



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

RHENINGHAUS®

 **MADE IN ITALY**

CORTADORAS PROFESIONALES POR GRAVEDAD
- TRANSMISIÓN POR CORREA, MANUAL Y AUTOMÁTICA -

PROFESSIONAL GRAVITY SLICERS
- MANUAL AND AUTOMATIC BELT DRIVEN -

LA CORTADORA ADECUADA PARA CADA NECESIDAD

THE RIGHT SLICER FOR EVERY NEED



2025

Rheninghaus, una histórica empresa italiana reconocida internacionalmente por sus rebanadoras de alta gama, tanto domésticas como profesionales.

Elegir nuestra marca significa unirse a una marca de renombre mundial por su pasión, estilo y calidad.

- ✓ **Estilo profesional 100 % italiano**
- ✓ **Materiales de alta calidad**
- ✓ **Rebanadoras fáciles de usar y limpiar**
- ✓ **Totalmente seguras de usar**
- ✓ **Soporte y asistencia en todo el mundo**

Rheninghaus, historic Italian company known internationally for the production of high-end professional and household slicers.

Choosing our brand means entering a reality of passion, style and quality known all over the world.

- ✓ ***100% Italian professional style***
- ✓ ***High quality materials***
- ✓ ***Slicers easy to use and clean***
- ✓ ***Guarantee of total safety of use***
- ✓ ***Worldwide support and assistance***

Amplia gama de cortadoras, diseñadas para satisfacer las necesidades de restaurantes, charcuterías y profesionales de la cocina.
Las cortadoras Rheninghaus combinan precisión, eficiencia y seguridad, garantizando cortes perfectos de embutidos, quesos y otros alimentos.
Fabricadas con materiales de alta calidad y tecnología de vanguardia, son aptas para todo tipo de uso, desde el profesional hasta el doméstico.
¡Descubre cómo las cortadoras Rheninghaus pueden mejorar tu experiencia culinaria, convirtiendo cada plato en una obra de arte!

Wide range of slicers, designed to meet the needs of restaurants, delicatessens and kitchen professionals.
Rheninghaus slicers combine precision, efficiency and safety, ensuring perfect slices of cured meats, cheeses and other foods.
Made with high-quality materials and cutting-edge technologies, they are suitable for all types of use, from professional to domestic.
Discover how Rheninghaus slicers can improve your culinary experience, making each dish a work of art!

Guía de Selección de las Máquinas de Cortar

¡ELIGE LA REBANADORA ADECUADA PARA TU NEGOCIO!

Aquí tienes la guía práctica que Rheninghaus ha creado para ayudarte a comprar la rebanadora que necesitas.

Solo tienes que responder a tres preguntas:

- 1. ¿Cuánto tiempo usarás la rebanadora al día?
 - 2. ¿Se puede utilizar para rebanar queso? De ser así, ¿con qué frecuencia?
 - 3. ¿Se puede utilizar para productos congelados?
1. Si la rebanadora es una parte importante de tu negocio, los modelos SH resisten un uso constante y se recomiendan por su precisión de corte, su potente rendimiento y su larga fiabilidad.
2. Todos los modelos SH, con la cubierta de la cuchilla de acero inoxidable, son perfectos para cortar queso.
Si la rebanadora se usa con frecuencia para cortar queso, el modelo SM 12 es perfecto gracias a su cuchilla Quantanium, que facilita y precisa el corte.
Para cortar queso en pequeñas cantidades, se pueden utilizar las rebanadoras compactas del modelo SC.
3. Para cortar productos congelados, Rheninghaus ofrece la cuchilla dentada opcional para todas sus rebanadoras. De esta manera podrás cortar carne congelada sin ningún problema.

Slicer Selection Guide

CHOOSE THE RIGHT SLICER FOR YOUR OPERATION!

Here is a practical guide Rheninghaus has created to help you purchase the slicer you need.

