

THE RIGHT SLICER FOR EVERY NEED

PROFESSIONAL GRAVITY SLICERS – MANUAL AND AUTOMATIC BELT DRIVEN

LA CORTADORA ADECUADA PARA CADA NECESIDAD

CORTADORAS DE GRAVEDAD PROFESIONALES - MANUALES Y AUTOMÁTICAS A CORREA



RHENINGHAUS

SC 9

CORTADORA DE GRAVEDAD PROFESIONAL - MANUAL A CORREA
PROFESSIONAL GRAVITY SLICER - MANUAL BELT DRIVEN



Modelo Model	Cuchilla Blade	Capacidad de corte Cutting cross section	Carro Food chute	Recorrido del carro Chute stroke	Dimensiones min. Footprint	Dimensiones max. Overall dimensions	Peso neto Net weight	Motor Power
	mm in	mm in	mm in	mm in	mm/in	mm/in	Kg	Hp
SC 9	220 9	200x150 7,86x5,90	200x220 7,87x8,66	205 8,07	A 400/15,74 B 280/11,02 H 360/14,17	A 470/18,50 B 400/15,74 H 360/14,17	12,5	1/3

Cord & Plug: Attached 5.5 foot flexible 3-wire cord with molded plug fits a grounded receptacle. NEMA 5-15

Cable y enchufe: cable de 3 hilos flexible de 5,5 pies adjunto con enchufe moldeado en un receptáculo con conexión a tierra. NEMA 5-15

Voltage/Voltaje: 115 - 60 - 1



H.D. Sheldon & Co.
Serving International
Markets Since 1944

RHENINGHAUS
FOOD PREPARATION MACHINES

RHENINGHAUS

SC 9

CORTADORA DE GRAVEDAD PROFESIONAL - MANUAL A CORREA
PROFESSIONAL GRAVITY SLICER - MANUAL BELT DRIVEN



SC 9 es una cortadora manual compacta.
Perfecta para cortar fiambres, carnes, verduras.
Ideal para restaurantes, hoteles, catering, supermercados,
charcuterías, bares.

Construcción de fundición de aluminio anodizado: robusta y ligera.
Motor potente y silencioso de uso continuo.
Transmisión por correa Multi Grip: siempre la tracción correcta.
Fácil limpieza.
Muy fácil de usar.

- Cuchilla de 220 mm de aleación de acero al cromo endurecido de alta calidad.
- Grosor de corte de 0 a 15 mm.
- Asa del carro extra cómoda con gran protección de seguridad.
- Afilador de cuchillos totalmente metálico desmontable y de fácil acceso con doble acción con dos piedras.
- Fondo inferior.
- Interruptor a prueba de humedad y fáciles de limpiar.
- Motor de 1/3 HP con rodamientos de bolas permanentemente lubricados.
- Pies de goma antideslizantes.

SC 9 is a compact manual slicer.
Perfect for slicing cold cuts, meat, vegetables.
Ideal for restaurants, hotels, catering, supermarkets,
delicatessens, bars.

Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight.
Powerful and noiseless continuous use motor.
Multygrip belt drive: always the right grip.
Easy cleaning.
Very easy to use.

- 9" hard chromed special alloy hollow ground knife: longer lasting and easier to sharpen.
- 0 to 9/16" slice thickness.
- Extra comfortable carriage handle with big safety protection.
- Easy to access top mounted, removable all metal knife sharpener with dual action with two stones.
- Bottom enclosure.
- Moisture proof, easy-to-clean ON/OFF switch and knife hub.
- 1/3 HP fan-cooled knife motor with permanently lubricated ball bearings.
- Non-slip rubber feet.





