

REBANADORA REFORZADA SL-300C



CARACTERISTICAS

- ADEMÁS DE CARNES FRÍAS Y QUESOS TAMBIEN REBANA CARNES ROJAS SIN HUESO.
- CONSTRUCCION EN ALUMINIO ANODIZADO.
- DISEÑO EUROPEO.
- CUCHILLAS DE ACERO CROMADO TEMPLADO DE 300 MILIMETROS DE DIAMETRO.
- GROSOR DE REBANADAS DE 0 A 15 MILIMETROS.
- BANDA Y ENGRANES ESTRIADOS ESTO IMPIDE QUE SE PATINE LA BANDA Y SEA MAS POTENTE.
- INCLUYE AFILADOR CON PIEDRAS DE ASENTAR Y AFILAR.

- ESTA REBANADORA ES UN EQUIPO MUY TRADICIONAL EN LA CARNICERIA MODERNA DEBIDO A LA ALTA DEMANDA DE CORTES QUE SE NECESITAN LISTOS POR EJEMPLO CHULETA, MILANESA, ENTRE OTROS. ADEMÁS DEL TRABAJO NORMAL DE QUESOS Y CARNES FRIAS.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- MOTOR: 1/3 HP
- VOLTAJE: 110 VOLTS
- FRECUENCIA: 60 HZ
- FRENTE: 64 CM
- FONDO: 60 CM
- ALTO: 65 CM