



250 mm
275 mm
300 mm

Diámetro de Cuchilla

Rebanadoras Eléctricas de Gravedad / SLI-250, SLI-275 y SLI-300

Electric Meat Slicers

BENEFICIOS

Haga su negocio más eficiente, con las rebanadoras **SLI-250, SLI-275 y SLI-300**.

Máximo aprovechamiento de embutidos y quesos - Reduce la merma al rebanar debido a su regulador de ancho de corte.

Reduce costos de mantenimiento - Menor tiempo de limpieza debido a su fácil sistema de desmontaje. Fácil sistema de lubricación.

Incrementa la productividad en su negocio - Su potente motor permite realizar cortes rápidos y precisos, reduciendo tiempo de operación y aumentando su productividad.

Máxima higiene - SLI-250 y SLI-275: vela, carro y prensa fabricados en aluminio anodizado. SLI-300: fabricada 100% en aluminio anodizado.

Cuenta con un año de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

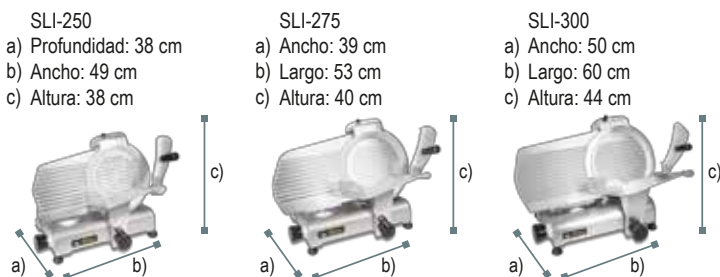
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	SLI-250	SLI-275	SLI-300
Medidas de Cuchilla	250 mm	275 mm	300 mm
Material de Cuchilla	Acero al Cromo Duro Fabricada en Italia	Acero al Cromo Duro Fabricada en Italia	Acero al Cromo Duro Fabricada en Italia
Vela, Carro y Brazo	Aluminio Anodizado	Aluminio Anodizado	Aluminio Anodizado
Material de Base	Aluminio y Pintura Epóxica	Aluminio y Pintura Epóxica	Aluminio Anodizado
Ancho de Rebanadas	0.2 mm a 15 mm	0.2 mm a 15 mm	0.2 mm a 15 mm
Entrada de Corriente	110 V / 60 Hz	110 V / 60 Hz	110 V / 60 Hz
Potencia	150 W	200 W	250 W
Motor	1/5 hp (monofásico)	1/4 hp (monofásico)	1/3 hp (monofásico)

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

1. Cuchilla fabricada en acero italiano al cromo duro de gran resistencia vs Otras de poca durabilidad.
2. Rebanadas uniformes vs Otras que se desajustan fácilmente.

DIMENSIONES



SLI-250



SLI-275



SLI-300



Motor de gran capacidad



Rebanadas de 0.2 mm a 15 mm



Afilador incorporado



Cuchilla fabricada en Italia

Distribuido por: Central Distribuidora Ojeda Refrigeración S.A. de C.V.

Contacto: atencionaclientes@cdo.com.mx

Tel : (0155)2453 8899 | 5670 0771 | 56700761