Rebanadora de Carne

Marca: Torrey
MOD: RB-250

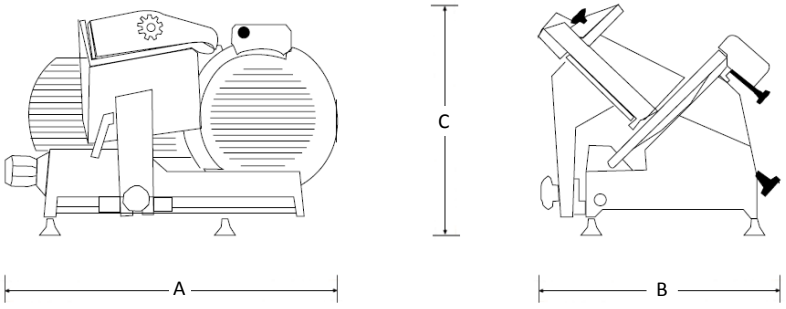
SKU: 5468

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

Características

- Fabricado en aluminio anodizado.
- Resistente, higiénico y fácil de limpieza.
- Rebana quesos y carnes frías.
- Angulo de inclinación de 45º (corte por gravedad).
- Motor monofásico de 1/3 H.P.
- Funcionamiento a 127 volts.

Dimensiones



FRENTE

LATERAL

Especificaciones Técnicas

SKU	Modelo	Cuchilla (mm)	Corte Red/Rec (mm)	Dimensiones Exteriores (mts.) Frente (A) x Fondo (B) x Alto (C
5468	RB-250	250	165 / 218 X 135	0.55 x 0.43 x 0.40
5469	RB-300	300	230 / 230 X 155	0.55 x 0.53 x 0.46

- Practico sistema desmontable sin necesidad de herramienta, facilitando 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 12 mm) para ajustar el ancho de la rebanadora.
- Cuchilla; 430 r.p.m. (velocidad).
- Recorrido del carro de 25.5 cm.

Pórtico de México
Pórtico Internacional Mexicano, S.A. de C.V.
(55) 5545-66-65
01-800-800-6600
www.porticodemexico.com
ventas@porticodemexico.com