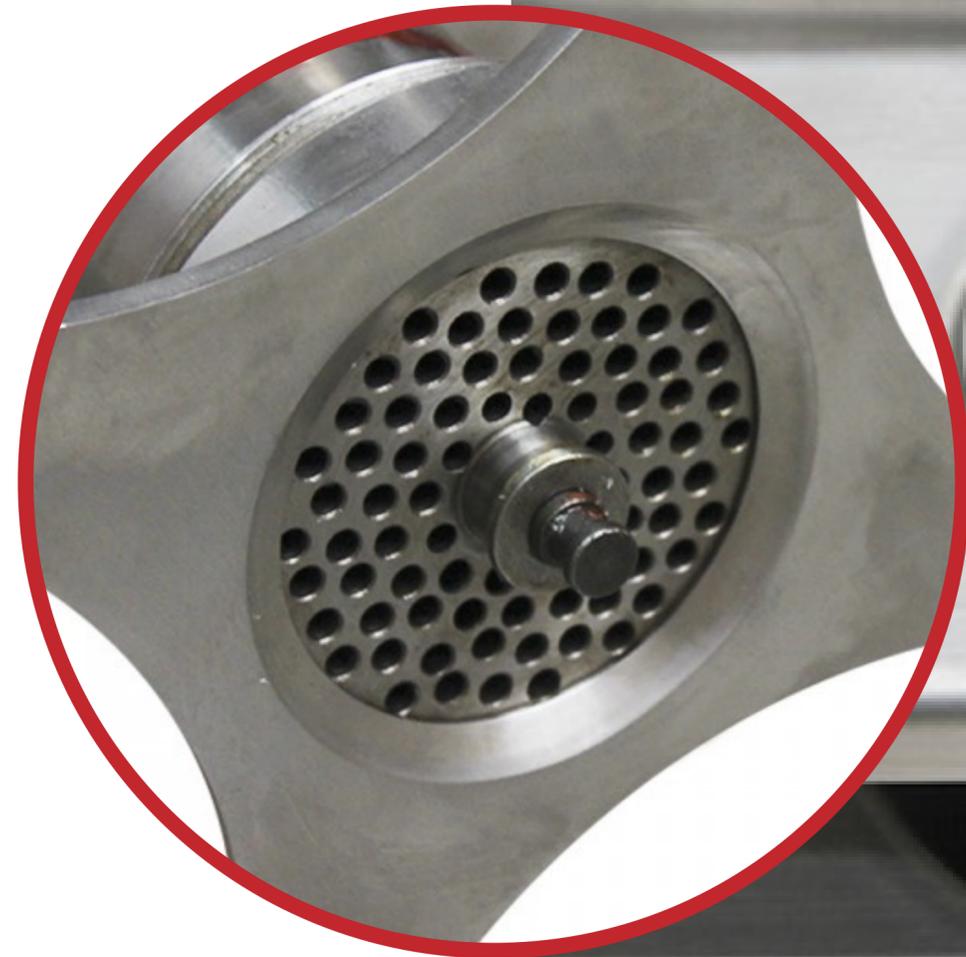
EFICIENCIA

Y FUNCIONALIDAD

1 **Ideal para Operaciones Comerciales Grandes:**
Perfecta para carnicerías y cocinas industriales.

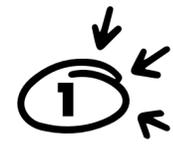
2 **Diseño Robusto y Duradero:**
Perfecta para entornos exigentes.

3 **Fácil de Usar y Mantener:**
Alta eficiencia con mínima intervención.

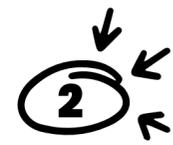


ESPECIFICACIONES

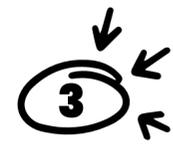
TÉCNICAS



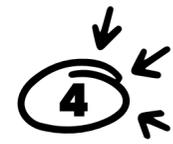
Modelo:
TC-32 (Meat Mincer).



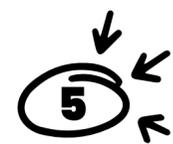
Dimensiones:
530 x 270 x 500 mm.



Peso:
76 kg.



Productividad:
320 kg/hora.



Potencia:
1.5 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