

# REB-195

REBANADORA PROFESIONAL 195 MM



## CARACTERÍSTICAS

- Rebanadora inclinada de diseño robusto con corte por gravedad.
- Cuchilla en acero inoxidable de 195mm de diámetro.
- Sistema de transmisión por correa de alta calidad y duradero, para funcionamiento suave y silencioso.
- Motor con aspa ventilador incorporado, para disipar el calor.
- Base antideslizante que garantiza la estabilidad durante el uso.



Esta unidad posee un enchufe NEMA 5-15P

## ESPECIFICACIONES



Modelo	Ø Disco	Motor	Eléctrica	Capacidad de Corte	Espesor de Corte	Recorrido del Carro
REB	mm	Hp	Vol/Hz	mm	mm	mm
195	195	0,15	110/60	130 - 180	0 - 10	200



### Tamaño de Rebanada Ajustable

El espesor del corte se puede ajustar fácilmente.



### Afilador Desmontable

Incluye afilador de doble operación para afilar y asentar.

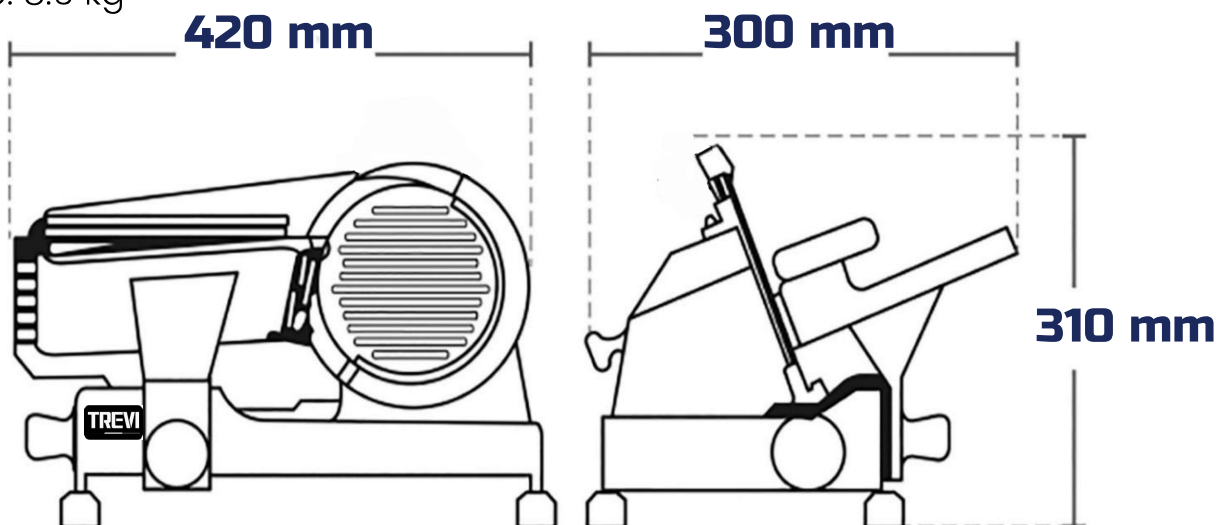


### Construcción Duradera

Fabricada en acero inoxidable y aluminio anodizado.

### DIMENSIONES

Peso neto: 8.6 kg



PARA REBANAR PIEZAS DE HASTA:



REB-195  
155 x 200 mm



REB-195  
Ø 155 mm

### DIMENSIONES DEL EMBALAJE

Largo	Ancho	Alto	Peso
450 mm	330 mm	330 mm	10.2 kg

### BENEFICIOS

- Rebanadora profesional compacta, con rendimiento y calidad optimo para manejar embutidos, quesos y una variedad de otros productos.
- Fácil operación con controles simples para un uso intuitivo, con perilla de ajuste que varía de 0 mm a 10 mm, permitiendo obtener el grosor deseado.
- Diseño adecuado para satisfacer las demandas de restaurantes, charcuterías, supermercados, panaderías hasta uso domestico.
- Fabricada en acero inoxidable y aluminio anodizado resistente a manchas, con bordes sin costuras, esquinas redondeadas y piezas desmontables, que la hace muy fácil de limpiar y evita bordes inalcanzables que acumulan suciedad y residuos.
- Todas las piezas en contacto con los alimentos están fabricadas con materiales certificados.