Just answer three questions:

- 1. How long will the slicer be used each day?
 - 2. Can it be used to slice cheese? If so, how often?
 - 3. Can it be used for frozen products?
1. If the slicer is a major player in your daily business, SH models can withstand constant use and are recommended for their cutting precision, powerful performance, and long-lasting reliability.
2. All SH models having the blade cover in stainless steel, are perfect cheese slicing.
If the slicer is used often for slicing cheese, the SM 12 model is perfect thanks to its Quantanium blade, making cheese slicing easy and precise.
For activities where cheese will only be sliced in small quantities, the compact SC model slicers can be used.
3. For slicing frozen products, Rheninghaus offers the optional serrated blade for all slicers.
This makes slicing frozen meats effortless.

	Modelo	Tiempo rebanado carne	% Tiempo rebanado queso	Manual (Rebanado a pedido)	Automático (Rebanado al granar)	Motor Hp	Lámina (Diámetro) mm	Grueso de la rebanada mm	Capacidad de corte mm	Garantía
LIGHT DUTY	SC 09	< 30 min.				1/3	220	0-15	200x150	1 año
	SC 10	30 min.				1/3	250	0-15	200x150	1 año
	SC 12	1 hora				0,4	300	0-15	260x210	1 año
MEDIUM DUTY	SM 12	8 horas				1/2	300	0-15	230x210	1 año
HEAVY DUTY	SH 12	todo el dia				1/2	300	0-20	240x160	1 año
	SH 14	todo el dia				1/2	350	0-20	280x190	1 año
	SH 12 A	todo el dia				1/2	300	0-20	285x165	1 año

	Model	Time slicing meat	% Time slicing cheese	Manual (Slice to Order)	Auto (Bulk Slicing)	Motor Power Hp	Blade in	Slice Thickness in	Cutting cross section in	Warranty
LIGHT DUTY	SC 09	< 30 min.				1/3	9"	0-9/16"	7,86x5,90"	1 year
	SC 10	30 min.				1/3	10"	0-9/16"	7,86x5,90"	1 year
	SC 12	1 hour				0,4	12"	0-9/16"	10,23x8,26"	1 year
MEDIUM DUTY	SM 12	8 hours				1/2	12"	0-9/16"	9,05x8,26"	1 year
HEAVY DUTY	SH 12	all day				1/2	12"	0-1/2"	9,44x6,29"	1 year
	SH 14	all day				1/2	14"	0-1/2"	11,02x7,48"	1 year
	SH 12 A	all day				1/2	12"	0-1/2"	11,22x6,49"	1 year



COMPACTA
COMPACT

MEJOR RELACIÓN CALIDAD-PRECIO
BEST VALUE FOR MONEY

MUY FÁCIL DE USAR
VERY EASY TO USE



SC 09
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 09	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

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
Cord & Plug: Attached 5.5 foot flexible 3-wire cord with molded plug fits a grounded receptacle. NEMA 5-15
Voltaje / Voltage: 115 - 60 - 1



Afilador de cuchillos totalmente metálico desmontable y de fácil acceso con doble acción y con dos piedras
Easy to access top mounted, removable all metal knife sharpener with dual action with two stones

Asa del carro extra cómoda con gran protección de seguridad
Extra comfortable carriage handle with big safety protection

Motor potente y silencioso de uso continuo
Powerful and noiseless continuous use motor

Fácil limpieza
Easy cleaning



Estructura de aluminio anodizado fundido: robusta y ligera para cortes precisos.
Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight for precise slices

Grosor de corte de 0 a 15 mm
0 to 9/16" slice thickness

PERFECTA PARA CORTAR FIAMBRES, CARNES, VERDURAS
PERFECT FOR SLICING COLD CUTS, MEAT, VEGETABLES.

- Ideal para restaurantes, hoteles, catering, supermercados, charcuterías, bares.
- Transmisión por correa Multi Grip: siempre la tracción correcta.
 - Fácil limpieza.
 - Cuchilla de 220 mm de aleación de acero al cromo endurecido de alta calidad.
 - 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.

