

Слайсер R.G.V. LUSSO 275/S



(Цена со склада в г.Москва)

46 240 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Слайсер RGV LUSSO 275/S 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: 230x190 мм Длина хода каретки: 255 мм Размер пластины: 210x235 мм Размер базы: 415x263 мм Объем в упаковке: 0,12 м3

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	8826
Производитель	R.G.V.
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Назначение	Для нарезки гастрономии
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,15
Ширина, мм	505
Глубина, мм	410
Высота, мм	375
Максимальная толщина нарезки, мм	15
Диаметр ножа, мм	275
Материал ножа	хромированная сталь
Заточное устройство	встроенное
Материал корпуса	Анодированный алюминий
Вес нетто, кг	16.5
Вес в упаковке, кг	18
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	550x490x450
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700