



REBANADORA

RPK-250B

- Rapidez en sus cortes.
- Higiénica presentación en sus acabados de aluminio anodizado.
- Cuchilla de 250mm (9.48").
- Transmisión de banda.
- Afilador integrado.
- Motor de 1/3 de HP
- Fácil de operar
- Diseño compacto que permite ahorrar espacio.



AHORRO EN TIEMPO Y DINERO: LA MAYORÍA DE LAS PARTES DEL EQUIPO SE DESMONTAN FÁCILMENTE SIN NECESIDAD DE HERRAMIENTAS, REDUCIENDO EL TIEMPO QUE SE EMPLEA EN LIMPIEZA Y COSTOS DE MANTENIMIENTO.

Motor	1/3 HP / 0.25 kw
Volts	127/220 volts
Hz	50/60
Diámetro de la cuchilla	250 mm / 9.8"
Velocidad de la cuchilla	430 RPM
Ancho de corte	0 a 12 mm / 0 a 0.47"
Peso Neto	20 kg / 44 lb
Peso con empaque	25 kg / 55 lb
Recorrido del carro	25.5 cm / 10"

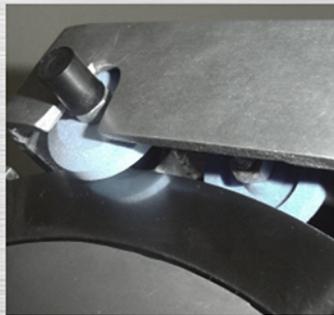
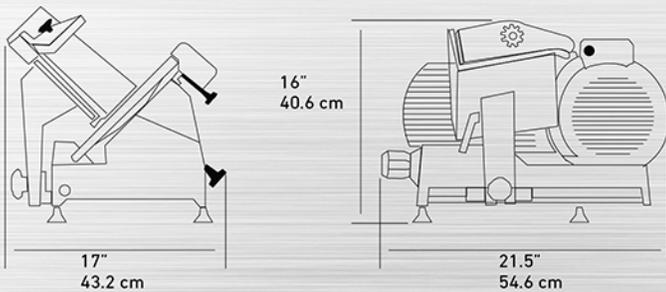


Imagen 2



Imagen 3

REBANADORA

RPK-250B

MUY HIGIÉNICA Y FÁCIL DE LIMPIAR

Construida en aluminio anodizado muy resistente, higiénico, fácil de limpiar, dándole una excelente presentación al aparato.

LARGA VIDA CON UN MÍNIMO DE MANTENIMIENTO

La potencia del motor y su confiable sistema de transmisión hacen se realicen cortes rápidos y precisos.

SISTEMA DE AFILADO INTEGRADO

Es muy fácil de usar y ayuda a mantener un filo perfecto, ya que afila y asienta la cuchilla con su sistema de piedras móviles (imagen 2).

REBANADAS CONSISTENTES

Regulador de ancho de corte graduado (0 a 14 mm) para ajustar el ancho de la rebanada (imagen 3).

CORTE POR GRAVEDAD

El ángulo de inclinación es de 45 grados, lo que permite que el producto caiga por gravedad y sin esfuerzo.

BENEFICIOS

- Aluminio anodizado para una excelente presentación.
- Sistema de corte por gravedad para reducción de merma.
- Cuchilla siempre bien afilada por su práctico sistema de afilador.
- Potente motor de 1/3 HP para cualquier tipo de carnes frías.
- Capacidad de corte de acuerdo a su necesidad con cuchillas de 250 mm o 300 mm.



Distribuido por Imbera México

Carretera México Tequisquiapan km 3.2
Zona Industrial Valle de Oro
CP. 76803
San Juan del Río, Querétaro

WWW.IMBERACOOING.COM