

MOLINOS PARA CARNES MEAT

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 de los molinos para carnes DJ-L

- Estructura de alta resistencia
- Economiza producción
- Facilidad al desmontar
- Fácil limpieza
- Conserva el sabor de los alimentos
- Incluye 2 discos, 2 cuchilla, embudo y pizador



¿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 12-MEAT

37x26x41.5cm

Dimensiones 22-MEAT

41.5x26x46cm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	12-MEAT	22-MEAT
Estructura (Material)	Acero inoxidable 201	
Motor	1.1hp	1.5hp
Voltaje	110V - 60Hz	
Poder	850W	1100W
Producción nominal	150kg/h	250kg/h
Ciclo máximo	20kg	30kg
Accesorios	Incluye 2 discos, 2 cuchilla, embudo y pizador	
Dimensiones	37x26x41.5cm	41.5x26x46cm
Dimensiones con empaque	42x30x44.5cm	49.5x30x50cm
Peso neto	16.5kg	18.5kg
Peso bruto	17.5kg	20kg