- Ideal for restaurants, hotels, catering, supermarkets, delicatessens, bars.
- Multygrip belt drive: always the right grip.
 - Easy cleaning.
 - 9" hard chromed special alloy hollow ground knife: longer lasting and easier to sharpen.
 - 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.



COMPACTA
COMPACT

MEJOR RELACIÓN CALIDAD-PRECIO
BEST VALUE FOR MONEY

MUY FÁCIL DE USAR
VERY EASY TO USE



SC 10
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 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

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
Cord & Plug: Attached 5.5 foot flexible 3-wire cord with molded plug fits a grounded receptacle. NEMA 5-15
Voltaje / Voltage: 115 - 60 - 1



Afilador de cuchillos totalmente metálico desmontable y de fácil acceso con doble acción y con dos piedras
Easy to access top mounted, removable all metal knife sharpener with dual action with two stones

Asa del carro extra cómoda con gran protección de seguridad

Extra comfortable carriage handle with big safety protection

Motor potente y silencioso de uso continuo
Powerful and noiseless continuous use motor

Fácil limpieza
Easy cleaning

Estructura de aluminio anodizado fundido: robusta y ligera para cortes precisos.

Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight for precise slices

Grosor de corte de 0 a 15 mm
0 to 9/16" slice thickness

PERFECTA PARA CORTAR FIAMBRES, CARNES, VERDURAS
PERFECT FOR SLICING COLD CUTS, MEAT, VEGETABLES.

Ideal para restaurantes, hoteles, catering, supermercados, charcuterías, bares.

- Transmisión por correa Multi Grip: siempre la tracción correcta.
- Fácil limpieza.
- Cuchilla de 250 mm de aleación de acero al cromo endurecido de alta calidad.
- 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.

Ideal for restaurants, hotels, catering, supermarkets, delicatessens, bars.

- Multygrip belt drive: always the right grip.
- Easy cleaning.
- 10" hard chromed special alloy hollow ground knife: longer lasting and easier to sharpen.
- 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.





COMPACTA
COMPACT

MEJOR RELACIÓN CALIDAD-PRECIO
BEST VALUE FOR MONEY

MUY FÁCIL DE USAR
VERY EASY TO USE



SC 12
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 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	0,4

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
Cord & Plug: Attached 5.5 foot flexible 3-wire cord with molded plug fits a grounded receptacle. NEMA 5-15
Voltaje / Voltage: 115 - 60 - 1



Afilador de cuchillos totalmente metálico desmontable y de fácil acceso con doble acción y con dos piedras
Easy to access top mounted, removable all metal knife sharpener with dual action with two stones

Asa del carro extra cómoda con gran protección de seguridad
Extra comfortable carriage handle with big safety protection

Motor potente y silencioso de uso continuo
Powerful and noiseless continuous use motor

Fácil limpieza
Easy cleaning

Estructura de aluminio anodizado fundido: robusta y ligera para cortes precisos.
Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight for precise slices

Grosor de corte de 0 a 15 mm
0 to 9/16" slice thickness



PERFECTA PARA CORTAR FIAMBRES, CARNES, VERDURAS
PERFECT FOR SLICING COLD CUTS, MEAT, VEGETABLES.

- Ideal para restaurantes, hoteles, catering, supermercados, charcuterías, bares.
- Transmisión por correa Multi Grip: siempre la tracción correcta.
 - Fácil limpieza.
 - Cuchilla de 300 mm de aleación de acero al cromo endurecido de alta calidad.
 - 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.

- Ideal for restaurants, hotels, catering, supermarkets, delicatessens, bars.
- Multygrip belt drive: always the right grip.
 - Easy cleaning.
 - 12" hard chromed special alloy hollow ground knife: longer lasting and easier to sharpen.
 - 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.



