



RPK-250B-LX

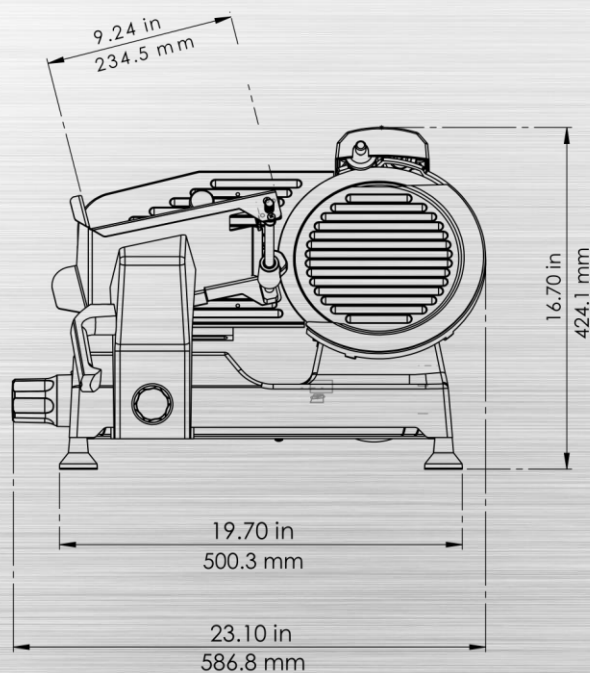
## REBANADORA DE CARNES FRIAS

### RPK-250B-LX

- Es un equipo ideal para el corte de carnes frías.
- Se pueden procesar una gran variedad de embutidos, quesos y vegetales.
- Transmisión robusta a base de banda.
- Componentes en contacto con el alimento fabricados en acero inoxidable grado alimenticio.
- Equipo duradero e higiénico.
- Ideal para espacios de trabajo reducidos y sobre mostrador.



Modelo	RPK-250B-LX
Motor	1/3 HP
Voltaje	115 V
Corriente	3.7 A
Espesor máximo de corte	14 mm
Máximo recorrido de carro	28 cm
Peso neto	21.4 kg
Peso con empaque	25 kg



Vista frontal

#### CERTIFICACIONES



## Rebanadora de Carnes Frías

### RPK-250B-LX

#### AFILADOR INTEGRADO

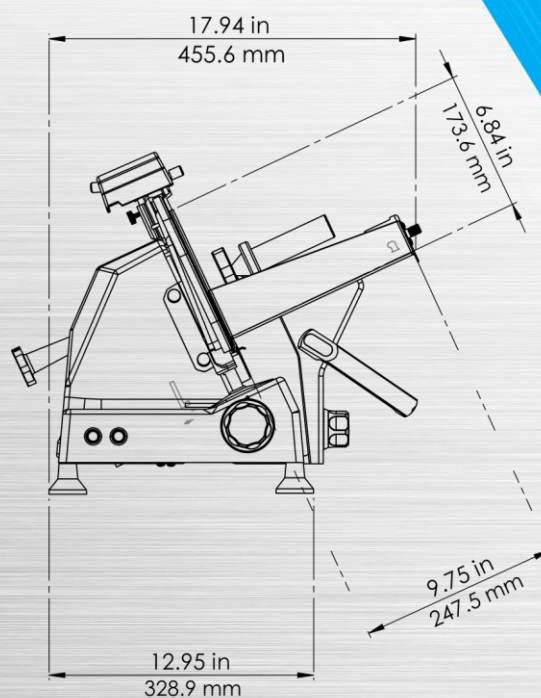
Para generar cortes precisos y con buena presentación

#### GRAN POTENCIA

Motor de 1/3 HP

#### CUCHILLAS DE LARGA DURACIÓN

Fabricada al cromo duro para conservar por más tiempo el filo.



Vista lateral



Distribuido por Imbera México

Carretera México Tequisquiapan km 3.2  
Zona Industrial Valle de Oro  
CP. 76803  
San Juan del Río, Querétaro

[WWW.IMBERACOOING.COM](http://WWW.IMBERACOOING.COM)