

LÍNEA GASTRONOMÍA

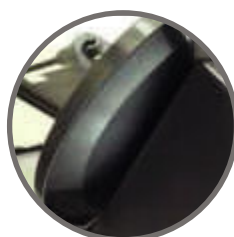
Rebanadora de carnes frías y quesos

SS-300

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Interruptor de seguridad



Protector metálico



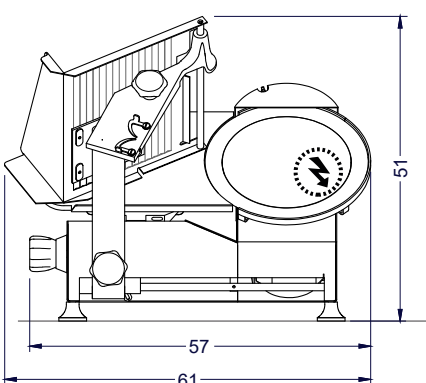
Regulador ancho de corte



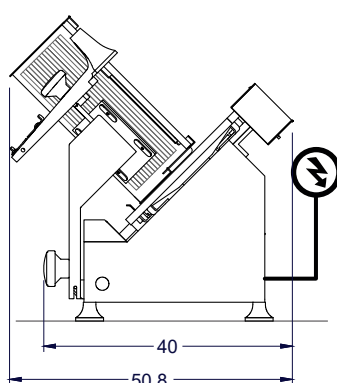
Cuchillas



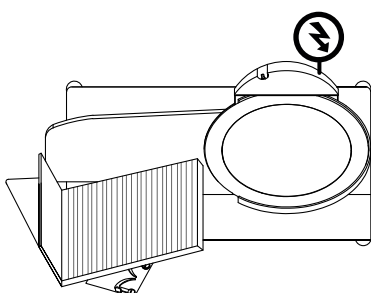
Sistema de afilado integrado



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta

Unidad: cm

TIERRAS BAJAS
EQUIPAMIENTO COMERCIAL

Características

Exclusivo para uso comercial/ Industrial

- Equipo rebana jamones, quesos, verduras y carne sin hueso.
- Fabricado en acero inoxidable.
- **Motor de 1/3 HP.**
- **Cuchilla de Ø30cm**, cuenta con un protector metálico, para evitar accidentes durante operaciones de limpieza y proteger la cuchilla.
- Inclínación del equipo a $<45^\circ$, para generar **corte por gravedad**.
- Regulador ancho de corte, graduado desde 0 -14 mm.
- **Sistema de afilador integrado.**
- **Interruptor de seguridad**, cuenta con una lámpara piloto que indica cuando el motor está encendido para evitar accidentes.
- No es necesario desmontar carro para limpieza.



Espesor corte

0 - 14 mm



Dimensiones equipo

Ancho
61 cm

Profundidad
50.8 cm

Alto
51 cm



Dimensiones disco

Diámetro
Ø30 cm



Peso

Neto
24.5 kg

Bruto
28.3 kg



Especificaciones eléctricas

Potencia
0.25 kW

Energía
220V/50Hz



Fuerza motor

Potencia
1/3 HP



Velocidad

430 rpm