IDEAL PARA RESTAURANTES Y BARES

IDEAL FOR RESTAURANTS AND BARS



CUCHILLA / BLADE

QUANTANIUM

PERFECTA PARA CORTAR QUESO

PERFECT FOR CHEESE SLICING



SM 12
 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
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

Cable y enchufe: cable de 3 hilos exible de 5,5 pies adjunto con enchufe moldeado en un receptáculo con conexión a tierra. NEMA 5-15
 Cord & Plug: Attached 5.5 foot exible 3-wire cord with molded plug ts a grounded receptacle. NEMA 5-15
 Voltaje / Voltage: 115 - 60 - 1



Intertek

4001164



Intertek

4001164



PERFECTA PARA REBANAR AMBRES, CARNES, VERDURAS, QUESOS

PERFECT FOR SLICING COLD CUTS, MEAT, VEGETABLES, CHEESES.

Cortadora manual de líneas suaves.
 La base redondeada le da un estilo armonioso a toda la máquina.

- Cuchilla de 300 mm de aleación de acero al cromo endurecido de alta calidad.
- Grosor de corte de 0 a 15 mm.
- Alador 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 deector 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.

Manual slicer with smooth lines.
 The rounded base gives a harmonious style to the whole machine.

- 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.
- Slice thickness precision adjustment: gasket-sealed mechanism.
- Drip deecting 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.



Intertek

4001164



Intertek

4001164

TU COMPAÑERO DE
 TRABAJO PESADO
 YOUR PREMIUM **HEAVY DUTY**
 WORK MATE



SH 12

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
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

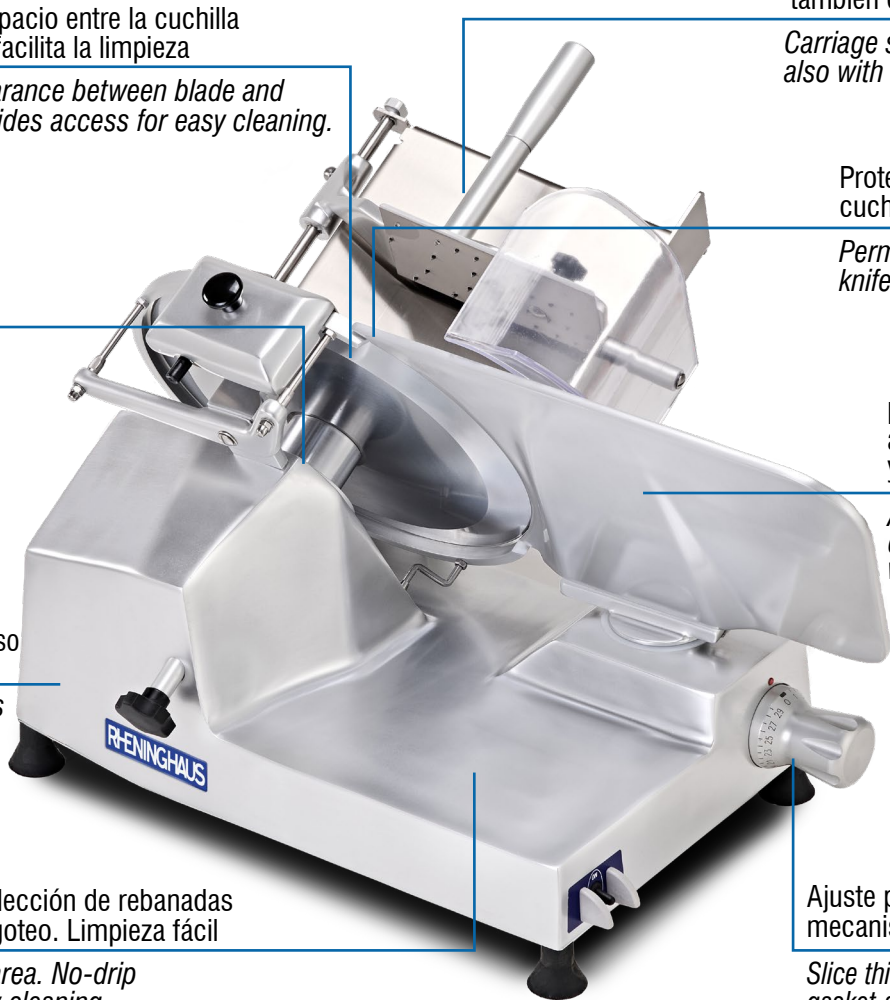
Cable y enchufe: cable de 3 hilos exible de 5,5 pies adjunto con enchufe moldeado en un receptáculo con conexión a tierra. NEMA 5-15
 Cord & Plug: Attached 5.5 foot exible 3-wire cord with molded plug ts a grounded receptacle. NEMA 5-15
 Voltaje / Voltage: 115 - 60 - 1



