



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- FABRICADA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE GRADO ALIMENTICIO
- CABEZAL DE ACERO INOXIDABLE CON 2 RODILLOS DE 33 PUNTAS Y APERTURA DE GARGANTA DE 18.1 CM



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- VOLTAJE DE 110V/ 60HZ
- MOTOR DE 750 W (1 H.P.)
- PESO NETO DE 22 KG



FUNCIONES Y USOS:

- FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE QUE TE BRINDA ALTA RESISTENCIA, FÁCIL LIMPIEZA Y DURABILIDAD POR AÑOS
- SUS RODILLOS REALIZAN UN PROCESO DE ABLANDADO MÁS EFICIENTE Y PRECISO, INCLUSO EN CARNES MÁS DURAS
- LA APERTURA DE GARGANTA DE 18.1 CM TE PERMITE INTRODUCIR PIEZAS DE CARNE DE MAYOR VOLUMEN, SIN COMPLICACIONES Y SIN ESFUERZO

"ABLANDADOR DISEÑADO PARA MAXIMIZAR TU PRODUCTIVIDAD SIN SACRIFICAR CALIDAD"

ABLANDADORA DE CARNES CON CABEZAL DE ACERO INOXIDABLE

MODELO EMT-12



ACCESORIO COMPATIBLE
CORTA FAJITAS (EMT12)



PÁGINA WEB