Modelo Model	Cuchilla Blade	Capacidad de corte Cutting cross section	Carro Food chute	Recorrido del carro Chute stroke	Dimensiones min. Footprint	Dimensiones max. Overall dimensions	Peso neto Net weight	Motor Power
	mm in	mm in	mm in	mm in	mm/in	mm/in	Kg	Hp
SC 10	250 10	190x160 7,48x5,29	200x220 7,87x8,66	205 8,07	A 400/15,74 B 280/11,02 H 365/14,37	A 470/18,50 B 400/15,74 H 360/14,37	13	1/3

Cord & Plug: Attached 5.5 foot flexible 3-wire cord with molded plug fits a grounded receptacle. NEMA 5-15

Cable y enchufe: cable de 3 hilos flexible de 5,5 pies adjunto con enchufe moldeado en un receptáculo con conexión a tierra. NEMA 5-15

Voltage/Voltaje: 115 - 60 - 1

SC 10 es una cortadora manual compacta.
Perfecta para cortar fiambres, carnes, verduras.
Ideal para restaurantes, hoteles, catering, supermercados,
charcutería, bares.

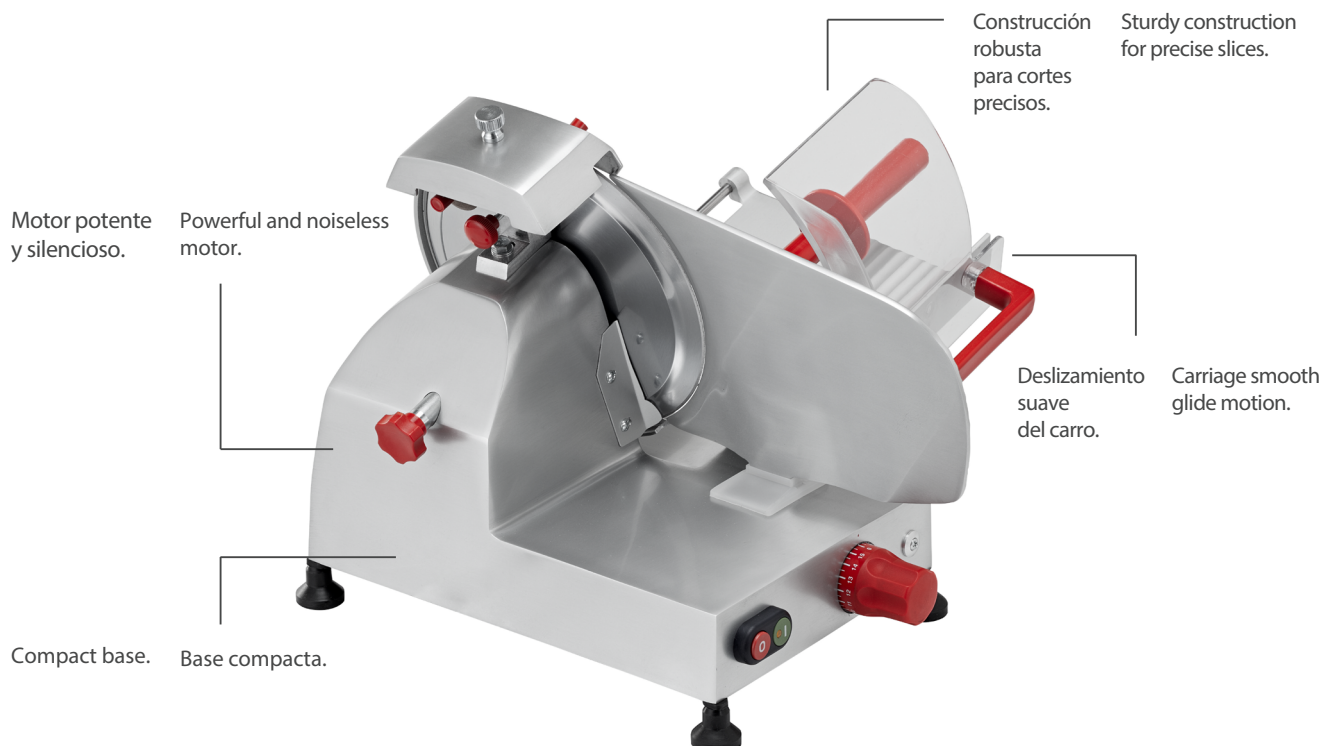
Construcción de fundición de aluminio anodizado: robusta y ligera.
Motor potente y silencioso de uso continuo.
Transmisión por correa Multi Grip: siempre la tracción correcta.
Fácil limpieza.
Muy fácil de usar.

- Cuchilla de 250 mm de aleación de acero al cromo endurecido de alta calidad.
- Grosor de corte de 0 a 15mm.
- Afilador de cuchillos totalmente metálico desmontable y de fácil acceso con doble acción con dos piedras.
- Fondo inferior.
- Interruptor a prueba de humedad y fáciles de limpiar.
- Motor de 1/3 HP con rodamientos de bolas permanentemente lubricados.
- Pies de goma antideslizantes.

SC 10 is a compact manual slicer.
Perfect for slicing cold cuts, meat, vegetables.
Ideal for restaurants, hotels, catering, supermarkets,
delicatessens, bars.

Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight.
Powerful and noiseless continuous use motor.
Multygrip belt drive: always the right grip.
Easy cleaning.
Very easy to use.

- 10" hard chromed special alloy hollow ground knife: longer lasting and easier to sharpen.
- 0 to 9/16" slice thickness.
- Easy to access top mounted, removable all metal knife sharpener with dual action with two stones.
- Bottom enclosure.
- Moisture proof, easy-to-clean ON/OFF switch and knife hub.
- 1/3 HP fan-cooled knife motor with permanently lubricated ball bearings.
- Non-slip rubber feet.





Modelo Model	Cuchilla Blade	Capacidad de corte Cutting cross section	Carro Food chute	Recorrido del carro Chute stroke	Dimensiones min. Footprint	Dimensiones max. Overall dimensions	Peso neto Net weight	Motor Power
	mm in	mm in	mm in	mm in	mm/in	mm/in	Kg	Hp
SC 12	300 12	260x210 10,23x8,26	270x260 10,62x10,23	270 10,62	A 490/19,29 B 330/12,99 H 420/16,53	A 600/23,62 B 480/18,89 H 420/16,53	21,5	1/2

Cord & Plug: Attached 5.5 foot flexible 3-wire cord with molded plug fits a grounded receptacle. NEMA 5-15

Cable y enchufe: cable de 3 hilos flexible de 5,5 pies adjunto con enchufe moldeado en un receptáculo con conexión a tierra. NEMA 5-15

Voltage/Voltaje: 115 - 60 - 1

SC 12 es una cortadora manual compacta.
Perfecta para cortar fiambres, carnes, verduras.
Ideal para restaurantes, hoteles, catering, supermercados,
charcuterías, bares.

Construcción de fundición de aluminio anodizado: robusta y ligera.
Motor potente y silencioso de uso continuo.
Transmisión por correa Multi Grip: siempre la tracción correcta.
Fácil limpieza.
Muy fácil de usar.

- Cuchilla de 300 mm de aleación de acero al cromo endurecido de alta calidad.
- Grosor de corte de 0 a 15 mm.
- Afilador de cuchillos totalmente metálico desmontable y de fácil acceso con doble acción con dos piedras.
- Fondo inferior.
- Interruptor a prueba de humedad y fáciles de limpiar.
- Motor de 1/2 HP con rodamientos de bolas permanentemente lubricados.
- Pies de goma antideslizantes.

SC 12 is a compact manual slicer.
Perfect for slicing cold cuts, meat, vegetables.
Ideal for restaurants, hotels, catering, supermarkets,
delicatessens, bars.

Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight.
Powerful and noiseless continuous use motor.
Multygrip belt drive: always the right grip.
Easy cleaning.
Very easy to use.

- 12" hard chromed special alloy hollow ground knife: longer lasting and easier to sharpen.
- 0 to 9/16" slice thickness.
- Easy to access top mounted, removable all metal knife sharpener with dual action with two stones.
- Bottom enclosure.
- Moisture proof, easy-to-clean ON/OFF switch and knife hub.
- 1/2 HP fan-cooled knife motor with permanently lubricated ball bearings.
- Non-slip rubber feet.





Modelo Model	Cuchilla Blade	Capacidad de corte Cutting cross section	Carro Food chute	Recorrido del carro Chute stroke	Dimensiones min. Footprint	Dimensiones max. Overall dimensions	Peso neto Net weight	Motor Power
	mm in	mm in	mm in	mm in	mm/in	mm/in	Kg	Hp
SM 12	300 12	230x210 9,05x8,26	260x270 10,23x10,62	260 10,23	A 475/18,70 B 340/13,38 H 420/16,53	A 580/22,83 B 480/18,89 H 420/16,53	21	1/2

Cord & Plug: Attached 5.5 foot flexible 3-wire cord with molded plug fits a grounded receptacle. NEMA 5-15

Cable y enchufe: cable de 3 hilos flexible de 5,5 pies adjunto con enchufe moldeado en un receptáculo con conexión a tierra. NEMA 5-15

Voltage/Voltaje: 115 - 60 - 1

SM 12 es una cortadora manual es una cortadora manual de líneas suaves.
La base redondeada le da un estilo armonioso a toda la máquina.
Perfecta para rebanar fiambres, carnes, verduras, quesos.
Ideal para restaurantes y bares.

SM 12 is a manual slicer with smooth lines.
The rounded base gives a harmonious style to the whole machine.
Perfect for slicing cold cuts, meat, vegetables, cheeses.
Ideal for restaurants and bars.

- Cuchilla de 300 mm de aleación de acero al cromo endurecido de alta calidad.
- Anillo de protección de la cuchilla.
- Grosor de corte de 0 a 15 mm.
- Afilador de cuchillos totalmente metálico desmontable y de fácil acceso con doble acción con dos piedras.
- Ajuste de precisión del grosor de la loncha: mecanismo sellado contra humedad.
- Borde deflector de goteo de la placa de grosor.
- Fondo inferior.
- Interruptor a prueba de humedad y fáciles de limpiar.
- Motor de 1/2 HP con rodamientos de bolas permanentemente lubricados.
- Restablecimiento manual de protección contra sobrecarga.
- Pies de goma antideslizantes.

- 12" hard chromed special alloy hollow ground knife: longer lasting and easier to sharpen.
- Knife ring guard.
- 0 to 9/16" slice thickness.
- Easy to access top mounted, removable all metal knife sharpener with dual action with two stones.
- Slice thickness precision adjustment: gasket-sealed mechanism.
- Drip deflecting edge of the gauge plate.
- Bottom enclosure.
- Moisture proof, easy-to-clean ON/OFF switch and knife hub.
- 1/2 HP fan-cooled knife motor with permanently lubricated ball bearings.
- Overload protection manual reset.
- Easy to clean thanks to the round lines.
- Non-slip rubber feet.

Alta protección
contra
humedad.

High protection
against moisture.

Deslizamiento
suave
del carro.

Carriage smooth
glide motion.

Motor potente
y silencioso.

Powerful and
noiseless
motor.

Mecanismo
sellado y
protegido
contra oxidación.

Gasket-sealed
mechanism.

Líneas
redondas.

Rounded
lines.

Movimiento
suave
de la perilla.

Smooth
movement
of the knob.