Intertek
 4001164



Intertek
 4001164



- Amplio espacio entre la cuchilla y la base facilita la limpieza
 Large clearance between blade and base provides access for easy cleaning.

Alta protección contra humedad
 High protection against moisture

Motor potente y silencioso de uso continuo
 Powerful and noiseless continuous use motor

Gran área de colección de rebanadas con borde anti-goteo. Limpieza fácil
 Wide slice exit area. No-drip edge base: easy cleaning.

Deslizamiento suave del carro también con productos pesados.
 Carriage smooth glide motion also with heavy products

Protector de anillo de cuchilla permanente
 Permanently attached knife ring guard

Estructura de aluminio anodizado fundido: robusta y ligera para cortes precisos.
 Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight for precise slices

Ajuste preciso del grosor de corte: mecanismo con junta sellada.
 Slice thickness precision adjustment: gasket-sealed mechanism

PRECISIÓN, RENDIMIENTO, CONVENIENCIA, SUPERIOR FACILIDAD DE LIMPIEZA Y VALOR DURADERO

PRECISION, PERFORMANCE, CONVENIENCE, SUPERIOR CLEANABILITY AND LASTING VALUE

Las protecciones especiales la hacen adecuada para ambientes húmedos. Ideal para charcuterías, supermercados, restaurantes, hoteles, empresas de restauración.

- Cuchilla de 300 mm de aleación de acero al cromo endurecido de alta calidad.
- Grosor de corte de 0 a 15 mm.
- Interruptor aislado. Restablecimiento manual de protección contra sobrecarga.
- Transmisión por correa Multygrip: siempre la tracción correcta.
- Borde antigoteo de la placa calibradora: mecanismo de ajuste protegido.
- Polea con cojinete de acero inoxidable y junta a prueba de humedad.
- Afilador integrado, extraíble para su limpieza.
- Ángulo de carro de 30°: buena visibilidad de la zona de salida de las lonchas y mayor ergonomía.
- Patas de goma antideslizantes.

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

- 12" high quality hardened chromium steel alloy blade.
- 0 to 9/16" slice thickness.
- Insulated switch. Overload protection manual reset.
- Multygrip belt drive: always the right grip.
- Drip deecting edge of the gauge plate: adjustment mechanism is protected.
- 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 ergonomy.
- Non-slip rubber feet.



Intertek
 4001164



Intertek
 4001164

TU COMPAÑERO DE TRABAJO PESADO
YOUR PREMIUM HEAVY DUTY WORK MATE



SH 14
 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
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

