

LINEA: REBANADORA CARNICERA

MODELO: R-300-A

USOS PRINCIPALES:

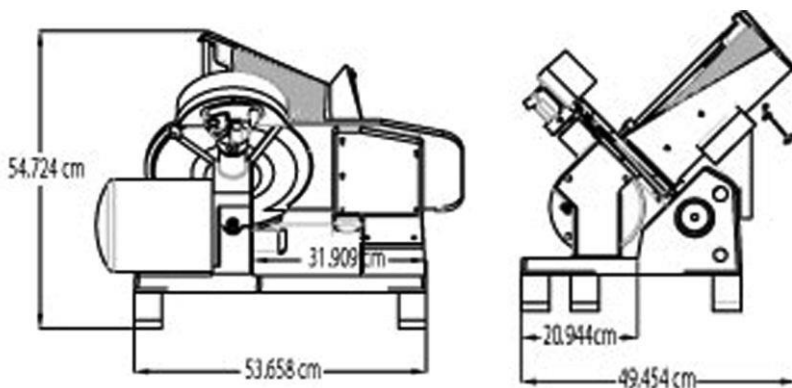
- Supermercados
- Carnicerías
- Procesos industriales
- Hospitales
- Buffets
- Pastelerías
- Restaurantes

BENEFICIOS:

Ideal para carnes rojas y quesos. Cuenta on ángulo de 45 grados, que permite que el producto caiga por gravedad. Sistema de afilado integrado. Rebana carnes rojas sin hueso. Regulador de ancho de corte para diferentes tamaños de rebanadas. Cuchilla con protector metálico que evita accidentes durante la operación y protege la cuchilla de golpes. Interruptor con luz indicadora de encendido. Cuenta con pizón que sujeta el producto, reduciendo la posibilidad de merma por movimiento.



DIMENSIONES



ESPECIFICACIONES

MODELO	R-300-A
Motor	1/3 HP/0.25 kw
Voltaje	110/220 V
Frecuencia	50/60 hz
Diámetro de la cuchilla	300 mm/ 11.81"
Velocidad de la cuchilla	380 RPM
Ancho de corte	0 - 25 mm / 0 a 1"
Recorrido del carro	31.75 cm / 12.5"
Peso neto	38 kg
Peso con empaque	51 kg

Contacte su distribuidor en: