

Rebanadora Eléctrica de Quesos y Embutidos

BENEFICIOS

Haga su negocio más eficiente, con las rebanadoras **SLI-250**,

Máximo aprovechamiento de embutidos y quesos -

Reduce la merma al rebanar debido a su regulador de ancho de corte.

Reduce costos de mantenimiento - Menor tiempo de limpieza debido a su fácil sistema de desmontaje. Fácil sistema de lubricación.

Incrementa la productividad en su negocio - Su potente motor permite realizar cortes rápidos y precisos, reduciendo tiempo de operación y aumentando su productividad.

Máxima higiene: vela, carro y prensa fabricados en aluminio anodizado.

Cuentan con SEIS MESES de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.



Motor de gran capacidad



Rebanadas de 0.2 mm a 13 mm



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|----------------------|----------------------------|
| Modelo | SLI-250 |
| Medidas de Cuchilla | 250 mm |
| Material de Cuchilla | Acero al Cromo Duro |
| Vela, Carro y Brazo | Aluminio Anodizado |
| Material de Base | Aluminio y Pintura Epóxica |
| Ancho de Rebanadas | 0.5 mm a 8 mm |
| Entrada de Corriente | 110 V / 60 Hz |
| Potencia | 150 W |
| Motor | 1/5 hp (monofásico) |

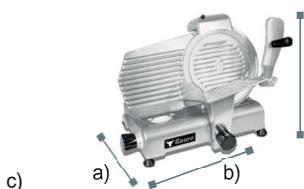
DIFERENCIAS CON LA COMPETENCIA

1. Cuchilla fabricada en acero al cromo duro de gran resistencia vs Otras de poca durabilidad.
2. Rebanadas uniformes vs Otras que se desajustan fácilmente.

DIMENSIONES

SLI-250

- a) Profundidad: 38 cm
- b) Ancho: 49 cm
- c) Altura: 38 cm



Afilador incorporado

Cuchilla de acero al cromo duro

