



REBANADORAS BERMEX



**Siempre a la
vanguardia**

**Equipos para diferentes
necesidades**

MS 250 ST

MS 275 ST

MS 300 ST

DISEÑO, CALIDAD Y TECNOLOGIA AMIGABLE AL ALCANCE DE SU NEGOCIO



Web: www.cobacorp_mex.com

CARACTERISTICAS

Seguridad. Diseñadas para ofrecer seguridad total al operador, su anillo cubre filo evita que la cuchilla este expuesta aun quitando el afilador o el cubre cuchilla, evitando accidentes mientras se limpia la rebanadora.

Higiene. no tienen orificios ni ángulos rectos, así se puede limpiar en todas las superficies y evitar malos olores y bacterias.

Conjunto Afilador Integrado. De fácil operación y amigable para mantener un filo perfecto, para mejores rebanadas.



MODELO	MS 250 ST	MS 275 ST	MS 300 ST
Cuchilla	250 MM	275 MM	300 MM
Motor	1/4 h.p.	1/3 h.p.	1/3 h.p.
Capacidad Corte	Hasta 14.5 cms de Diámetro	Hasta 17 cms de Diámetro	Hasta 19 cms de Diámetro
Uso Diario Recomendado	Hasta 3 hrs al día con 15 mins de descanso por hora de uso continuo.	Hasta 4 hrs al día con 15 mins de descanso por hora de uso continuo.	Hasta 5 hrs al día con 15 mins de descanso por hora de uso continuo.
Productos a Rebanar.	Jamón y Queso	Jamón y Queso	Jamón, Queso y Carne

Las rebanadoras Bermex están fabricadas en Aluminio, 3 modelos para diferentes aplicaciones. En establecimientos que requieran precisión en el corte.