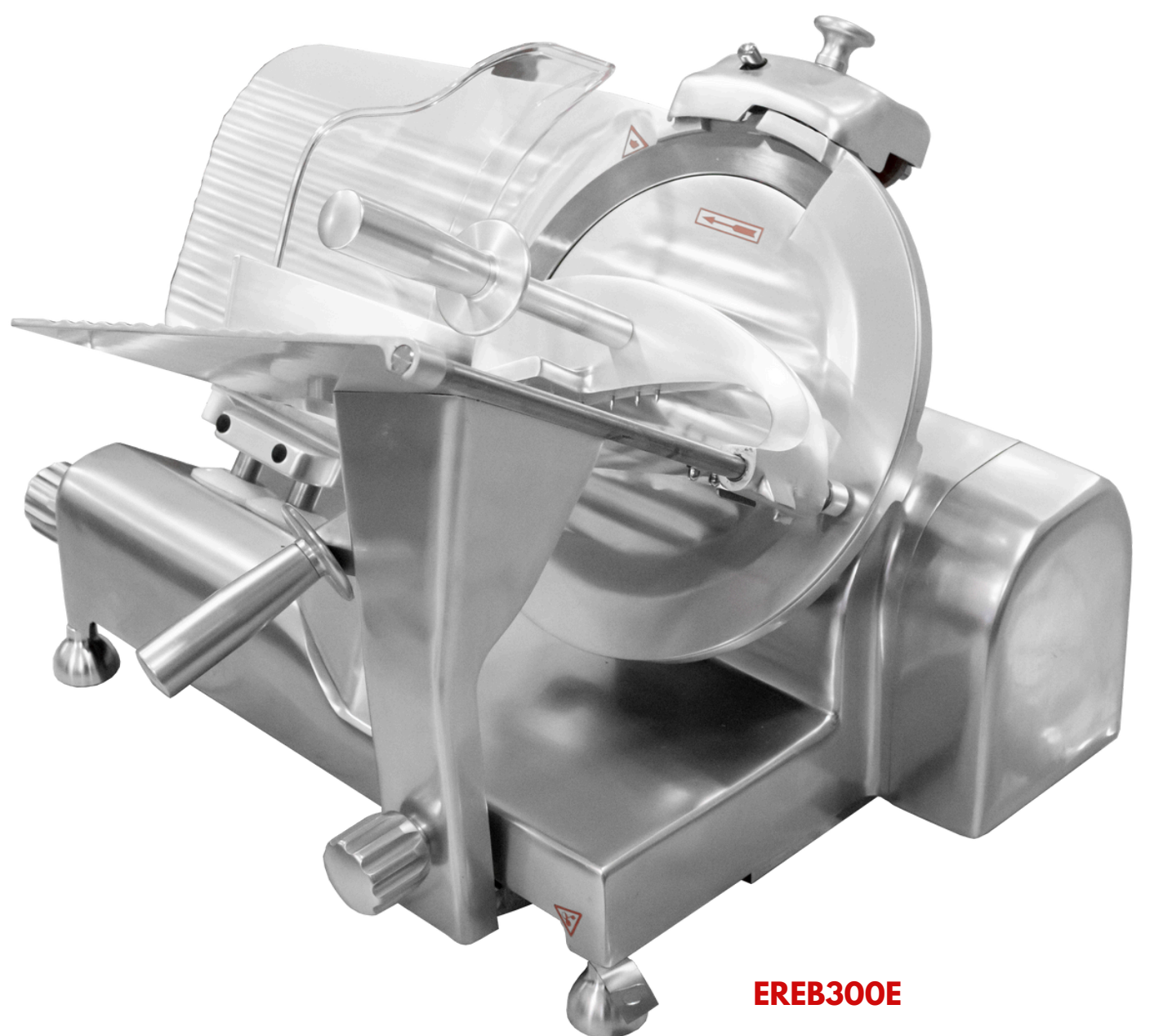


REBANADORA DE ENGRANE

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 (11.81").
- 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.



EREB300E

| CÓDIGO | Voltaje | Frecuencia (Hz) | Poder (W) | Espesor de corte (mm) | Dimensiones (mm) |
|----------|---------|-----------------|-----------|-----------------------|------------------|
| EREB300E | 127 | 60 | 250 | 0.2 - 15 | 535 x 525 |