Modelo Model	Cuchilla Blade	Capacidad de corte Cutting cross section	Carro Food chute	Recorrido del carro Chute stroke	Dimensiones min. Footprint	Dimensiones max. Overall dimensions	Peso neto Net weight	Motor Power
	mm in	mm in	mm in	mm in	mm/in	mm/in	Kg	Hp
SH 12	300 12	240x160 9,44x6,29	250x255 9,84x10,03	330 12,99	A 565/22,24 B 380/14,96 H 470/18,50	A 650/25,59 B 560/22,04 H 470/18,50	29	1/2

Cord & Plug: Attached 5.5 foot flexible 3-wire cord with molded plug fits a grounded receptacle. NEMA 5-15

Cable y enchufe: cable de 3 hilos flexible de 5,5 pies adjunto con enchufe moldeado en un receptáculo con conexión a tierra. NEMA 5-15

Voltage/Voltaje: 115 - 60 - 1

SH 12 es una potente cortadora manual para cargas pesadas de trabajo.

La línea de cortadoras SH-Series de Rheninghaus ofrece precisión, rendimiento, conveniencia líder en el sector, superior facilidad de limpieza y valor duradero.

Las protecciones especiales la hacen adecuada para ambientes húmedos.

Ideal para charcuterías, supermercados, restaurantes, hoteles, empresas de restauración.

- Construcción de fundición de aluminio anodizado: robusta y ligera.
- Cuchilla de 300 mm de aleación de acero al cromo endurecido de alta calidad.
- Anillo de protección permanente de la cuchilla.
- Grosor de corte de 0 a 15 mm.
- Motor potente y silencioso de uso continuo.
- Interruptor aislado.
- Restablecimiento manual de protección contra sobrecarga.
- Transmisión por correa Multygrip: siempre la tracción correcta.
- Deslizamiento suave del carro también con productos pesados.
- El gran espacio libre entre la parte posterior de la cuchilla y la base facilita la limpieza.
- Ajuste de precisión del grosor de la loncha: mecanismo sellado contra humedad.
- Borde deflector de goteo de la placa de grosor.
- Base con borde antigoteo: limpieza fácil.
- Polea con cojinete de acero inoxidable y junta a prueba de humedad.

SH 12 is a premium heavy-duty manual slicer.

The SH-Series line of premium slicers from Rheninghaus delivers precision, performance, industry-leading convenience, superior cleanability and lasting value.

The special protections make it suited for humid environments. Ideal for deli shops, supermarkets, restaurants, hotels, catering companies.

- Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight.
- 12" high quality hardened chromium steel alloy blade.
- Permanently attached knife ring guard.
- 0 to 9/16" slice thickness.
- Powerful and noiseless continuous use motor.
- Insulated switch. Overload protection manual reset.
- Multygrip belt drive: always the right grip.
- Carriage smooth glide motion also with heavy products.
- Large clearance between the back of the blade and the base provides access for easy cleaning.
- Slice thickness precision adjustment: gasket-sealed mechanism.
- Drip deflecting edge of the gauge plate: adjustment mechanism is protected.
- No-drip edge base: easy cleaning.
- Stainless steel ball-bearing blade pulley and special moisture-proof gasket.
- Built-in sharpener, removable for cleaning purposes.
- 30° carriage angle: good visibility of the slice exit area and better ergonomoy.
- Non-slip rubber feet.

Amplio espacio entre la cuchilla y la base. Alta protección contra humedad.

Large clearance between blade and base. High protection against moisture.

Motor potente y silencioso.

Powerful and noiseless motor.

Deslizamiento suave del carro.

Carriage smooth glide motion.

Construcción robusta para cortes precisos.

