



**275 mm**  
Diámetro de Cuchilla

## Rebanadoras Eléctricas de Gravedad / SLI-275

Electric Meat Slicers

### BENEFICIOS

Haga su negocio más eficiente, con las rebanadoras **SLI-275**

**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-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

**SLI-275**



### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	SLI-275
Medidas de Cuchilla	275 mm
Material de Cuchilla	Acero al Cromo Duro Fabricada en Italia
Vela, Carro y Brazo	Aluminio Anodizado
Material de Base	Aluminio y Pintura Epóxica
Ancho de Rebanadas	0.2 mm a 15 mm
Entrada de Corriente	110 V / 60 Hz
Potencia	200 W
Motor	1/4 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.



Afilador incorporado

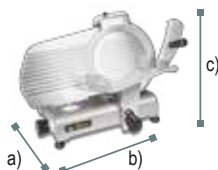


Cuchilla fabricada en Italia

### DIMENSIONES

SLI-275

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



Distribuidor Master Autorizado

**Tel.(33) 33450650**

**www.servinox.com.mx**