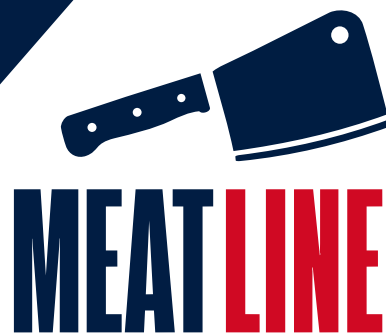


REBANADORA

MEATLINE 250

SKU (X-076-001)



Equipo diseñado para realizar cortes precisos y uniformes, con ajuste de grosor de 0 a 12 mm, estructura compacta y operación eficiente para aplicaciones comerciales.



Especificaciones técnicas

 Voltaje nominal	110V / 60Hz / 1PH
 Consumo	3amp
 Velocidad de motor	1400 r/min
 Velocidad de cuchilla	350 r/min
 Grosor de Corte	0 - 12 mm
 Ancho de Corte	180 mm
 Peso neto	16.3 Kg
 Dimensiones generales del equipo (Frente x Fondo x Alto)	54.3 x 48.7 x 41.7 cm

Nota: El equipo cuenta con Swith de protección de giro de disco

Aplicaciones ideales



Carnicerías



Restaurantes



Supermercados



Cortes precisos y uniformes

Ajuste de grosor de 0 a 12 mm para obtener rebanadas iguales y de excelente presentación.



Estructura compacta y resistente

Construcción en aluminio anodizado de alta durabilidad, ideal para el uso comercial intensivo.



Operación eficiente y segura

Motor de alto rendimiento y componentes diseñados para una operación estable y segura.



www.refrigeracionomega.com

