

## Cuchilla para Moledora VMCAI-12 VENTUS

SKU: 9073 | Categorías: Repuestos | Stock: En stock



### Descripción

La Cuchilla para Moledora VMCAI-12 está especialmente diseñada para garantizar un molido eficiente y preciso en moledoras de carne de alto rendimiento.

Compatible con el modelo VMCAI-12, su diseño permite procesar hasta 120 kg de carne por hora, ofreciendo cortes limpios, consistentes y sin esfuerzo excesivo del motor.

Primeramente, fabricada en materiales de alta resistencia, es una pieza fundamental para asegurar la productividad y calidad en entornos de procesamiento cárnico comercial o industrial.

Además, su eficiencia en el corte, esta cuchilla destaca por su fácil montaje y limpieza, lo cual, facilita la operación diaria y el mantenimiento preventivo del equipo.

### Especificaciones técnicas destacadas Cuchilla para Moledora VMCAI-12:

- **Tipo de accesorio:** Cuchilla (o navaja) de corte para moledora de carne
- **Compatibilidad:** Moledora de carne modelo VMCAI-12
- **Capacidad de producción del equipo asociado:** 120 kg/hora
- **Materialidad:** Acero de alta resistencia (detalles específicos no indicados)
- **Consumo eléctrico:** No aplica (pieza pasiva)
- **Cantidad incluida:** 1 unidad
- **Medidas:** Estándar para cabezal tipo 12 (medidas exactas no detalladas)
- **Peso aproximado:** Bajo, diseñado para rotación eficiente dentro del cabezal

### Atributos clave:

- **Primero, alta precisión de corte:** Asegura una molienda homogénea, reduciendo la fricción y el desgaste del motor.
- **Segundo, durabilidad comprobada:** El material resistente permite un uso prolongado sin perder filo rápidamente.
- **Tercero, fácil instalación:** Su diseño encaja perfectamente en la moledora, facilitando el reemplazo.
- **Cuarto, ideal para trabajos intensivos:** Soporta largas jornadas de trabajo sin afectar el rendimiento.
- **Por último, contribuye a la seguridad alimentaria:** Gracias a su superficie lisa y fácil de limpiar, evita acumulación de residuos.

**Usos sugeridos Cuchilla para Moledora VMCAI-12:**

En primera instancia, esta cuchilla está recomendada para el procesamiento de carne en carnicerías, supermercados, cocinas industriales y plantas de alimentos.

Asimismo, es ideal para operaciones donde se requiere un corte eficiente y continuo, ya que mantiene una textura adecuada del producto sin generar sobrecalentamiento ni atascos.

**Tips de mantenimiento:**

- **Lava la cuchilla inmediatamente después de cada uso**, utilizando agua caliente y detergente suave.
- **Evita el uso de materiales abrasivos** al limpiar, para conservar el filo y el acabado del acero.
- **Seca completamente antes de guardar**, ya que la humedad prolongada puede generar corrosión, incluso en acero de alta calidad.
- **Afila o reemplaza periódicamente** según el nivel de uso y el tipo de carne procesada.
- **Guarda en un lugar seco y limpio**, preferentemente en una caja o compartimento designado para repuestos de corte.

**En resumen**, esta Cuchilla para Moledora VMCAI-12 es una pieza clave para mantener la eficiencia, higiene y calidad en cualquier operación de procesamiento cárnico.

Por otro lado, su diseño robusto, compatibilidad perfecta con la VMCAI-12 y facilidad de mantenimiento la convierten en una inversión indispensable para el funcionamiento continuo y seguro del equipo.

**Cotiza cualquier otro repuesto en nuestro Whatsapp.**

**MUNDOGASTRONÓMICO.CL**

Cuchilla para Moledora VMCAI-12, diseñada para procesar hasta 120 kg/h.

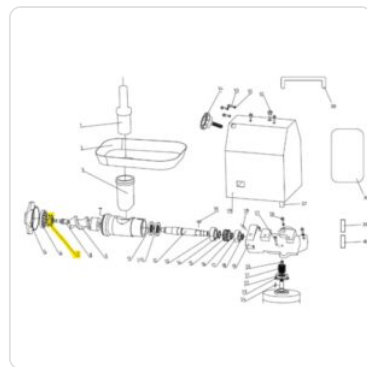
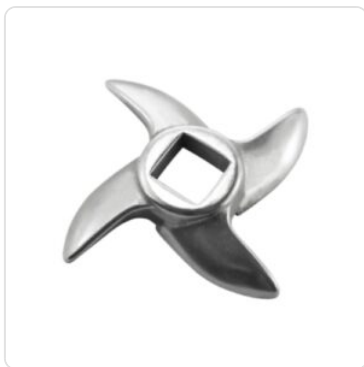
Fabricada en acero resistente, ofrece cortes precisos y duraderos.

Fácil de instalar y limpiar, ideal para uso intensivo en carnicerías y cocinas industriales.

**Especificaciones**

| Característica | Detalle        |
|----------------|----------------|
| Marca          | VENTUS         |
| Dimensiones    | 20 x 15 x 2 cm |
| Peso           | 1 kg           |

**Galería de imágenes**



---

Tel: +56 9 2951 9044 | [contacto@mundogastronomico.cl](mailto:contacto@mundogastronomico.cl) | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 26/03/2026 12:29