

Слайсер R.G.V. LUSSO 195 GL



(Цена со склада в г.Москва)

30 520 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Слайсер RGV LUSSO 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, перемычка 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 (приобретаются отдельно): Съемное устройство для заточки ножа с двойным наждаком

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	8825
Производитель	R.G.V.
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Назначение	для нарезки гастрономии
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,11
Ширина, мм	430
Глубина, мм	300
Высота, мм	292
Максимальная толщина нарезки, мм	15
Диаметр ножа, мм	195
Материал ножа	хромированная сталь
Заточное устройство	встроенное
Материал корпуса	анодированный алюминий
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	470x330x320
Вес нетто, кг	11
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	13
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700