

Описание товара Слайсер RGV LUSO 195 GL



Описание

Слайсер **RGV LUSO 195 GL** 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 устройства, а также делает его работу практически бесшумной. Поддон для продуктов, переключатель для регулирования толщины среза и кольцо фиксации лезвия 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

Дополнительные характеристики:

- Максимальный размер нарезаемого продукта: 200x130 мм
- Длина хода каретки: 210 мм
- Размер пластины: 190x155 мм
- Размер базы: 381x233 мм
- Габариты в упаковке: 470x330x320 мм
- Объем в упаковке: 0,05 м³

Опции (заказываются отдельно):

- Съёмное устройство для заточки ножа с двойным наждаком

Характеристики

Тип управления	полуавтоматический
Диаметр ножа	195 мм
Толщина нарезки	от 0 до 15 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.11 кВт
Материал корпуса	лакированный алюминий
Материал ножа	хромированная сталь
Ширина	430 мм
Глубина	300 мм
Высота	292 мм
Вес (без упаковки)	11 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.