



EQUIPAMIENTO ELITE

ESPECIFICACIONES DEL SISTEMA DE CORTE

- DESCRIPCIÓN: REBANADORA COMERCIAL PARA CARNES FRÍAS, EMBUTIDOS Y QUESOS
- CATEGORÍA: EQUIPO MAYOR DE PREPARACIÓN / PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
- DIÁMETRO DE LA CUCHILLA: 275 MM (27.5 CM)
- MATERIAL DE LA CUCHILLA: ACERO AL CROMO DURO DE ALTA RESISTENCIA AL DESGASTE
- REGULACIÓN DE ESPESOR DE CORTE: AJUSTABLE DESDE 0.2 MM HASTA 15 MM (SEGÚN REGULADOR MECÁNICO DE PERILLA)
- ÁNGULO DE INCLINACIÓN: VELA E INCLINACIÓN DEL CARRO A 45 GRADOS (DISEÑO POR GRAVEDAD QUE REDUCE EL ESFUERZO DEL OPERARIO AL CORTAR)
- SISTEMA DE TRANSMISIÓN: MECANISMO POR BANDA ACANALADA DE ALTA EFICIENCIA DE TRACCIÓN

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN Y SEGURIDAD

- ESTRUCTURA PRINCIPAL: FABRICADA CON PARTES DE ALUMINIO ANODIZADO Y ACABADOS EN PINTURA EPÓXICA DE ALTA RESISTENCIA ESTRUCTURAL.
- COMPONENTES DE CONTACTO ALIMENTARIO: PLANCHA, CARRO DESLIZANTE Y PRENSA FABRICADOS EN ALUMINIO PULIDO DE GRADO SANITARIO.
- MANTENIMIENTO: SISTEMA DE DESMONTAJE SIMPLIFICADO PARA AGILIZAR LAS RUTINAS DE LIMPIEZA PROFUNDA, REMOCIÓN DE RESIDUOS ALIMENTARIOS Y LUBRICACIÓN DE GUÍAS CILÍNDRICAS.
- EQUIPAMIENTO IDEAL PARA NEGOCIOS MEDIANOS COMO CREMERÍAS, SALCHICHONERÍAS, TIENDAS DE ABARROTES Y COCINAS COMERCIALES.
- DISEÑADA PARA OPTIMIZAR EL RENDIMIENTO DE EMBUTIDOS Y QUESOS AL EVITAR QUE EL ALIMENTO SE ROMPA O DESMORONE DURANTE LA OPERACIÓN CONTINUA.

SLI-275



DIMENSIONES Y PESO

- FRENTE (ANCHO): 53 CM
- FONDO (PROFUNDIDAD): 39 CM
- ALTO (ALTURA): 40 CM
- PESO NETO DEL EQUIPO: 16.5 KG

ESPECIFICACIONES DEL SISTEMA ELECTRICO

- POTENCIA DEL MOTOR: 1/4 HP (CABALLOS DE FUERZA) / EQUIVALENTE A 200 W
- VOLTAJE DE OPERACIÓN: 110 V
- FRECUENCIA: 60 HZ
- TIPO DE CONEXIÓN: MONOFÁSICA ESTÁNDAR COMERCIAL

📺 [EQUIPAMIENTO ELITE](#)

📍 [Equipamiento Elite](#)

🌐 <https://equipamientoelite.mx>

☎ 55 5929 4337

AV CHAPULTEPEC 136-LOCAL "A, ROMA NTE., CUAUHTÉMOC, 06700, CDMX
AZUCENA 463, FLORIDA, 55240 ESTADO DE MEXICO, MÉX.