



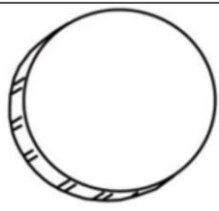

Rebanadora para carnes frías, verduras y vegetales que se adapta especialmente a negocios y restaurantes. Con cuchilla de 250 mm impulsada con transmisión de banda y motor de 1/3 HP logra cortes uniformes con gran facilidad.

- ✓ Estructura de aluminio con recubrimiento anticorrosivo de alta resistencia
- ✓ Partes en contacto con alimento fabricadas en acero inoxidable grado alimenticio
- ✓ Equipada con protección automática de sobrecarga de corriente
- ✓ Perillas ergonómicas para facilitar su operación
- ✓ Sistema de afilador Integrado

Especificaciones técnicas

Motor	1/3 (249)	HP (Watts)
Voltaje	115	Vac
Corriente	3.7	Ampers
Frecuencia	60	Hz
Velocidad de cuchilla	380-420	RPM
Peso neto	21.4	kg
Peso con Empaque	25	kg

Capacidad de corte

	
6.41 plg	9 x 5.5 plg
16.3 cm	22.8 x 13.9 cm

Medidas de espesor máximo de corte: 14 mm

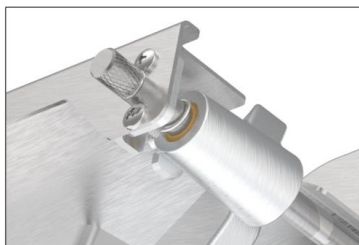
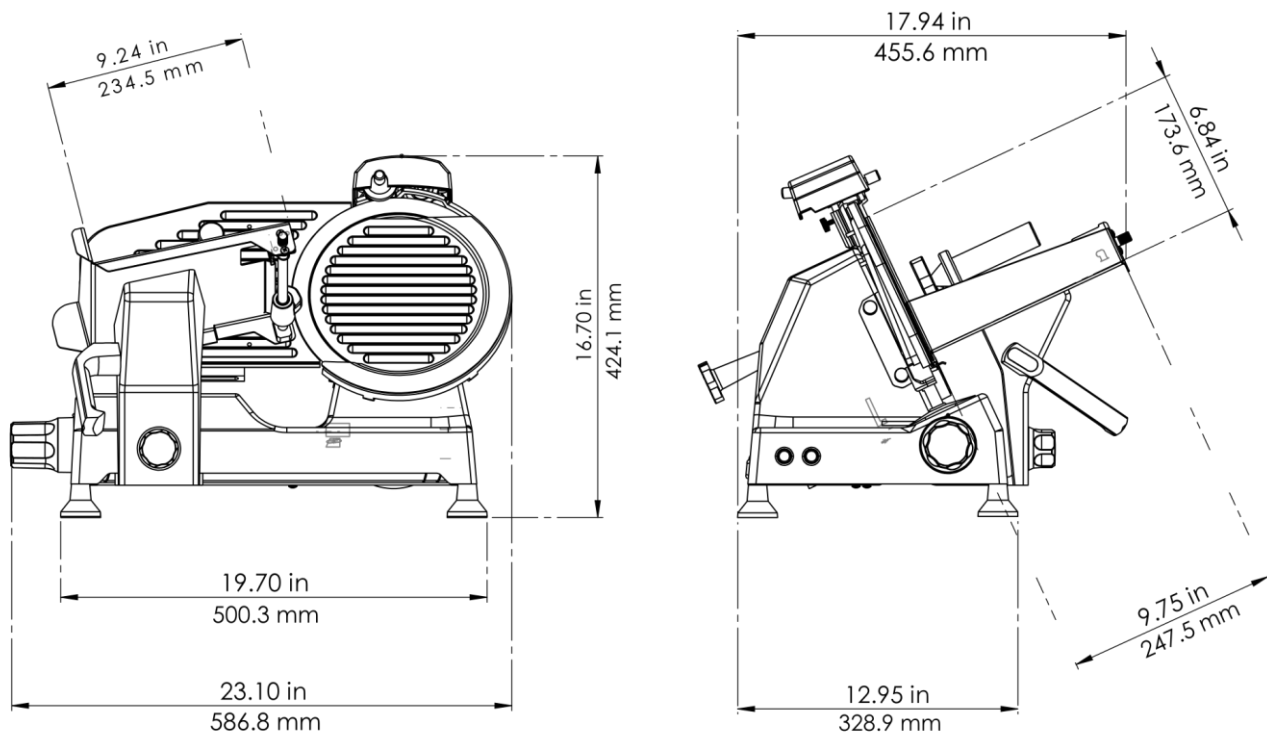
Temperatura mínima de corte: -1°C



REBANADORAS

RB-250DC

Dimensiones y detalles



Pisón fácil de desmontar

Facilita el proceso de limpieza y mantenimiento del pisón y del carro de su equipo.



Protección de Sobrecarga

Circuit breaker automático que protege al equipo de sobre carga o sobrecalentamiento en el motor.



Perillas ergonómicas

Las perillas para la operación del equipo son ergonómicas para una operación más amigable para el usuario

Certificaciones



NOM-003 Intertek