



Rebanadora de Carne

Marca: Torrey
MOD: R-300-A

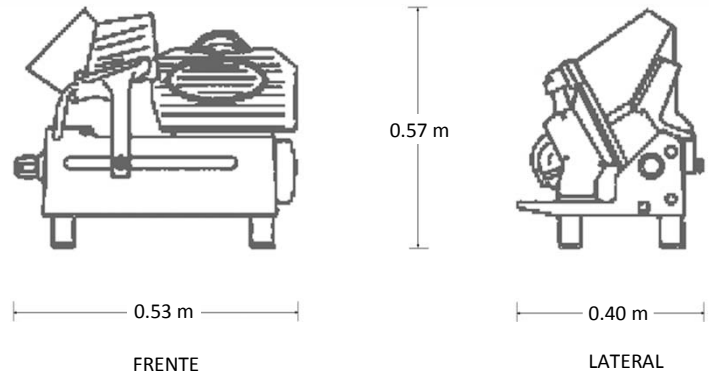
SKU: 5467

Características

- Fabricado en aluminio anodizado y acero inoxidable.
- Resistente, higiénico y fácil de limpieza.
- Rebana quesos y carnes frías y rojas sin hueso.
- Angulo de inclinación de 45° (corte por gravedad).
- Motor monofásico de 1/3 H.P.
- Funcionamiento a 115 volts.

Consulta el precio actual de este producto, ingresando el SKU en el buscador de nuestro sitio en internet: www.porticodemexico.com

Dimensiones



Especificaciones Técnicas

- Cuenta con una palanca para elevación que permite una limpieza rápida y efectiva.
- Confiable sistema de transmisión de engranes haciendo cortes rápidos y precisos.
- Sistema de afilado integrado, afila y asiente a la cuchilla con su sistema de piedras móviles.
- Cuchilla rodeada por un protector, para evitar accidentes durante las operaciones de limpieza y para proteger a la cuchilla de posibles golpes.
- Interruptor que cuenta con una lámpara piloto que avisa cuando el motor esta encendido.
- Regulador de ancho de corte graduado (0 a 25 mm) para ajustar el ancho de la rebanadora.
- Cuchilla; 380 r.p.m. (velocidad) / 300 mm (diámetro).
- Corte; 190 mm (redondo) / 240 x 110 mm (rectangular).
- Recorrido del carro de 31.75 cm.



Pórtico Internacional
Mexicano, S.A. de C.V.

(55) 5545-66-65

01-800-800-6600

www.porticodemexico.com

ventas@porticodemexico.com

