



REBANADORAS DE CARNE

R-300A

Línea Comercial



✓ ESTRUCTURA DE ALTA RESISTENCIA

Aluminio con recubrimiento de alta resistencia a la corrosión le brindará una mejor presentación en su negocio, haciéndolo un equipo de excelente calidad.

✓ SEGURIDAD ANTE TODO

Cuchilla de 300 mm con afilador y protector integrados podrá realizar todo tipo de cortes, ya sea de carnes frías o de carnes rojas.

✓ FÁCIL DE LIMPIAR

El plato y carro son desmontables, para facilitar su limpieza y comodidad al utilizar el equipo.

✓ VERSÁTIL

Cuenta con regulador de ancho de corte que podrá ajustar su espesor máximo hasta 15 mm.

✓ TRANSMISIÓN DE ENGRANES

Transmisión de engranes ideal para cortar carnes rojas sin hueso, construida en aluminio con recubrimiento de alta resistencia a la corrosión con cuchilla de 300 mm.

CERTIFICACIONES



*Imágenes con fines ilustrativos
Las figuras que se incluyen en este documento son solo para referencia. Los modelos reales pueden ser diferentes a estos dibujos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones exteriores

Alto	525 mm (20.7")
Ancho	533 mm (21.1")
Profundo	464 mm (18.3")

Capacidad de corte

Espesor máx. de corte	25 mm
Temperatura min. de corte	-1°C

Datos eléctricos (Modelos 115V)

Motor:	1/2 HP (373 W)
Voltaje:	115 V
Corriente:	8 A
Frecuencia:	60 Hz.
Fases:	1
Velocidad de cuchilla:	380-400 RPM

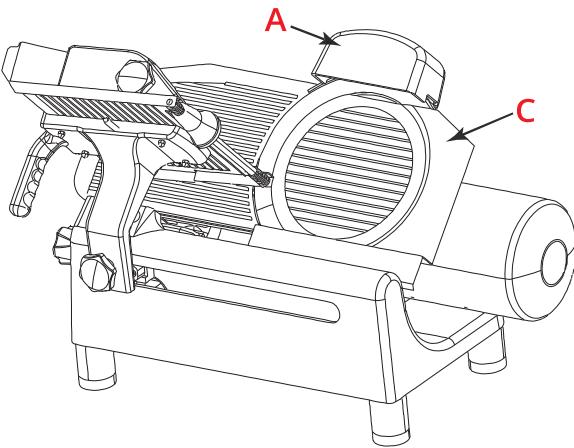
Datos eléctricos (Modelos 220V)

Motor:	1/2 HP (373 W)
Voltaje:	220 V
Corriente:	4.2 A
Frecuencia:	60 Hz.
Fases:	1
Velocidad de cuchilla:	380-400 RPM

Datos logísticos:

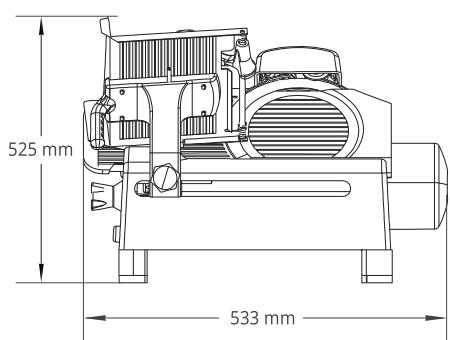
Peso neto:	25 kg. (55.1 lb)
Peso de embalaje:	29.5 kg (65 lb)

PARTES / VISTAS DEL EQUIPO



- A. Sistema de afilador integrado
- B. Transmisión de engranes
- C. Cuchilla de 300 mm
- D. Botones de acero inoxidable con grado de protección IP66

FRENTE



LATERAL

