

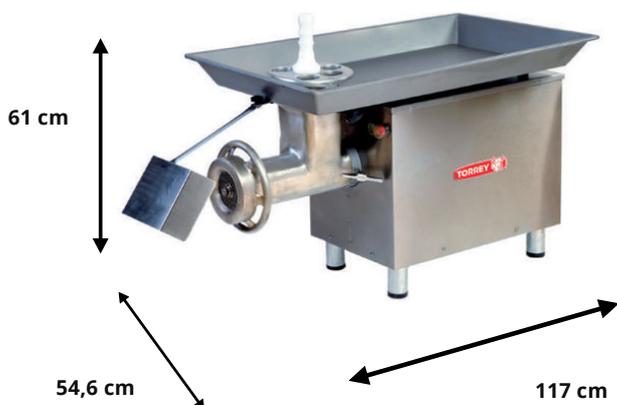


LÍNEA GASTRONOMÍA

Moledora de carne

Trifásico M-32-3T

TORREY



Características

- Equipo industrial de fabricación nacional apto para la producción gastronómica de masas, carnes, verduras, pastelería, y panadería.
- Cámara compacta con interior en acero inoxidable. Cuenta con aislamiento térmico con lana mineral en su contorno y puerta para mantener temperatura, llave de gas industrial con termocupla de seguridad certificada de origen italiano, con llave de mando en 3 posiciones.
- Atril fabricado en acero galvanizado (Accesorio opcional de estructura armable y desmontable).

Producción total	1.500 kg/h
Producción	25 kg/min
Cedazo	3/8" 11 kg/min
Dimensiones	61 x 54.6 x 117 cm
Peso Bruto	122 kg Neto 106 kg
Esp. Eléctricas	2.23kW (3 HP)
Potencia	3.7A
Energía	380V/50Hz/3F+N+T
Trifásico Ind.	5x16A Alt. 120 cm