



300 mm

Diámetro de Cuchilla

Rebanadoras Eléctricas de Gravedad / SLI-250

Electric Meat Slicers

BENEFICIOS

Haga su negocio más eficiente, con la rebanadora **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.

Incrementa 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.

Cuenta con un año de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.



Motor de gran capacidad



Rebanadas de 0.2 mm a 15 mm



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

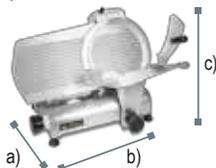
Modelo	SLI-300
Medidas de Cuchilla	300 mm
Material de Cuchilla	Acero al Cromo Duro Fabricada en Italia
Vela, Carro y Brazo	Aluminio Anodizado
Material de Base	Aluminio Anodizado
Ancho de Rebanadas	0.2 mm a 15 mm
Entrada de Corriente	110 V / 60 Hz
Potencia	250 W
Motor	1/3 hp (monofásico)

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

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

DIMENSIONES

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



Afilador incorporado



Cuchilla fabricada en Italia

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



Av. La Paz No. 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100

Tels. (33) 3345-0650
ventas@servinox.com.mx

www.servinox.com.mx

