

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

