

Слайсер R.G.V. LUSO 300/S-L



(Цена со склада в г.Москва)

72 584 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Слайсер RGV LUSO 300/S-L 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 переключатель 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. Особый механизм безопасности позволяет разобрать слайсер только тогда, когда переключатель для регулирования толщины среза находится в положении "0", и диск полностью защищен.

Дополнительные характеристики:
Максимальный размер нарезаемого продукта: 245x220 мм
Длина хода каретки: 270 мм
Размер пластины: 260x285 мм
Размер базы: 455x315 мм
Объем в упаковке: 0,16 м3

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	23040
Производитель	R.G.V.
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Назначение	для нарезки гастрономии
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,23
Ширина, мм	570
Глубина, мм	480
Высота, мм	420
Максимальная толщина нарезки, мм	15
Диаметр ножа, мм	300
Материал ножа	хромированная сталь
Заточное устройство	встроенное
Материал корпуса	анодированный алюминий
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	630x530x480
Вес нетто, кг	24
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	27
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700