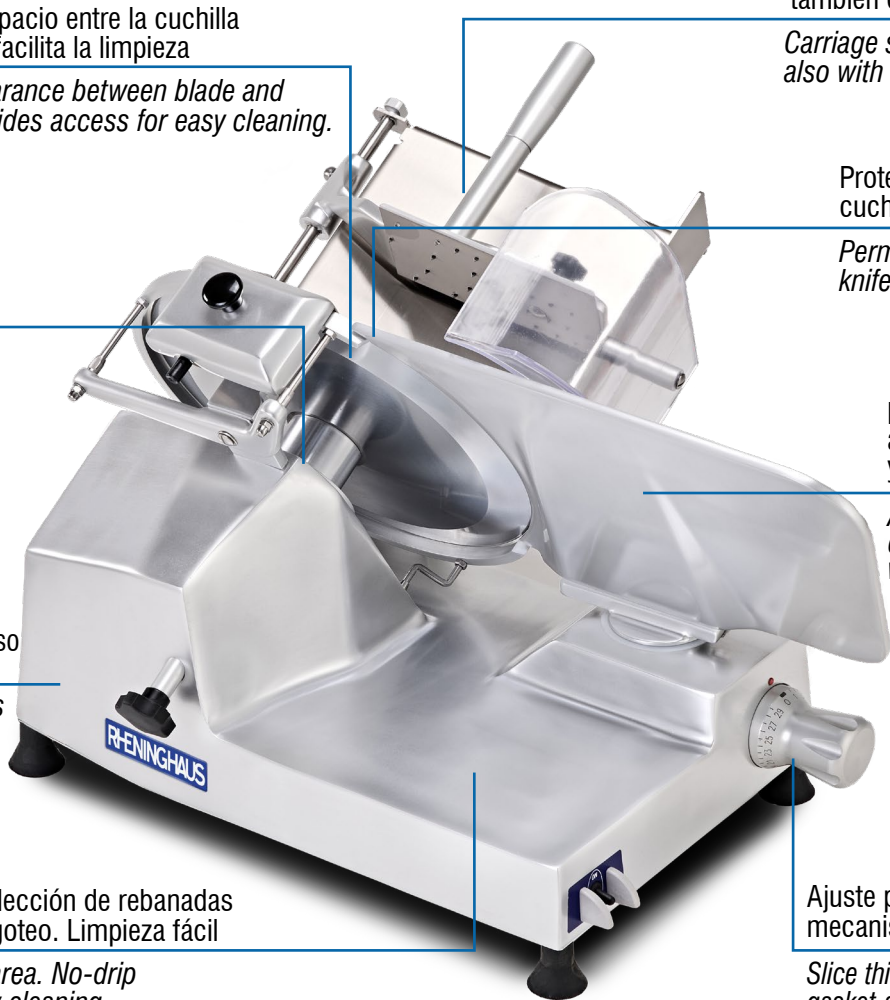
Cable y enchufe: cable de 3 hilos exible de 5,5 pies adjunto con enchufe moldeado en un receptáculo con conexión a tierra. NEMA 5-15
 Cord & Plug: Attached 5.5 foot exible 3-wire cord with molded plug ts a grounded receptacle. NEMA 5-15
 Voltaje / Voltage: 115 - 60 - 1



Intertek
 4001164



Intertek
 4001164



- Amplio espacio entre la cuchilla y la base facilita la limpieza
Large clearance between blade and base provides access for easy cleaning.

Alta protección contra humedad
High protection against moisture

Motor potente y silencioso de uso continuo
Powerful and noiseless continuous use motor

Gran área de colección de rebanadas con borde anti-goteo. Limpieza fácil
Wide slice exit area. No-drip edge base: easy cleaning.

Deslizamiento suave del carro también con productos pesados.
Carriage smooth glide motion also with heavy products

Protector de anillo de cuchilla permanente
Permanently attached knife ring guard

Estructura de aluminio anodizado fundido: robusta y ligera para cortes precisos.
Anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight for precise slices

Ajuste preciso del grosor de corte: mecanismo con junta sellada.
Slice thickness precision adjustment: gasket-sealed mechanism

PRECISIÓN, RENDIMIENTO, CONVENIENCIA, SUPERIOR FACILIDAD DE LIMPIEZA Y VALOR DURADERO
PRECISION, PERFORMANCE, CONVENIENCE, SUPERIOR CLEANABILITY AND LASTING VALUE

