

Línea Neutro
REBANADORA DE EMBUTIDOS

V-220T

Rebanadora de embutidos con teflón.



*Foto Referencial

Descripción

- Cuerpo compacto fabricado en acero inoxidable.
- Disco cubierto con teflón que asegura un deslizamiento suave, sin adherencia y mayor precisión de cortes.
- Tope posterior para asegurar un espesor de corte parejo.
- Cuchillas en acero templado afilados.
- Protección acrílica removible.
- Sistema de rotación por correa
- Fácil limpieza y desmontaje.

VENTUS®

	Díámetro de disco	220 mm		
	Dimensiones Equipo	Ancho 52 cm	Fondo 46 cm	Alto 38 cm
	Peso Equipo	Peso Neto 14 Kg	Peso Bruto 15.7 Kg	
	Especificaciones Energéticas	Potencia 150 W	Energía 220v/60 Hz	
	Información Adicional	Corte de 0 a 15 mm		

