

## MOLINOS PARA CARNES 32-MG

El molino para carnes es idóneo para moler diversas carnes crudas, facilitando la preparación de hamburguesas, salchichas y otros productos. Su fácil manejo y limpieza lo convierten en una herramienta clave para mejorar la eficiencia en la preparación de productos cárnicos.



### Beneficios del molino para carne 32-MG

- Fabricación en acero inoxidable, higiénica y de fácil limpieza.
- Molienda eficiente y uniforme para diferentes tipos de carne.
- Alta capacidad de producción.
- Fácil limpieza
- Estructura robusta y estable, mayor seguridad en la operación.



### ¿Sabías que?

Los molinos son equipos prácticos y eficientes. Su capacidad para moler diferentes tipos de carne de manera rápida y uniforme los convierte en equipos imprescindibles en establecimientos dedicados a la venta de carne.

**“Sabor y eficiencia en cada molienda”**



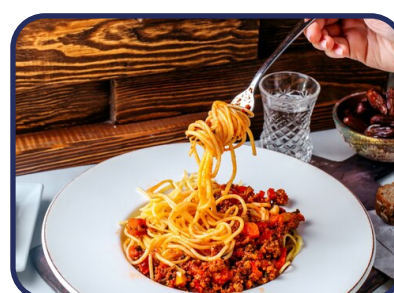
## USOS COMUNES



Carnicerías

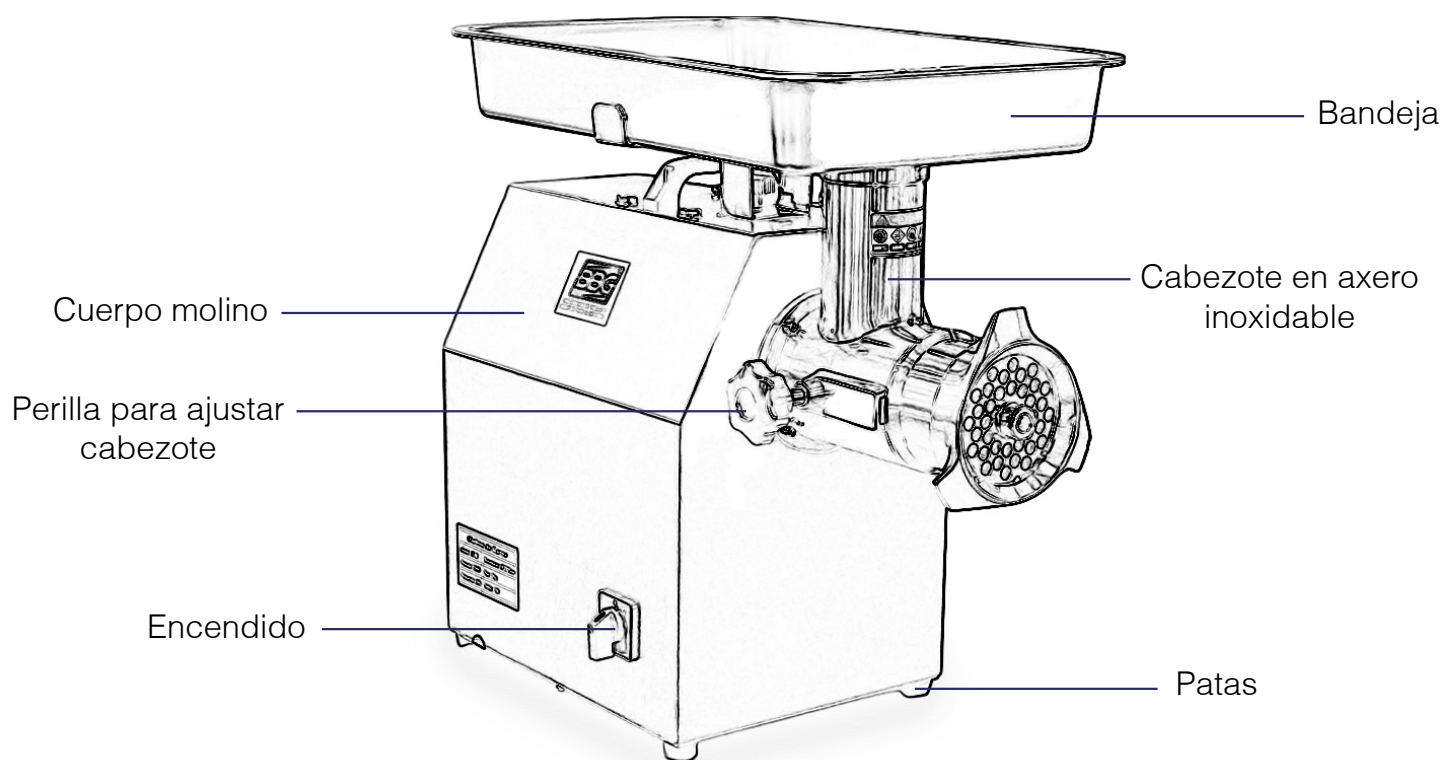


Salsamentarías



Restaurantes





### Dimensiones

63 x 33 x 53 cm

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	32-MG
Estructura (Material)	Acero inoxidable
Motor	2 HP
Voltaje	110V / 60Hz
Poder	1500W
Producción nominal	300 kg/h
Accesorios	Disco, cuchilla, pizador y manual
Dimensiones	63 x 33 x 53 cm
Dimensiones con empaque	65 x 37 x 57 cm
Peso neto	31kg
Peso bruto	37.5kg

