

Слайсер FIMAR HM 250



(Цена со склада в г.Москва)

71 167 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Слайсер FIMAR HM 250 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: 220x190 мм Размер опорной поверхности: 450x300 мм Объем упаковки: 0,12 м3

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2736
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Назначение	Для нарезки гастрономии
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,23
Ширина, мм	620
Глубина, мм	425
Высота, мм	370
Максимальная толщина нарезки, мм	15
Диаметр ножа, мм	250
Материал ножа	нержавеющая сталь
Заточное устройство	встроенное
Материал корпуса	Анодированный алюминий
Вес нетто, кг	17
Вес в упаковке, кг	19
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	540x460x450
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700