

Слайсер R.G.V. LUSO 22 GS



(Цена со склада в г.Москва)

31 175 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Слайсер RGV LUSO 22 GS предназначен для использования на предприятиях общественного питания, торговли, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров, для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики.

Профессиональный мотор с функцией принудительной вентиляции исключает возможность перегрева оборудования, а также делает его работу практически бесшумной. Слайсер оснащен фиксированным устройством для заточки ножа с двойным наждаком. Поддон для продуктов и перемычка для регулирования толщины среза выполнены из алюминия, отполированного путем анодирования, что обеспечивает их гигиеническую чистоту и защиту от коррозии.

Особенности: Закаленный хромированный профессиональный нож, гарантирующий высокую эффективность нарезки. Рукоятка управления лезвием установлена на двойной шарикоподшипник, что делает работу слайсера практически бесшумной. Крышка устройства для заточки и кольцо защиты лезвия из ПВХ или анодированного алюминия.

Дополнительные характеристики: Максимальный размер нарезаемого продукта: 230x160 мм. Длина хода каретки: 255 мм. Размер пластины: 190x210 мм. Размер базы: 415x263 мм. Габариты в упаковке: 530x480x390 мм. Объем в упаковке: 0,1 м³.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	8823
Производитель	R.G.V.
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Назначение	Для нарезки гастрономии
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,14
Ширина, мм	448
Глубина, мм	363
Высота, мм	335
Максимальная толщина нарезки, мм	15
Диаметр ножа, мм	220
Материал ножа	хромированная сталь
Заточное устройство	встроенное
Материал корпуса	Анодированный алюминий
Вес нетто, кг	13
Вес в упаковке, кг	15
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	530x480x390
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700