Las protecciones especiales la hacen adecuada para ambientes húmedos. Ideal para charcuterías, supermercados, restaurantes, hoteles, empresas de restauración.
 Ideal for charcuteries, supermarkets, restaurants, hotels, catering companies.
 • Cuchilla de 350 mm de aleación de acero al cromo endurecido de alta calidad.
 • Grosor de corte de 0 a 15 mm.
 • Interruptor aislado. Restablecimiento manual de protección contra sobrecarga.
 • Transmisión por correa Multygrip: siempre la tracción correcta.
 • Borde antigoteo de la placa calibradora: mecanismo de ajuste protegido.
 • Polea con cojinete de acero inoxidable y junta a prueba de humedad.
 • Afilador integrado, extraíble para su limpieza.
 • Ángulo de carro de 30°: buena visibilidad de la zona de salida de las lonchas y mayor ergonomía.
 • Patas de goma antideslizantes.

The special protections make it suited for humid environments. Ideal for deli shops, supermarkets, restaurants, hotels, catering companies.
 • 14" high quality hardened chromium steel alloy blade.
 • 0 to 9/16" slice thickness.
 • Insulated switch. Overload protection manual reset.
 • Multygrip belt drive: always the right grip.
 • Drip deecting edge of the gauge plate: adjustment mechanism is protected.
 • 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 ergonomy.
 • Non-slip rubber feet.



Intertek
 4001164



Intertek
 4001164

TU COMPAÑERO DE
 TRABAJO PESADO
 YOUR PREMIUM **HEAVY DUTY**
 WORK MATE



ACERO INOXIDABLE
 STAINLESS STEEL

CUBIERTA DE LA CUCHILLA
 BLADE COVER

SH 12 A
 CORTADORA DE GRAVEDAD PROFESIONAL - AUTOMATICA A CORREA
 PROFESSIONAL GRAVITY SLICER – AUTOMATIC BELT DRIVEN

Modelo Model	Cuchilla Blade	Capacidad de corte Cutting cross section	Carro Food chute	Recorrido del carro Chute stroke	Dimensiones mín. Footprint	Dimensiones máx. 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 / 12	285x165	300x300	330	A 575/22,63	A 660/25,98	43	1/2
		11,22x6,49			B 390/15,35	B 725/28,54		
					H 595/23,42	H 595/23,42		

Cable y enchufe: cable de 3 hilos exible de 5,5 pies adjunto con enchufe moldeado en un receptáculo con conexión a tierra. NEMA 5-15
 Cord & Plug: Attached 5.5 foot exible 3-wire cord with molded plug ts a grounded receptacle. NEMA 5-15
 Voltaje / Voltage: 115 - 60 - 1



Intertek
 4001164



Intertek
 4001164

Amplio espacio entre la cuchilla
 y la base facilita la limpieza
 Large clearance between blade and
 base provides access for easy cleaning.

Alta protección contra humedad
 High protection against moisture

Motor de uso continuo
 potente y silencioso
 Powerful and noiseless
 continuous use motor

Gran área de colección de rebanadas
 con borde anti-goteo. Limpieza fácil
 Wide slice exit area. No-drip
 edge base: easy cleaning.

Plato especial con guía ajustable y exclusivo
 empujador de alimentos pesados de tres posiciones
 Special product holder with adjustable fence and
 exclusive three-position heavy food pusher.

Protector de anillo de
 cuchilla permanente
 Permanently attached
 knife ring guard

Estructura de aluminio anodizado
 fundido: robusta y ligera para
 cortes precisos.
 Sturdy anodized aluminium
 casting construction,
 for precise slices.

Ajuste preciso del grosor
 de corte: mecanismo sellado
 y protegido contra oxidación.
 Slice thickness precision
 adjustment: gasket-sealed
 mechanism

Alto rendimiento: 0-60 rebanadas/min.
 High performing: 0-60 slices/min.

