

## Moledora de Carne 220 Kg/H VMCAI-22 VENTUS

SKU: 3703 | Categorías: Moledoras de carne | Stock: En stock



### Descripción

La **Moledora de Carne 220 Kg/H VMCAI-22 de VENTUS** es un equipo de alto rendimiento diseñado para satisfacer las exigencias de la **industria gastronómica, carnicerías, supermercados, casinos y plantas de procesamiento alimentario**.

Gracias a su **estructura compacta y robusta en acero inoxidable AISI 304**, garantiza higiene, durabilidad y resistencia frente al uso intensivo.

Su potente **motor de 1.100 watts**, combinado con un cedazo de 8 cm de diámetro, permite procesar hasta **220 kg de carne por hora**, manteniendo un flujo continuo y eficiente de trabajo.

Esto lo convierte en una excelente opción para negocios que requieren velocidad sin comprometer la calidad del producto final.

El equipo incluye **mortero, embudo y una amplia bandeja superior también en acero inoxidable**, facilitando el proceso de carga y mejorando la productividad.

Asimismo, se suministran **tres cedazos intercambiables**: de 6 mm, 8 mm y uno especialmente diseñado para picar carne, lo que permite obtener diferentes texturas según la preparación deseada.

Para mayor seguridad y comodidad durante su uso, incorpora **bases antideslizables** que garantizan una operación estable, incluso durante jornadas extensas de producción.

### Especificaciones técnicas Moledora de Carne 220 Kg/H VMCAI-22:

- **Modelo:** VMCAI-22
- **Capacidad de procesamiento:** 220 kg/hora
- **Potencia:** 1.100 W
- **Energía:** 220V / 50Hz
- **Cedazos incluidos:** 3 (6 mm, 8 mm y para picar carne)

- **Diámetro del cedazo:** 8 cm
- **Dimensiones (cm):** 26 x 45 x 45
- **Peso neto/bruto:** 26 / 28 kg
- **Material del cuerpo:** Acero inoxidable AISI 304
- **Incluye:** Mortero, embudo y bandeja superior
- **Bases:** Antideslizables

**Usos sugeridos:**

- Ideal para **molido de carnes rojas, carnes blancas, preparación de embutidos, hamburguesas y mezclas cárnicas.**
- Perfecto para locales que necesitan una máquina confiable para grandes volúmenes de trabajo con resultados uniformes.

**Tips de mantenimiento Moledora de Carne 220 Kg/H VMCAI-22:**

- Limpia todas las partes desmontables con agua caliente y detergente neutro inmediatamente después de cada uso.
- Nunca sumerjas el motor en agua; límpialo con un paño húmedo.
- Lubrica las piezas móviles con aceite de grado alimentario si se indica en el manual del fabricante.
- Asegúrate de almacenar los cedazos en un lugar seco para evitar corrosión y pérdida de filo.

Compacto, eficiente y construido con materiales de primera calidad, el **VMCAI-22 VENTUS** es una herramienta imprescindible para quienes buscan optimizar el procesamiento de carne en su negocio.

Moledora de Carne 220 Kg/H VMCAI-22 con cuerpo en acero inoxidable AISI 304 y motor de 1100 W.

Incluye mortero, embudo, bandeja y 3 cedazos (6 mm, 8 mm y para picar carne).

Compacto, fácil de limpiar y con bases antideslizables.

**Especificaciones**

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	50 x 30 x 50 cm
Peso	28 kg

**Galería de imágenes**

