

Слайсер FIMAR ECO220



(Цена со склада в г.Москва)

33 501 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Слайсер FIMAR ECO220 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 (вставлен в нижнюю часть станка), держателем ползунков с системой "Easy Clean" для облегчения очистки и фиксированным кольцом для защиты полотна. Корпус выполнен из окрашенного алюминиевого сплава. Дополнительные характеристики: Полезная длина резки: 210x145 мм Размер опорной поверхности: 400x250 мм Толщина резания от 14 -16 мм Объем упаковки: 0,107 м3 В нашем интернет-магазине Вы можете купить Слайсер FIMAR ECO220 по низкой цене, позвонив по телефону в Москве 8-800-5509179 или воспользовавшись корзиной.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26862
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Назначение	для нарезки гастрономии
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,14
Ширина, мм	530
Глубина, мм	480
Высота, мм	320
Максимальная толщина нарезки, мм	16
Диаметр ножа, мм	220
Материал ножа	нержавеющая сталь
Заточное устройство	съёмное
Материал корпуса	алюминий
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	480x545x410
Вес нетто, кг	12.5
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	14
Комплектация	съёмное затачивающее устройство
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700