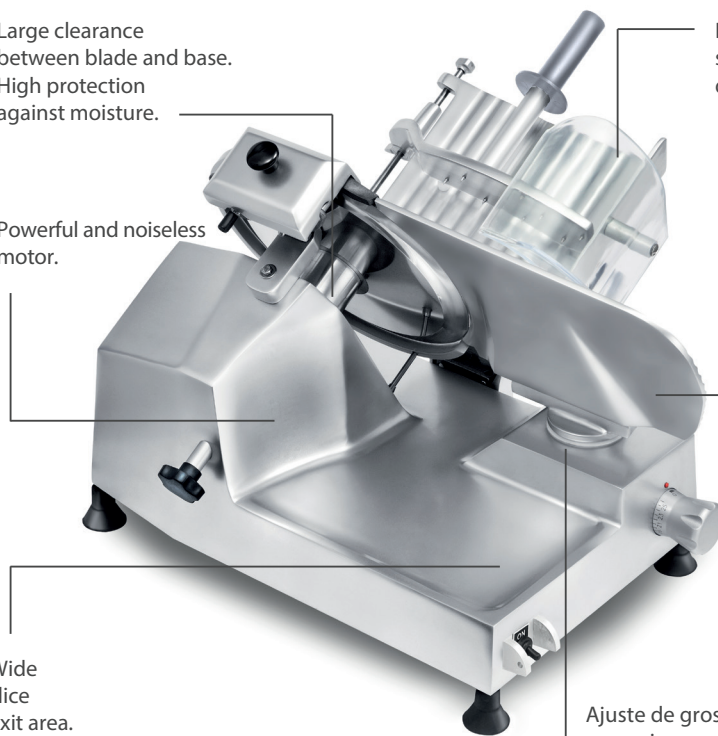
Sturdy construction for precise slices.

Gran área de colección de rebanadas con borde anti-goteo.

Wide slice exit area.

Ajuste de grosor: mecanismo sellado y protegido contra oxidación.

Thickness adjustment: gasket-sealed mechanism.





Modelo Model	Cuchilla Blade	Capacidad de corte Cutting cross section	Carro Food chute	Recorrido del carro Chute stroke	Dimensiones min. Footprint	Dimensiones max. Overall dimensions	Peso neto Net weight	Motor Power
	mm in	mm in	mm in	mm in	mm/in	mm/in	Kg	Hp
SH 14	350 14	280x190 11,02x7,48	280x300 11,02x11,81	330 12,99	A 565/22,24 B 380/14,96 H 470/18,50	A 710/27,95 B 600/23,62 H 470/18,50	32	1/2

Cord & Plug: Attached 5.5 foot flexible 3-wire cord with molded plug fits a grounded receptacle. NEMA 5-15

Cable y enchufe: cable de 3 hilos flexible de 5,5 pies adjunto con enchufe moldeado en un receptáculo con conexión a tierra. NEMA 5-15

Voltage/Voltaje: 115 - 60 - 1

SH 14 es una potente cortadora manual para cargas pesadas de trabajo.

La línea de cortadoras SH-Series de Rheninghaus ofrece precisión, rendimiento, conveniencia líder en el sector, superior facilidad de limpieza y valor duradero.

Las protecciones especiales la hacen adecuada para ambientes húmedos.

Ideal para charcuterías, supermercados, restaurantes, hoteles, empresas de restauración.

- Construcción de fundición de aluminio anodizado: robusta y ligera.
- Cuchilla de 350 mm de aleación de acero al cromo endurecido de alta calidad.
- Anillo de protección permanente de la cuchilla.
- Grosor de corte de 0 a 15 mm.
- Motor potente y silencioso de uso continuo.
- Interruptor aislado.
- Restablecimiento manual de protección contra sobrecarga.
- Transmisión por correa Multygrip: siempre la tracción correcta.
- Deslizamiento suave del carro también con productos pesados.
- Placa brazo apretador extraíble para facilitar la limpieza.
- El gran espacio libre entre la parte posterior de la cuchilla y la base facilita la limpieza.
- Ajuste de precisión del grosor de la loncha: mecanismo sellado contra humedad.
- Borde deflector de goteo de la placa de grosor.
- Base con borde antigoteo: limpieza fácil.
- Polea con cojinete de acero inoxidable y junta a prueba de humedad.

SH 14 is a premium heavy-duty manual slicer.

