

Слайсер FIMAR HM 220



(Цена со склада в г.Москва)

68 296 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Слайсер FIMAR HM 220 предназначен для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена встроенным затачивающим устройством с 2 точильными камнями, съемным кожухом ножа, ручкой регулировки вертикальной заслонки по градуированной шкале и неподвижным защитным кольцом вокруг ножа. Дополнительные характеристики: Полезная длина резки: 190x160 мм Размер опорной поверхности: 410x290 мм Объем упаковки: 0,092 м3

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2735
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Назначение	Для нарезки гастрономии
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,18
Ширина, мм	580
Глубина, мм	405
Высота, мм	340
Максимальная толщина нарезки, мм	15
Диаметр ножа, мм	220
Материал ножа	нержавеющая сталь
Заточное устройство	встроенное
Материал корпуса	Анодированный алюминий
Вес нетто, кг	14
Вес в упаковке, кг	16
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	500x430x410
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700