Ablandador de carnes MT-43 Torrey

Cod:110544

El Ablandador de carnes MT-43 Torrey es un equipo industrial diseñado para mejorar la textura y calidad de los cortes cárnicos, realizando incisiones controladas en el tejido de la carne. Gracias a su sistema de doble rodillo con cuchillas, suaviza de forma uniforme sin deformar el producto ni provocar pérdida de jugos, logrando una mejor presentación y experiencia para el consumidor final.
Equipo ideal para Carnicerías, Supermercados y minimarket, Restaurantes, Casinos y servicios de alimentación, Plantas de procesamiento cárnico Negocios de comida preparada y catering.



Categorias	Descripción
Potencia del motor	3/4 HP
Voltaje	110 V
Consumo de corriente	10,4 A
Tipo de transmisión	Engranes
Ancho máximo de producto	21,5 cm
Espesor maximo del producto	2.5 cm
Peso neto	33 kg
Peso con empaque	39 kg
Material	Acero Inoxidable
Tipo de corte	Tiras de 8mm y 12mm