



EQUIPAMIENTO ELITE

ESPECIFICACIONES DEL SISTEMA DE CORTE

- CATEGORÍA: EQUIPO MAYOR DE PREPARACIÓN / PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
- DIÁMETRO DE LA CUCHILLA: 300 MM (12 PULGADAS APROXIMADAMENTE)
- MATERIAL DE LA CUCHILLA: ACERO AL CROMO DURO DE ALTA RETENCIÓN DE FILO
- REGULACIÓN DE ESPESOR DE CORTE: AJUSTABLE DESDE 0.2 MM HASTA 15 MM
- MECANISMO DE AFILADO: SISTEMA AFILADOR INTEGRADO PARA MANTENIMIENTO CONTINUO DEL FILO DE LA CUCHILLA.

SLI-300



ESPECIFICACIONES DEL SISTEMA DE ELECTRICO

- POTENCIA DEL MOTOR: 1/3 HP (CABALLOS DE FUERZA)
- VOLTAJE DE OPERACIÓN: 110 VCA
- FRECUENCIA: 60 HZ
- TIPO DE ALIMENTACIÓN: MONOFÁSICA (CONEXIÓN ESTÁNDAR COMERCIAL)

DIMENSIONES Y PESO

- FRENTE (ANCHO): 60 CM
- FONDO (PROFUNDIDAD): 33 CM
- ALTO (ALTURA): 45 CM
- PESO NETO DEL EQUIPO: 21 KG

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN Y SEGURIDAD

- ESTRUCTURA GENERAL: FABRICADA 100% EN ALUMINIO ANODIZADO DE GRAN RESISTENCIA MECÁNICA Y DURABILIDAD ANTE LA CORROSIÓN.
- COMPONENTES DE CONTACTO SANITARIO: VELA, CARRO Y PRENSA DISEÑADOS EN MATERIALES APROBADOS PARA EL CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS.
- DISEÑO HIGIÉNICO: CUENTA CON UN SISTEMA DE FÁCIL DESMONTAJE PARA AGILIZAR LAS LABORES DE LIMPIEZA PROFUNDA, SANITIZACIÓN Y LUBRICACIÓN DE GUÍAS.
- USO RECOMENDADO: REBANADO EFICIENTE Y RÁPIDO DE EMBUTIDOS DIVERSOS Y QUESOS COMERCIALES.
- BENEFICIO OPERATIVO: EL REGULADOR DE ANCHO DE CORTE MINIMIZA LA MERMA POR FRICCIÓN, GARANTIZANDO REBANADAS UNIFORMES Y REDUCIENDO EL TIEMPO DE OPERACIÓN EN NEGOCIOS COMO CREMERÍAS, TIENDAS DE ABARROTES, RESTAURANTES O DELICATESSEN.

📺 [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.