

REBANADORA DE CARNES FRÍAS

EREB300B

La rebanadora de carnes frías está especialmente diseñada para cortar carnes frías como jamón, queso, embutidos, entre otros, 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 banda.
- 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)
EREB300B	100/120	60	250	0.2 - 15	510 x 440 x 432