




Ver producto y PDF 
<https://webb.mx/emt-12-migsa>

Ablandador de carnes con cabezal de acero inoxidable

EMT-12

El Ablandador de Carnes **EMT-12** representa una solución profesional de alta eficiencia para establecimientos gastronómicos. Su construcción en acero inoxidable grado alimenticio, cabezal de doble rodillo con 66 puntas y motor de 1 HP garantizan procesamiento uniforme y duradero. Con dimensiones compactas de 42 x 21.8 x 38 cm y apertura de garganta de 181 mm, optimiza espacios sin comprometer rendimiento operativo.



Características físicas

- Construcción en acero inoxidable grado alimenticio
- Cabezal con 2 rodillos de 33 puntas cada uno
- Apertura de garganta: 181 mm

Especificaciones técnicas

- Motor: 750 watts (1 HP)
- Alimentación: 110-120V / 60Hz
- Uso y beneficios
- Aplicaciones: Restaurantes, carnicerías y negocios de alimentos
- Resultados: Carne tierna, uniformes y eficientes

Dimensiones

| |
|-------------------|
| a) Frente: 42 cm |
| b) Fondo: 21.8 cm |
| c) Alto: 38 cm |

Ventajas destacadas

- Alta eficiencia con motor de 1 HP
- Diseño compacto para cocinas profesionales
- Durabilidad superior por construcción en acero inoxidable
- Ideal para uso intensivo

