

CON UN RESULTADO EXCELENTE DISCO A DISCO



Ventajas competitivas:



La máquina rebanadora de vegetales ideal con hasta aprox. 300 porciones y hasta 50 opciones de rebanado diferentes para restaurantes, catering, cruceros, plataformas petrolíferas en alta mar, ejército, asociaciones, instituciones y hospitales.

- Rendimiento de hasta 150 kg/h.
- El accesorio de corte hecho de acero inoxidable fundido sólido.
- El corte de dibujo previene la pérdida de nutrientes y vitaminas y asegura que los productos cortados se mantengan frescos por más tiempo.
- Aproximadamente 50 opciones de corte diferentes.

Primero en el mundo: discos de corte antimicrobianos y compatibles con el sistema HACCP hechos de compuesto de fibra de vidrio.

- No hay riesgo de oxidación y deformación de los discos en el lavavajillas.
- Operación simple y sin interrupciones.
- Óptima comodidad de uso gracias a la posición ergonómicamente correcta de 45 grados.
- Motor y reductor de inducción.



RESULTADOS:

- Perfectos y de excelente calidad



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

REFERENCIA

Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	0.34 x 0.59 x 0.65 m
Peso	300 kg/ hr
Tención Eléctrica	115V/1F/60Hz
Motor	0,26 kW
Diámetro de	240 mm