The SH-Series line of premium slicers from Rheninghaus delivers precision, performance, industry-leading convenience, superior cleanability and lasting value.

The special protections make it suited for humid environments. Ideal for deli shops, supermarkets, restaurants, hotels, catering companies.

- Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight.
- 14" high quality hardened chromium steel alloy blade.
- Permanently attached knife ring guard.
- 0 to 9/16" slice thickness.
- Powerful and noiseless continuous use motor.
- Insulated switch. Overload protection manual reset.
- Multygrip belt drive: always the right grip.
- Carriage smooth glide motion also with heavy products.
- Removable last slice device for easy cleaning.
- Large clearance between the back of the blade and the base provides access for easy cleaning.
- Slice thickness precision adjustment: gasket-sealed mechanism.
- Drip deflecting edge of the gauge plate: adjustment mechanism is protected.
- No-drip edge base: easy cleaning.
- Stainless steel ball-bearing blade pulley and special moisture-proof gasket.
- Built-in sharpener, removable for cleaning purposes.
- 30° carriage angle: good visibility of the slice exit area and better ergonomomy.
- Non-slip rubber feet.

Amplio espacio entre la cuchilla y la base.
Alta protección contra humedad.

Large clearance between blade and base.
High protection against moisture.

Motor potente y silencioso.

Powerful and noiseless motor.

Deslizamiento suave del carro.

Carriage smooth glide motion.

Construcción robusta para cortes precisos.

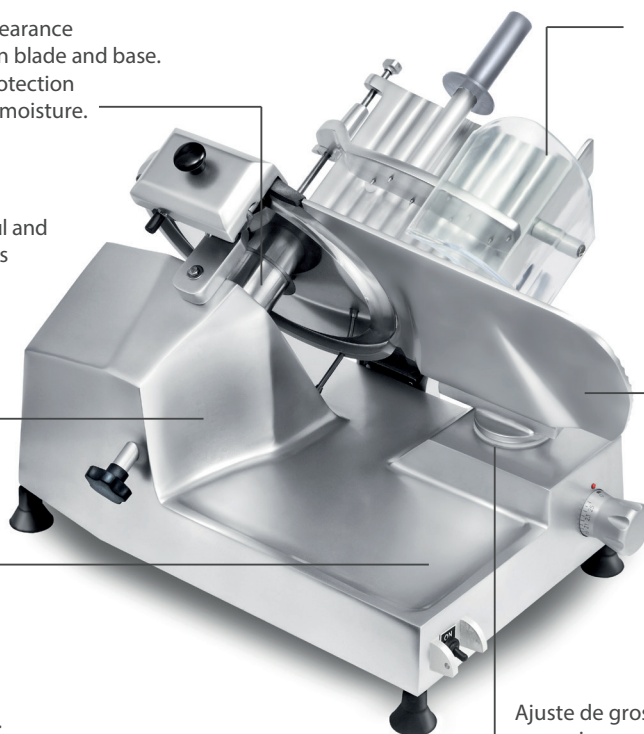
Sturdy construction for precise slices.

Gran área de colección de rebanadas con borde anti-goteo.

Wide slice exit area.

Ajuste de grosor: mecanismo sellado y protegido contra oxidación.

Thickness adjustment: gasket-sealed mechanism.





Modelo Model	Cuchilla Blade	Capacidad de corte Cutting cross section	Carro Food chute	Recorrido del carro Chute stroke	Dimensiones min. Footprint	Dimensiones max. Overall dimensions	Peso neto Net weight	Motor Power
	mm in	mm in	mm in	mm in	mm/in	mm/in	Kg	Hp
SH 12 A	300 11,81	285x165 11,22x6,49	300x300 11,81x11,81	330 12,99	A 575/22,63 B 390/15,35 H 595/23,42	A 660/25,98 B 725/28,54 H 595/23,42	43	1/2

