



REBA 350-AFM



Las rebanadoras REBA 350-AFM siempre han sido las más apreciadas y utilizadas por los profesionales. Están fabricadas en aluminio anodizado con afilador fijo. Cuentan con una cuchilla de acero C45 y un anillo de protección de aluminio. Son robustas y duraderas, fáciles de utilizar y limpiar. Perfectas para cortar embutidos, carne, verduras y queso. Ideales para restaurantes, tiendas de delicatessen y supermercados pequeños.



ESPECIFICACIONES

MODELO	REBA 350-AFM
CUCHILLA mm	350
SECCIÓN DE CORTE mm	290x240
TRANSPORTADOR mm	280x300
RANGO DE MOVIMIENTO DEL TRANSPORTADOR mm	330
DIMENSIONES MÍNIMAS mm	Fr 550 Fo 430 Alt 470
DIMENSIONES MÁXIMAS mm	Fr 710 Fo 570 Alt 470
PESO NETO kg	32
POTENCIA kW/HP	0,37/0,50

FOXSTEEL - TEL : 443 324 4706

