

Слайсер R.G.V. LUXURY 300 ES PROF



(Цена со склада в г.Москва)

72 611 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Профессиональный слайсер RGV Luxury 300 ES PROF предназначен для нарезки мяса, сыров, колбасных изделий, хлеба и других гастрономических изделий на ровные ломтики на предприятиях общественного питания, торговли и пищевой промышленности. Модель оснащена встроенным затачивающим устройством. Корпус выполнен из литого алюминия, нож - из закаленной хромированной стали/ Особенности: Вращающаяся рукоятка: точная регулировка толщины нарезки Фиксированное защитное кольцо режущего диска Предотвращение автоматического перезапуска при отсутствии электричества Профессиональный вентилируемый двигатель Система легкой очистки Easy Clean Возможность мыть в посудомоечной машине съемный защитный экран Высокая производительность при больших объемах Дополнительные характеристики: Полезный размер резки: 200x205 мм Ход каретки: 235 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	37845
Производитель	R.G.V.
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Назначение	Для нарезки гастрономии
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,18
Ширина, мм	550
Глубина, мм	480
Высота, мм	430
Максимальная толщина нарезки, мм	16
Диаметр ножа, мм	300
Материал ножа	хромированная сталь
Заточное устройство	встроенное
Материал корпуса	Алюминий
Вес нетто, кг	17
Вес в упаковке, кг	20
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	610x510x470
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700