



HEMAN

Innovando para Usted...®

CONTACTO HEMAN

Adolfo Duclos Salinas Mz. 170 Lt. 14
Santa Martha Acatitla Norte
Iztapalapa CDMX

- 5557339915
- 5557347271
- 5557336711

ventas@heman.com.mx

www.heman.com.mx

ENCUENTRANOS EN:



Escanea



REBANADORA DE CARNE

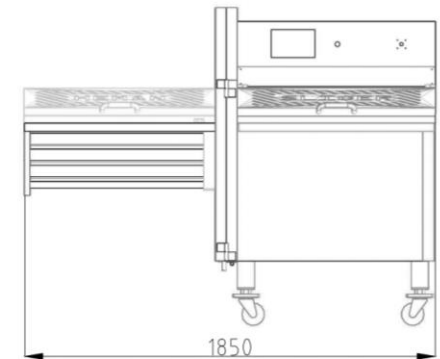
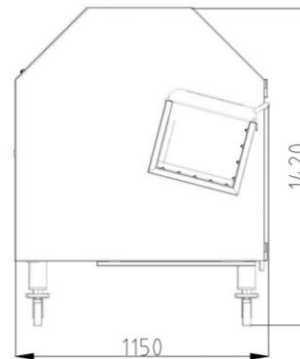
02

REBANADORA / SLICER

Ideal para cortar carnes rojas sin hueso congelada o semicongelada. Construida en acero inoxidable grado alimenticio, alcanzando 200 cortes por minuto. Su diseño cuenta con un túnel de sostenimiento que permite rebanar piezas de mayor tamaño. Su sistema PLC le ayudará a tener una programación controlada de las medidas del grosor que desea rebanar.



DIMENSIONES








VIDEO

Especificaciones técnicas

MAXIMA LONGITUD DE CORTE	1mm-70mm
CORTES POR MINUTO	200
SECCIÓN TRANSVERSAL DE PRODUCTO	300 mm (ancho) 200 mm (alto)
MAXIMA LONGITUD DE ALIMENTACIÓN	600mm
TEMPERATURA DEL PRODUCTO	-4° C
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 v 3 fases 4 polos
DIMENSIONES DEL CANAL	340 mm (ancho) 280 mm (alto)

Ventajas

-  Con sección transversal de producto
-  Sistema PLC para una excelente programación
-  Hasta 200 cortes por minuto
-  Construida en acero inoxidable grado alimenticio
-  Cuenta con cuchilla de alto filo para un corte exacto sin dañar o dejar merma de la pieza

