

REB-300 BIG

REBANADORA PARA JAMÓN Y QUESO 300.



CARACTERÍSTICAS

- Rebanadora manual con corte por gravedad.
- Cuchilla en acero inoxidable.
- Accionada por correa de alta durabilidad ofreciendo un funcionamiento más silencioso con menor vibración.
- Motor con aspa ventilador incorporado para disipar el calor
- Base antideslizante o con patas de gomas antideslizante
- Afilador de la cuchilla incorporado



Esta unidad posee un enchufe NEMA 5-15P.



ESPECIFICACIONES

Modelo	Ø Disco	Motor	Eléctrica	Capacidad de corte	Espesor de corte	Recorrido del carro
	mm	Hp	Vol/Hz	mm	mm	mm
300 BIG	300	0,33	110/60	210 - 230	0 -15	260



Tamaño de rebanada ajustable

El espesor del corte se puede ajustar fácilmente.



Afilador incorporado

Afilador integrado de doble operación para afilar y asentar.



Construcción duradera

Fabricada con acero inoxidable duradero y aluminio anodizado.

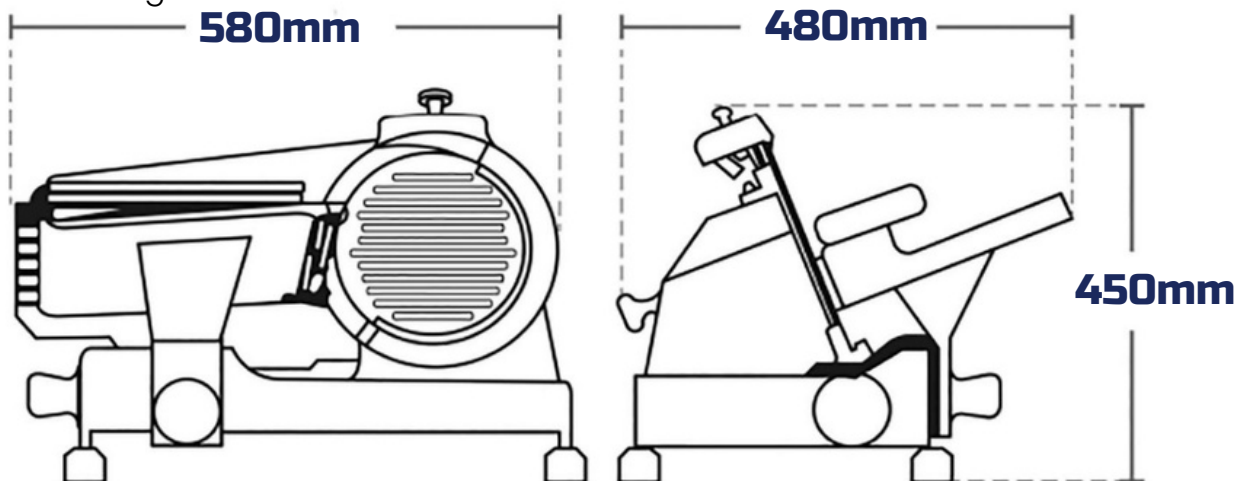


REB-300 BIG

REBANADORA PARA JAMÓN Y QUESO 300.

DIMENSIONES

Peso neto: 18 kg



PARAREBANARPIEZASDE HASTA:



REB-300 BIG
210 x 230 mm



REB-300 BIG
Ø 210 mm

DIMENSIONES DEL EMBALAJE

Alto	Ancho	Largo	Peso
460mm	550 mm	630 mm	23,9 kg

BENEFICIOS

- Ahorro en tiempo y dinero. La mayoría de las partes de las Rebanadoras se desmontan fácilmente sin necesidad de herramientas, reduciendo el tiempo que se emplea en limpieza y costos de mantenimiento.
- Muy higiénica y fácil de limpiar, construida en aluminio muy resistente dándole una excelente presentación al equipo.
- Ideal para operaciones de volumen medio, esta unidad compacta que ahorra espacio encaja perfectamente en cocinas con espacio limitado.
- Capacidad nominal de uso de 3 a 4 horas diarias. Calificada para aplicaciones de volumen medio.
- Todas las piezas en contacto con los alimentos están fabricadas con materiales certificados.



www.trevifs.com
info@trevifs.com