Cord & Plug: Attached 5.5 foot flexible 3-wire cord with molded plug fits a grounded receptacle. NEMA 5-15

Cable y enchufe: cable de 3 hilos flexible de 5,5 pies adjunto con enchufe moldeado en un receptáculo con conexión a tierra. NEMA 5-15

Voltage/Voltaje: 115 - 60 - 1

SH 12 A

CORTADORA DE GRAVEDAD PROFESIONAL - AUTOMATICA A CORREA
PROFESSIONAL GRAVITY SLICER – AUTOMATIC BELT DRIVEN



SH 12 A es una potente cortadora automática que también se puede utilizar manualmente. Robusta y de alto rendimiento: velocidad del carro de 0 a 60 rebanadas / minuto. Fácil de usar y limpiar. Ideal para supermercados, restaurantes, empresas de catering, laboratorios.

- Construcción de fundición de aluminio anodizado.
- Cuchilla de 300 mm de aleación de acero al cromo endurecido de alta calidad.
- Anillo de protección permanente de la cuchilla.
- Motor de uso continuo potente y silencioso.
- Restablecimiento manual de protección contra sobrecarga.
- Grosor de corte de 0 a 15 mm.
- Transmisión por correa Multygrip: siempre la tracción correcta.
- Plato especial con guía ajustable y brazo apretador pesado, orientable en tres posiciones.
- Amplio espacio entre la parte posterior de la cuchilla y la base que permite el acceso para una fácil limpieza.
- Ajuste preciso del grosor de corte: mecanismo sellado y protegido contra oxidación.
- Placa de grosor/vela con canaleta: el mecanismo de ajuste está protegido. Base anti-goteo: fácil limpieza.
- Polea con rodamientos de bolas de acero inoxidable y junta especial antihumedad.
- Afilador incorporado, extraíble para su limpieza.
- Inclinação del carro de 30°: buena visibilidad de la zona de salida del corte y mejor ergonomía.

SH 12 A is a powerful automatic slicer that can also be used manually. Sturdy and high performing: carriage speed selection from 0 up to 60 slices/min. Easy to use, easy to clean. Ideal for supermarkets, restaurants, catering companies, laboratories.

- Anodized aluminium casting construction.
- 12" high quality hardened chromium steel alloy blade.
- Permanently attached knife ring guard.
- Powerful and noiseless continuous use motor.
- Overload protection manual reset.
- 0 to 9/16" slice thickness.
- Multygrip belt drive: always the right grip.
- Special product holder with adjustable fence and three-position heavy food pusher. Large clearance between the back of the blade and the base provides access for easy cleaning.
- Slice thickness precision adjustment: gasket-sealed mechanism.
- Drip deflecting edge of the gauge plate: adjustment mechanism is protected.
- No-drip edge base: easy cleaning.
- Stainless steel ball-bearing blade pulley and special moisture-proof gasket.
- Built-in sharpener, removable for cleaning purposes: simple and convenient.
- 30° carriage angle: good visibility of the slice exit area and better ergonomomy.

Amplio espacio entre la cuchilla y la base. Alta protección contra humedad.

Large clearance between blade and base. High protection against moisture.

Motor potente y silencioso.

Powerful and noiseless motor.

Plato especial con guía ajustable y brazo apretador pesado, orientable en tres posiciones.

Adjustable fence and three-position heavy food pusher.

Construcción robusta para cortes precisos.

Sturdy construction for precise slices.

Gran área de colección de rebanadas con borde anti-goteo.

Wide slice exit area.

Ajuste de grosor: mecanismo sellado y protegido contra oxidación.

Thickness adjustment: gasket-sealed mechanism.





H.D. Sheldon & Co.
*Serving International
Markets Since 1944*



H.D. Sheldon & Co.
143 W 29 Street 12th Floor
New York, NY 10001
+(1)-212-924-6920
sales@hdsheldon.com
www.hdsheldon.com