



## FICHA TÉCNICA

### ABLANDADOR DE CARNES TORREY

COM. LAGOS Y VALENZUELA SPA

Rut: 77.119.066-9

Vicuña Mackenna 5893, San Joaquín, Santiago Chile

Fono: +56 2 2695 6000

contacto@camaradefrio.cl



### Descripción del Equipo

#### Descripción:

El ablandador de carnes Torrey te permite ofrecer productos de primera calidad. Construido totalmente en acero inoxidable, te permite suavizar de manera uniforme, pasando los cortes a través de sus 2 rodillos giratorios con 43 cuchillas cada uno, lo que hace incisiones en el tejido cárnico, evitando que se desjague, conservando su forma original y ablandando de manera uniforme.  
PROCEDENCIA MEXICO

#### Características:

TIPO DE TRANSMISION: Engranajes  
ANCHO MAX. PRODUCTO: 215mm  
ESPESOR MAX. PRODUCTO: 25mm  
POTENCIA: 532W  
CONEXIÓN ELECTRICA: 220V / 50Hz  
DIMENSIONES: DIMENSIONES: Frente 237mm  
FONDO: 492mm  
ALTO: 439mm  
PESO: 33Kg

**OFERTA: \$2.179.000 + IVA**

#### DATOS DE TRANSFERENCIA:

**Banco:** Santander | **Cuenta Corriente:** 84936260

**Titular:** Comercial Lagos y Valenzuela SPA | **RUT:** 77.119.066-9  
**Email:** contacto@camaradefrio.cl