

Rebanadoras



- * Rebanadores para carnes frías
- * Modelo Europeo
- * Transmisión de banda
- * Alta eficiencia
- * Bajo nivel de ruido

250 ES-B10

300 ES-B12

Aplicación

Diseñado para la preparación de alimentos en restaurantes pequeños, cocinas industriales, cafeterías.

Es ideal para el corte de carnes frías y quesos. Su tamaño encaja perfectamente para su uso en supermercados de tamaño medio, tiendas dlicaaessen, restaurantes de sub's

Construcción y diseño

Base de una sola pieza con una amplia placa recibidora. Todas las piezas incluyendo la base, plancha, plato, portaplato, portacarro, son de aluminio anodizado. Diseño Europeo, calidad Europea. Todas las cuchillas son Cromadas de Acero Templado.

Motor

1/3 HP
127 VAC, 60HZ
Monofásico

1/3 HP
127 VAC, 60HZ
Monofásico

Transmisión

Banda

Banda

Cuchilla Cromada

10" (250mm)

12" (300mm)

Afilador

Incluye afilador con piedras de afilar y asentade posición fija fácil de remover y limpiar



250ES-B10

- * Características Europeas
- * Equipo para carnes frías
- * Tamaño de cuchilla 250mm y/o 300mm



300ES-B12

Distribuido por:



Refrigeración y Accesorios, S.A. De C.V.
Carretera a Nogales 5577-A
Col. Rancho San Francisco C.P. 45090
Zapopan, Jalisco

ventas@reacsa.com.mx
www.reacsa.com.mx



www.crtglobal.com.mx