

# REBANADORA DE CARNES

**EREB300E**

La rebanadora de carnes está especialmente diseñada para cortar carnes frías y carnes rojas sin hueso congeladas, lo cual la hace ideal para negocios de alto volumen, restaurantes, hoteles, supermercados y fábricas de procesamiento de alimentos.

- Material: Aluminio anodizado.
- Cuchilla de acero al cromo de 300 mm.
- Transmisión de engranes.
- Velocidad de cuchilla: 430 RPM.
- Motor de 1/3 HP que permite cortes más rápidos y exactos.
- Cuenta con un ajustador de ancho de corte, lo cual disminuye la merma.
- El equipo incluye un afilador diseñado para poder afilar la cuchilla sin tener que desarmarlo.
- Interruptor Arranque/Paro.



CÓDIGO	Voltaje	Frecuencia (Hz)	Poder (W)	Espesor de corte (mm)	Dimensiones (mm)
EREB300E	100/120	60	250	0.2 - 15	535 x 525