



REBANADORA PARA CARNES ROJAS

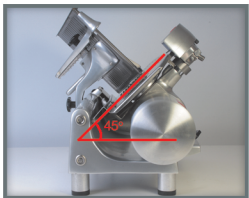
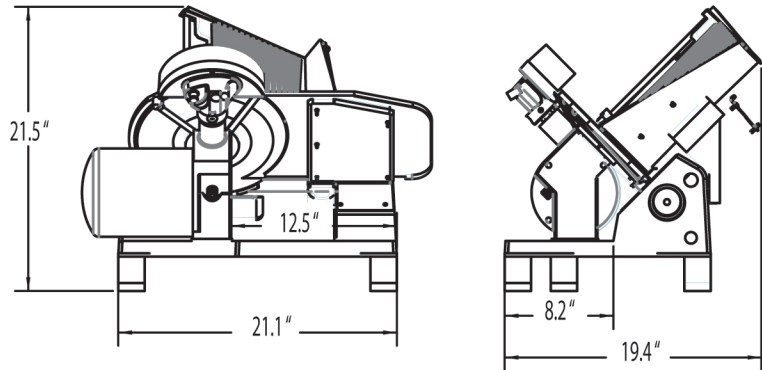
INFORMACIÓN TÉCNICA

DATOS TÉCNICOS	RPK-300
Motor	1/3 HP
Voltaje	110 V
Ampers	6.1 A
Diametro de cuchilla	300 mm
Ancho de corte	0 - 31 mm
Velocidad de cuchilla	370 RPM
Peso neto	38 kg
Peso con empaque	48 kg
Dimension Empaque (largo, ancho, alto)	80 X 66 X 63 cm



Modelo: RPK-300

DIMENSIONES



CORTE POR GRAVEDAD

El ángulo de inclinación es de 45°, lo que permite que el producto caiga por gravedad, reduciendo la posibilidad de merma por movimiento del producto.



CORTA CARNES ROJAS

Su poderosa transmisión de engranes te permite cortar carnes rojas sin hueso, además de poder rebanar los productos tradicionales como carnes frías y quesos.



SISTEMA DE AFILADO INTEGRADO

Afila y asienta la cuchilla con su sistema de piedras móviles, permitiendo mantener un corte perfecto.



REBANADAS SIEMPRE CONSISTENTES

El regulador de ancho de corte te permite ajustar el grosor de la rebanada hasta 31 mm, para ajustarse a las necesidades de tu negocio.



TRABAJA SIN ESFUERZO

Cuenta con un pizón que sujeta el producto, reduciendo la posibilidad de merma por movimiento.