

Описание товара Слайсер RGV LUSO 300 S-L (тефлон)



Описание

Слайсер **RGV LUSO 300 S-L (тефлон)** 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. Литая база выполнена из лакированного алюминия, защитное крыло для диска, устройство подачи продукта и перегородки - из анодированного алюминия.

Особенности:

- Стержень, несущий режущий диск установлен на двойной шариковый подшипник
- Вентилируемый двигатель
- Закаленное профессиональное лезвие ножа
- Фиксированное кольцо для защиты лезвия
- Фиксированное устройство для заточки ножа

Дополнительные характеристики:

- Разбег каретки: 270 мм
- Максимальный размер нарезаемого продукта: 245x220 мм

Характеристики

Тип управления	автоматический
Диаметр ножа	300 мм
Толщина нарезки	15 мм

Напряжение	220 В
Мощность	0.23 кВт
Материал корпуса	алюминий
Материал ножа	нержавеющая сталь
Ширина	630 мм
Глубина	630 мм
Высота	480 мм
Вес (без упаковки)	24 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.