

Слайсер FIMAR HM 300



(Цена со склада в г.Москва)

100 005 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Слайсер Fimar HM 300 предназначен для нарезки колбасных изделий, сыров и т.д. В этом устройстве всё продумано до мелочей. Каркас из анодированного сплава алюминия обеспечивает значительную прочность прибора при его небольшой массе. Долговечности, надёжности и безопасности слайсера Fimar также способствуют съёмный кожух ножа и защитное кольцо вокруг него, закреплённое неподвижно. Со встроенным устройством для заточки ножа поддерживать лезвие острым становится гораздо проще, особенно если учесть, что при правильной эксплуатации затачивать его придётся крайне редко. Таким образом, профессиональный слайсер Fimar максимально эффективно прослужит на кухне Вашего заведения весьма длительное время. Характеристики Полезный размер резки: 220x200h мм Размеры опорной поверхности: 480x350 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2751
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Назначение	Для нарезки гастрономии
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,22
Ширина, мм	650
Глубина, мм	495
Высота, мм	440
Максимальная толщина нарезки, мм	15
Диаметр ножа, мм	300
Материал ножа	нержавеющая сталь
Заточное устройство	встроенное
Материал корпуса	Анодированный алюминий
Вес нетто, кг	24
Вес в упаковке, кг	27
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	640x520x490
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700