

Rebanadora de Tomates HT-5.5 mm ECOBECK

SKU: 3812 | Categorías: Línea Complementarios, Peladoras y picadoras | Stock: En stock



Descripción

La **Rebanadora de Tomates HT-5.5 mm** ha sido diseñada para ofrecer cortes uniformes y precisos en tomates y otros vegetales o frutas blandas, facilitando el trabajo en cocinas profesionales donde se requiere rapidez, presentación consistente e higiene. Su funcionamiento completamente **manual** permite una operación segura, sin consumo eléctrico, lo que la convierte en una herramienta práctica y eficiente para locales de alta rotación.

Construida con una **estructura íntegramente en acero inoxidable**, esta rebanadora destaca por su **durabilidad, resistencia a la corrosión** y facilidad de limpieza. Además, incorpora **10 cuchillos de alta calidad**, dispuestos para generar rebanadas de 5,5 mm de grosor de manera rápida y sin esfuerzo, manteniendo la integridad del producto.

Especificaciones técnicas – Rebanadora de Tomates HT-5.5 mm:

- **Modelo:** KHT-55
- **Material:** Acero inoxidable (estructura y cuchillas)
- **Cantidad de cuchillos:** 10
- **Espesor de corte:** 5,5 mm
- **Tipo de operación:** Manual
- **Medidas:** 430 mm (largo) x 200 mm (ancho) x 195 mm (alto)
- **Peso:** 5 kg
- **Consumo eléctrico:** No aplica (uso manual)
- **Seguridad:** Protector para manos incorporado

Atributos clave Rebanadora de Tomates HT-5.5 mm:

- **Corte uniforme y rápido**, ideal para ensaladas, sándwiches, hamburguesas, entre otros.
- **Cuchillos de acero de alta resistencia**, que aseguran un filo duradero y cortes limpios.
- **Diseño ergonómico y compacto**, que facilita su uso continuo sin esfuerzo excesivo.
- **Protector de seguridad para manos**, que brinda protección durante la operación.
- **Fácil de limpiar y mantener**, gracias a su estructura simple y materiales sanitarios.

Usos sugeridos:

Esta rebanadora es ideal para **restaurantes, locales de comida rápida, hoteles, casinos, panaderías, servicios de catering y cocinas institucionales**.

Recomendable para cortar **tomates, kiwis, frutillas, champiñones u otros productos blandos**, siempre que se busque una presentación uniforme y atractiva con mínima manipulación.

Tips de mantenimiento – Rebanadora de Tomates HT-5.5 mm:

- **Limpia inmediatamente después de cada uso**, especialmente entre las cuchillas, para evitar acumulación de residuos.
- **Utiliza cepillos suaves o aire comprimido** para limpiar las zonas difíciles sin dañar los filos.
- **Evita el uso de objetos metálicos abrasivos** durante la limpieza.
- **Verifica periódicamente el ajuste de los cuchillos**, asegurando que mantengan su alineación para un corte preciso.
- **Guarda en un lugar seco**, y si es posible, cúbrela para evitar el polvo cuando no esté en uso.

En resumen, esta **Rebanadora** ofrece una combinación ideal de **precisión, resistencia, facilidad de uso y seguridad**, siendo una herramienta fundamental en cualquier cocina profesional que busque agilizar procesos sin comprometer la calidad del producto final.

Rebanadora de Tomates HT-5.5 mm con 10 cuchillos de acero inoxidable.

Compacta, segura y fácil de limpiar.

Ideal para cocinas profesionales que requieren rapidez y uniformidad en la presentación.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ECOBECK
Dimensiones	35 x 25 x 50 cm
Peso	6 kg

Galería de imágenes

