



REBANADORA PARA CARNES FRÍAS

INFORMACIÓN TÉCNICA

DATOS TÉCNICOS	RPK-250B
Motor	1/3 HP
Voltaje	110 V
Ampers	3.7A
Diametro de cuchilla	250 mm
Ancho de corte	0-15 mm
Velocidad de cuchilla	430 RPM
Peso neto	23 kg
Peso con empaque	25 kg
Dimension Empaque (largo, ancho, alto)	74 X 56 X 49 cm



CORTE POR GRAVEDAD

El ángulo de inclinación es de 45°, lo que permite que el producto caiga por gravedad, reduciendo la posibilidad de merma por movimiento del producto.



REBANA GRAN VARIEDAD

Con su cuchilla de 250 mm corta una amplia variedad de carnes frías, quesos, frutas y vegetales, todo en un mismo equipo.



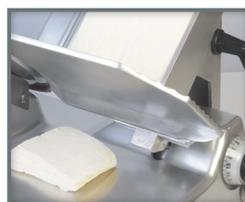
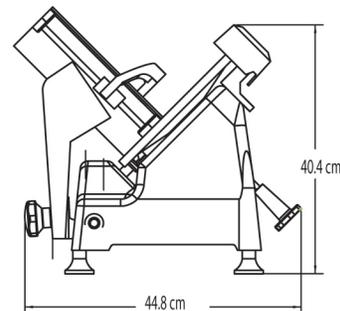
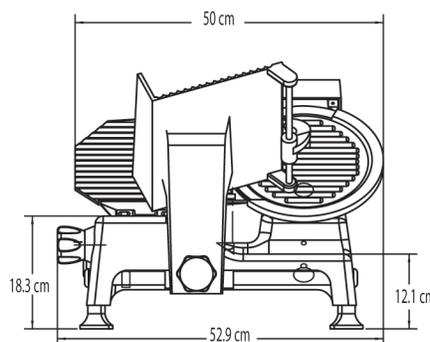
SISTEMA DE AFILADO INTEGRADO

Ayuda a mantener un corte perfecto, ya que afila y asienta la cuchilla con sus sistema de piedras móviles.



Modelo: RPK-250B

DIMENSIONES



REBANADAS SIEMPRE CONSISTENTES

Regulador de ancho de corte graduado para ajustar el ancho de la rebanada hasta 15 mm.



CALIDAD Y RESISTENCIA

Sólida construcción en aluminio anodizado y cuchilla al cromo-níquel, que le brindan al equipo una gran resistencia y larga vida útil.