



Rebanadora para Carnes Frías RB-250

El equipo compacto que se adapta a tu negocio, con su cuchilla de 250 mm de diámetro y su excelente transmisión de banda que te permite cortar carnes frías, quesos, frutas y verduras, también podrás cortar embutidos largos gracias a sus 2 ganchos sujetadores ubicados en el pinzón. Con su ángulo de inclinación de 45° podrás rebanar sin esfuerzo tus productos, ya que gracias a este ángulo tu producto caerán por gravedad, evitando que el operador aplique cualquier tipo de fuerza para realizar el corte, además con su afilador de cuchilla integrado ahorrarás mucho dinero en tareas de mantenimiento.

Especificaciones Técnicas

Motor	1/3 HP
Voltaje	110V
Ampers	3.7A
Tipo de transmisión	Banda
Diametro de la Cuchilla	250 mm
Ancho de corte	0 - 15 mm
Velocidad de Cuchilla	430 RMP
Peso neto	20 KG
Peso con empaque	25 KG

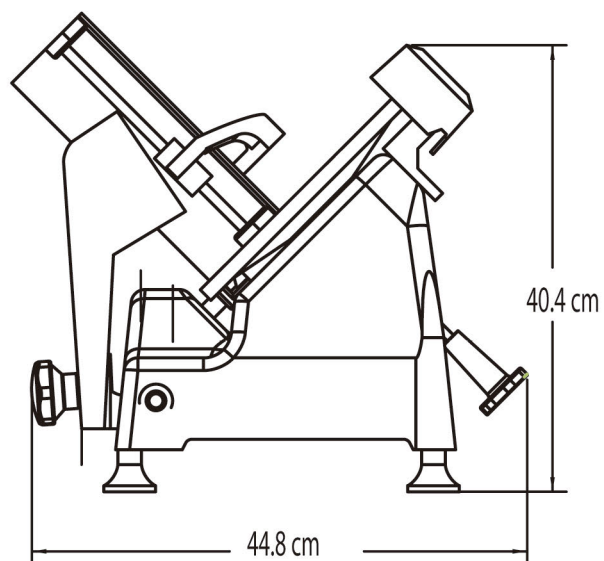
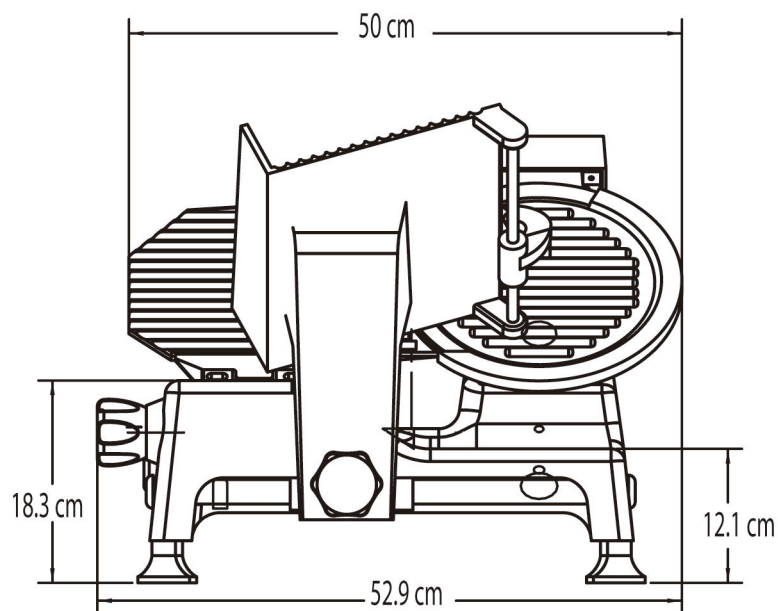


SOLUCIONES INTEGRALES DE ALTA CALIDAD

REBANADORAS

MODELO: RB-250

Dimensiones



Certificaciones



Safety & Sanitation
Conforms
UL std 763



Sanitation
Conforms
NSF-8



CANADA
Conforms
CAN/CSA STD
C22.2