



Rebanadora automática de carnes frías

HB-350



Especificaciones técnicas

- Voltaje: 220 V (monofásico) / 380 V (trifásico)
- Frecuencia: 50/60 Hz
- Potencia: 0.75 kW + 0.75 kW
- Velocidad de corte: 45-60 cortes por minuto
- Espesor de rebanada: 0-25 mm (ajustable)
- Diámetro de cuchilla: 363 mm
- Dimensiones: 1000 x 710 x 1370 mm
- Fabricada en total aluminio anodizado
- Peso: 220 kg
- Materiales compatibles: Carnes frías sin hueso (> -6 °C), vegetales duros

Componentes principales

- Cuchilla de acero inoxidable de alta precisión
- Sistema automático de avance y retroceso
- Afilador integrado
- Bandeja de corte y empuje
- Motor dual para corte y desplazamiento
- Base robusta con patas antideslizantes

Mantenimiento recomendado

- Revisión mensual de correas y fusibles
- Afilado regular de cuchilla con el sistema integrado
- Limpieza diaria con paño húmedo y desinfectante no abrasivo
- Lubricación periódica de piezas móviles con aceite incluido
- Evitar uso con productos con hueso o congelados por debajo -6 °C

Seguridad operativa

- Uso exclusivo por personal capacitado
- Desconectar antes de limpieza o mantenimiento
- No operar con manos húmedas o sin protección