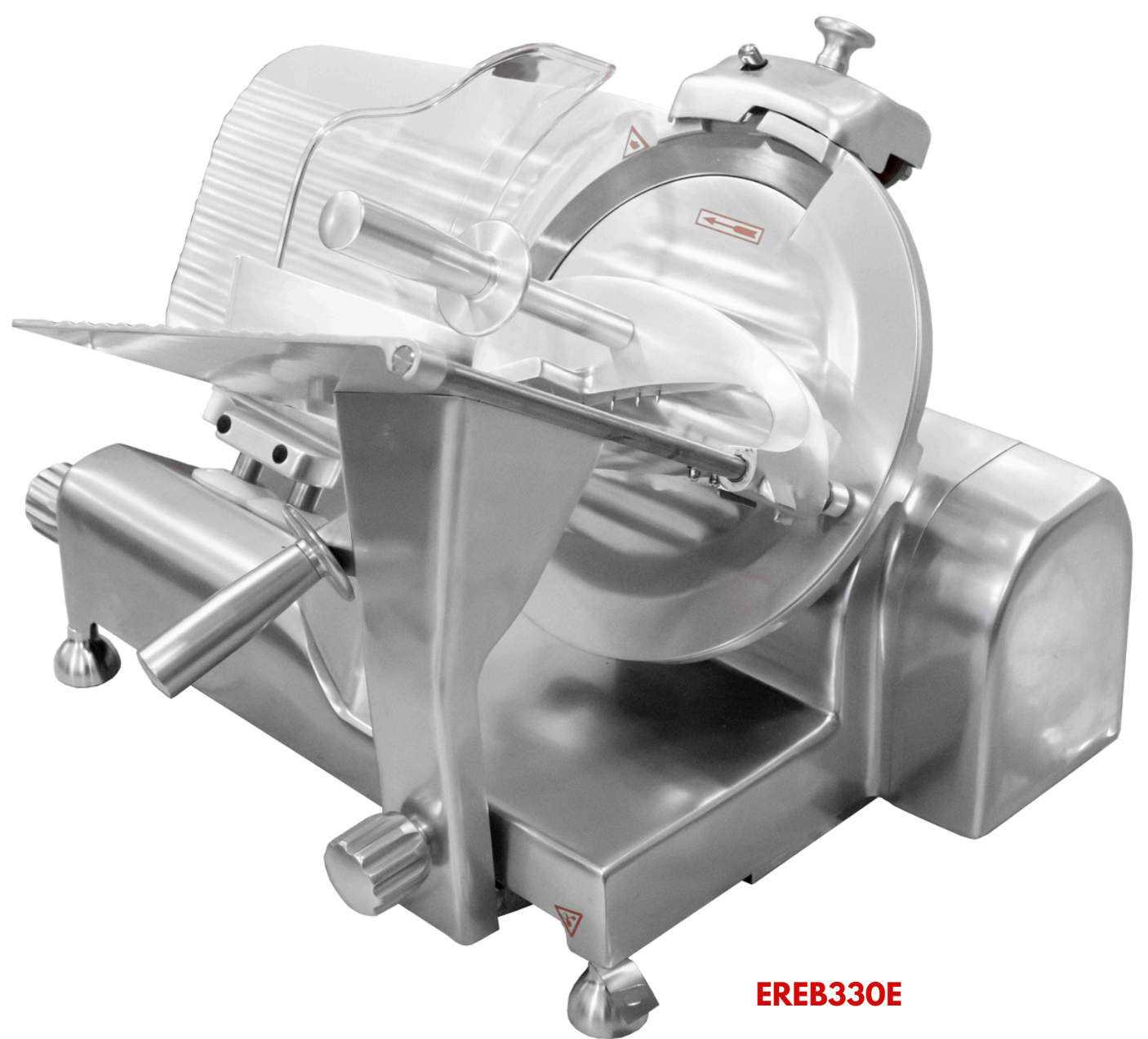


# REBANADORA DE ENGRANE

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 330 mm (12.99").
- Transmisión de engranes.
- Velocidad de cuchilla: 430 RPM.
- Motor de 1/2 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.



**EREB330E**

<b>CÓDIGO</b>	<b>Voltaje</b>	<b>Frecuencia (Hz)</b>	<b>Poder (W)</b>	<b>Espesor de corte (mm)</b>	<b>Dimensiones (mm)</b>
EREB330E	127	60	250	0.2 - 15	535 x 525