

Moledora De Carne 120Kg/H

SKU: MOLE-FRG-120KG | Categorías: Línea Complementarios, Moledoras de carne, Complementarios



Descripción

La **moledora de carne 120 kg/h industrial** es una máquina profesional diseñada para carnicerías, rotiserías, fábricas de embutidos, cocinas industriales y restaurantes que requieren moler vacuno, cerdo, pollo o mezclas con un rendimiento continuo y cortes parejos.

Con una capacidad de procesamiento de 120 kilos por hora, combina potencia, eficiencia y bajo consumo eléctrico. Su motor robusto y sistema de molido entregan cortes uniformes, ideales para hamburguesas, embutidos caseros, rellenos y preparaciones base que necesitan consistencia regular a lo largo del día.

Ventajas

- Rendimiento: 120 kg/h
- Motor industrial de alto par
- Desmontaje rápido para limpieza
- Cuchillas de acero templado
- Uso comercial e industrial

Equipo ideal para negocios con demanda estable que buscan eficiencia, durabilidad y facilidad de mantenimiento. Cumple con los estándares sanitarios chilenos para manipulación de carnes. En Frignor cotizas online, recibes asesoría técnica y aprovechas nuestros despachos a todo el país con precios competitivos y atención personalizada.

Uso comercial e industrial.

Hermoso diseño, fácil de limpiar y operar.

Todas las partes en contacto con los alimentos están hechas de acero inoxidable de alta calidad.

Puede usarse para una variedad de salchichas, fiambres, albóndigas y otros alimentos más cárnicos.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	60 × 50 × 50 cm
Peso	15 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 07:42