

Описание товара Слайсер RGV LUSO 22 GS



Описание

Слайсер **RGV LUSO 22 GS** 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 перемычка 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
- Крышка устройства для заточки и кольцо защиты лезвия из ПВХ или анодированного алюминия

Дополнительные характеристики:

- Максимальный размер нарезаемого продукта: 230x160 мм
- Длина хода каретки: 255 мм
- Размер пластины: 190x210 мм
- Размер базы: 415x263 мм
- Габариты в упаковке: 530x480x390 мм

- Объем в упаковке: 0,1 м³

Характеристики

Тип управления	полуавтоматический
Диаметр ножа	220 мм
Толщина нарезки	от 0 до 15 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.14 кВт
Материал корпуса	лакированный алюминий
Материал ножа	хромированная сталь
Ширина	448 мм
Глубина	363 мм
Высота	335 мм
Вес (без упаковки)	13 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.