POTENTE CORTADORA AUTOMÁTICA QUE TAMBIÉN SE PUEDE UTILIZAR MANUALMENTE
 POWERFUL AUTOMATIC SLICER THAT CAN ALSO BE USED MANUALLY

Ideal para supermercados, restaurantes, empresas de
 catering, laboratorios.
 • Cuchilla de 300 mm de aleación de acero al cromo endurecido
 de alta calidad.
 • Restablecimiento manual de protección contra sobrecarga.
 • Grosor de corte de 0 a 15 mm.
 • Transmisión por correa Multygrip: siempre la tracción correcta.
 • Placa de grosor/vela con canaleta: el mecanismo de ajuste
 está protegido.
 • Polea con rodamientos de bolas de acero inoxidable y junta
 especial antihumedad.
 • Alador incorporado, extraíble para su limpieza.
 • Inclínación del carro de 30°: buena visibilidad de la zona de
 salida del corte y mejor ergonomía.

Ideal for supermarkets, restaurants, catering companies,
 laboratories.
 • 12" high quality hardened chromium steel alloy blade.
 • Overload protection manual reset.
 • 0 to 9/16" slice thickness.
 • Multygrip belt drive: always the right grip.
 • Drip deecting edge of the gauge plate: adjustment mechanism
 is protected.
 • 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 ergonomy.



Intertek
 4001164



Intertek
 4001164

10 Reglas Básicas

Antes que nada: ¡Ten siempre en cuenta estas importantes reglas de oro!

- ✓ 1. Lee las instrucciones de uso antes de usar la máquina.
- ✓ 2. Limpia la rebanadora al menos una vez al día.
- ✓ 3. Afila la cuchilla al menos una vez a la semana.
- ✓ 4. Lubrica las barras deslizantes al menos una vez al mes.
- ✓ 5. Mantén fuera del alcance de los niños.
- ✓ 6. No enciendas la máquina a menos que todas las protecciones estén colocadas.
- ✓ 7. No introduzcas los alimentos con la mano: utiliza siempre el empujador de alimentos.
- ✓ 8. Conecta siempre la máquina a tierra.
- ✓ 9. Desenchufa siempre la máquina antes de limpiarla.
- ✓ 10. Mantén la máquina alejada del agua: evita los chorros de agua durante la limpieza.

Cómo mejorar el deslizamiento del plato:

Desconecte el cable de alimentación y limpie a fondo la barra deslizante redonda, teniendo cuidado de no dañar las piezas eléctricas; luego, lubríquela con aceite de vaselina.

Cómo mejorar el deslizamiento del brazo:

Limpie a fondo el eje del brazo y lubríquelo con aceite de vaselina.

10 Basic Rules

First of all: always keep these important golden rules in mind!

- ✓ 1. Read operating instructions before using machine
- ✓ 2. Clean the slicer at least once a day
- ✓ 3. Sharpen the blade at least once a week
- ✓ 4. Lubricate sliding bars at least once a month
- ✓ 5. Keep out of children
- ✓ 6. Do not turn machine on unless all guards are in place
- ✓ 7. Do not feed food by hand: always use food pusher
- ✓ 8. Always electrically ground the machine
- ✓ 9. Always unplug machine before cleaning
- ✓ 10. Keep machine away from water: avoid water jets during cleaning

How to improve the sliding of food chute

Unplug the power cord, clean the slide rod, being careful not to damage the electrical parts, then lubricate with vaseline oil.

How to improve the sliding of end weight

Carefully clean the end weight slide rod the food chute runs along, then lubricate with vaseline oil.

www.hdsheeldon.com

© 2025 Copyright Rheninghaus

Los derechos de imagen pertenecen a Rheninghaus.
Queda prohibida la reproducción parcial o total de fotos y textos.

Los datos técnicos y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso.

Image rights belong to Rheninghaus.
Reproduction of photos and text, even partial, is prohibited.

Technical data and specifications are subject to change without notice.

VER. 2025

A grayscale photograph of a microscope, showing the objective lenses and eyepiece, is positioned in the upper right corner. The background is a solid dark blue, with a large, curved, abstract shape in shades of green and blue sweeping across the lower half of the page.

H.D. Sheldon & Co.

 143 W 29 Street 12th Floor
New York, NY 10001

 + (1)-212-924-6920

 sales@hdsheeldon.com

 www.hdsheeldon.com