



 **MAS REFRIGERACION Y EQUIPOS**

REBANADORA DE CARNES FRÍAS

RPK-250B

- Gran equipo ideal para el corte de carnes frías.
- Rebana una gran variedad de embutidos, quesos y vegetales.
- Transmisión robusta a base de banda.
- Estructura y componentes de aluminio y acero inoxidable grado alimenticio.
- Equipo duradero e higiénico.
- Ideal para espacios de trabajo reducidos y sobre mostrador.

RPK-250B



Modelo	RPK-250B
Motor	1/3 HP
Voltaje	115 V
Corriente	3.5 A
Espesor máximo de corte	14 mm
Máximo recorrido de carro	26 cm
Peso neto	23 kg
Peso con empaque	25 kg

Rebanadora de Carnes Frías

RPK-250B

AFILADOR INTEGRADO

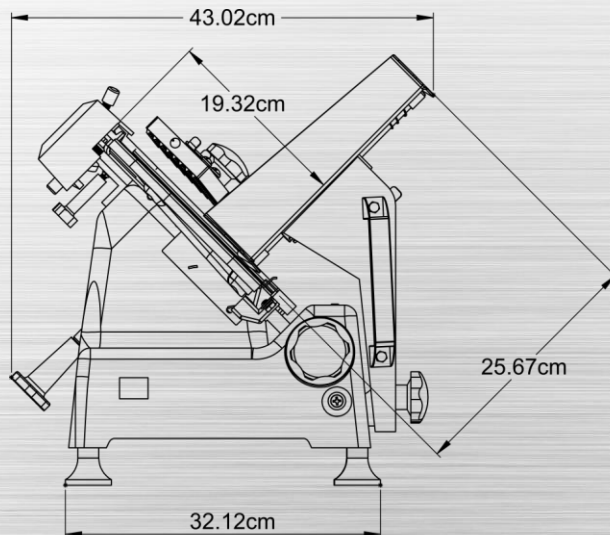
Para generar cortes precisos y con buena presentación

GRAN POTENCIA

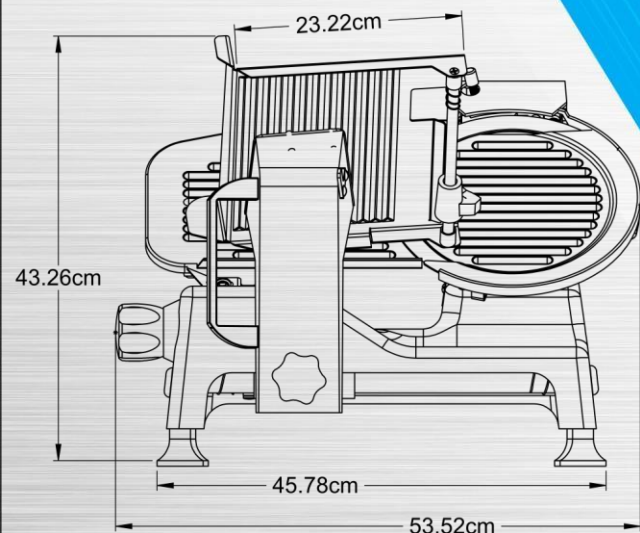
Motor de 1/3 HP

CUCHILLAS DE LARGA DURACIÓN

Fabricada al cromo duro para conservar por más tiempo el filo.



Vista lateral



Vista frontal

CERTIFICACIONES

