

Слайсер FIMAR HM 275



(Цена со склада в г.Москва)

58 900 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Слайсер Fimar HM 275 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: 220x210h мм Размеры опорной поверхности: 450x300 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3813
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Назначение	для нарезки гастрономии
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,15
Ширина, мм	620
Глубина, мм	440
Высота, мм	390
Максимальная толщина нарезки, мм	15
Диаметр ножа, мм	275
Материал ножа	нержавеющая сталь
Заточное устройство	встроенное
Материал корпуса	анодированный алюминий
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	540x460x450
Вес нетто, кг	18
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	20
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700