



REBANADORA DE CARNES FRÍAS GSL-350

Cuchilla Ø 350 mm.



PREPARACIÓN DINÁMICA
REBANADORAS



ESPECIFICACIONES

Diámetro de cuchilla: 350 mm
Capacidad corte: 260 mm x 310 mm
Espesor corte: 0 mm - 16 mm
Recorrido del carro: 310 mm

Potencia total: 373 W
Grado de protección IP: IP-X1

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 890 mm
- ✓ Fondo: 585 mm
- ✓ Alto: 480 mm

Peso neto: 36 kg

Dimensiones del embalaje

800 x 740 x 560 mm
Peso bruto: 45 kg

MODELOS DISPONIBLES

5051047 Rebanadora de carnes frías GSL-350 120/60/1

* Consulte para versiones especiales

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Rebanadora de gran capacidad. Transmisión por correa.

- ✓ Rebanadora fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.
- ✓ Rebanadora profesional con anillo, protector de cuchilla y bloqueo de carro.
- ✓ Cuchilla de corte universal con relieve.
- ✓ Motor ventilado de gran potencia.
- ✓ Afilador de montaje muy fácil.
- ✓ Regulación decimal del espesor de corte de 0 a 16 mm.
- ✓ Plato montado sobre casquillos y rodamientos autolubricantes.
- ✓ Fácil limpieza, sin necesidad de herramientas. Puntos de agarre desmontables y aptos para lavavajillas.
- ✓ Interruptor doble luminoso de 24V.
- ✓ Placa electrónica de seguridad.

INCLUIDO

- ✓ Cuchilla de corte universal con relieve.



Fabricante de Equipos para Hostelería

FOX STEEL - TEL : 44-33-24-47-06

Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 01/20/24