

REB-220

REBANADORA PROFESIONAL 220 MM



CARACTERÍSTICAS

- Rebanadora inclinada de diseño robusto con corte por gravedad.
- Cuchilla en acero inoxidable de 220mm 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
220	220	0,22	110/60	150 - 190	0 - 10	205



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.

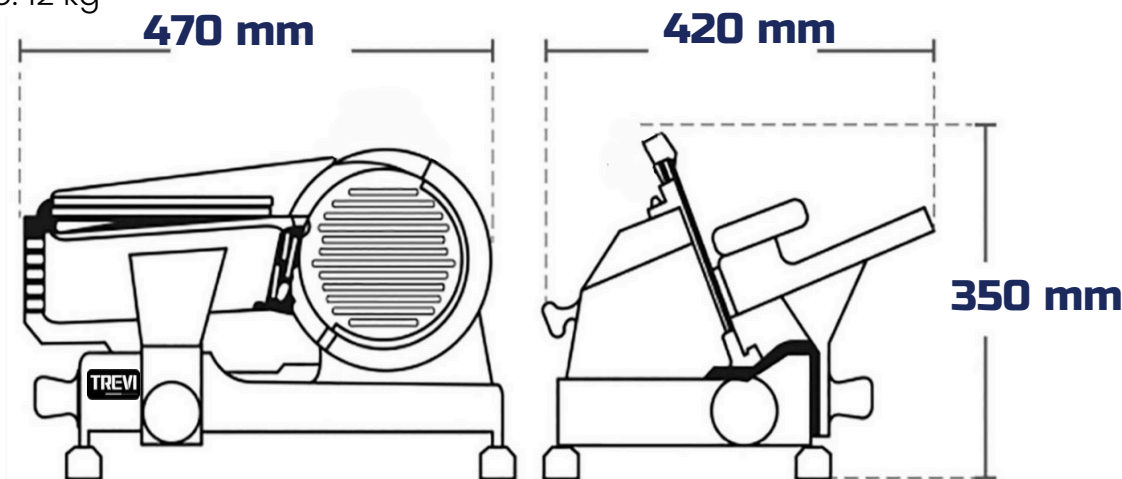


REB-220

REBANADORA PROFESIONAL 220 MM

DIMENSIONES

Peso neto: 12 kg



PARA REBANAR PIEZAS DE HASTA:



REB-220
150 x 190 mm



REB-220
Ø 150 mm

DIMENSIONES DEL EMBALAJE

Largo	Ancho	Alto	Peso
530 mm	460 mm	420 mm	14,5 kg

BENEFICIOS

- Rebanadora profesional compacta, con motor potente que brinda 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 u otro tipo de establecimientos con gran flujo de clientes.
- 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.



www.trevifs.com
info@trevifs.com