

REBANADORA DE CARNES AUTOMÁTICA

- Corta carne congelada entre -4° a 7°c
- Fabricada en total aluminio anodizado.
- Operación de corte automática de velocidad variable de 45 a 60 cortes por minuto.
- Gabinete a piso.
- Cuchilla de acero al cromo duro de 350 mm (13.77"), de diámetro, espesor de rebanadas de 0 a 25 mm.
- 2 motores de 750 watts (1 H.P. C/u) a 127volts, 60 Hz.
- 1fase



EREB350A