

250 mm 275 mm 300 mm

Diámetro de Cuchilla

Rebanadoras Eléctricas de Gravedad / SLI-250, SLI-275 y SLI-300

Electric Meat Slicers



BENEFICIOS

Haga su negocio más eficiente, con las rebanadoras **SLI-250**, **SLI-275** y **SLI-300**.

Máximo aprovechamiento de embutidos y quesos - Reduce la merma al rebanar debido a su regulador de ancho de corte.

Reduce costos de mantenimiento - Menor tiempo de limpieza debido a su fácil sistema de desmontaje. Fácil sistema de lubricación.

Incremente la productividad en su negocio - Su potente motor permite realizar cortes rápidos y precisos, reduciendo tiempo de operación y aumentando su productividad.

Máxima higiene - SLI-250 y SLI-275: vela, carro y prensa fabricados en aluminio anodizado. SLI-300: fabricada 100% en aluminio anodizado.

Cuentan con dos años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	SLI-250	SLI-275	SLI-300
Medidas de Cuchilla	250 mm	275 mm	300 mm
Material de Cuchilla	Acero al Cromo Duro	Acero al Cromo Duro	Acero al Cromo Duro
Vela, Carro y Brazo	Aluminio Anodizado	Aluminio Anodizado	Aluminio Anodizado
Material de Base	Aluminio y Pintura Epóxica	Aluminio y Pintura Epóxica	Aluminio y Pintura Epóxica
Ancho de Rebanadas	0.5 mm a 8 mm	0.5 mm a 8 mm	0.5 mm a 13 mm
Entrada de Corriente	110 V / 60 Hz	110 V / 60 Hz	110 V / 60 Hz
Potencia	150 W	200 W	250 W
Motor	1/5 hp (monofásico)	1/4 hp (monofásico)	1/3 hp (monofásico)

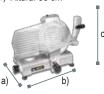
DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- 1. Cuchilla fabricada en acero al cromo duro de gran resistencia vs Otras de poca durabilidad.
- 2. Rebanadas uniformes vs Otras que se desajustan fácilmente.

DIMENSIONES



- a) Profundidad: 38 cm
- b) Ancho: 49 cm
- c) Altura: 38 cm



- SLI-275
- a) Ancho: 39 cm
- b) Largo: 53 cm
- c) Altura: 40 cm



- SLI-300
- a) Ancho: 50 cm
- b) Largo: 60 cm
- c) Altura: 44 cm









Empujador para aprovechar las últimas rebanadas del producto. **Nota:** Accesorio se vende por separado.





Afilador incorporado

Cuchilla de acero al cromo duro

SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES Contamos con una red de centros de servicio en toda la república: rhino.mx/servicio.html



Distribuido por: Contacto:

Tel: