

Описание товара Слайсер RGV Luxury 300 ES

PROF



Описание

Слайсер **RGV Luxury 300 ES PROF** предназначен для нарезки мяса, сыров, колбасных изделий, хлеба и других гастрономических изделий на ровные ломтики на предприятиях общественного питания, торговли и пищевой промышленности. Модель оснащена встроенным затачивающим устройством. Корпус выполнен из литого алюминия, нож - из закаленной хромированной стали, держатель - из алюминия, крышка лезвия и лоток для мяса - из литого анодированного алюминия.

Особенности:

- Вращающаяся рукоятка: точная регулировка толщины нарезки
- Фиксированное защитное кольцо режущего диска
- Предотвращение автоматического перезапуска при отсутствии электричества
- Профессиональный вентилируемый двигатель
- Система легкой очистки Easy Clean
- Возможность мыть в посудомоечной машине съемный защитный экран
- Высокая производительность при больших объемах

Дополнительные характеристики:

- Полезный размер резки: 200x205 мм
- Ход каретки: 235 мм
- Габариты в упаковке: 610x510x470 мм

Характеристики

Материал корпуса

алюминий

Напряжение	220 В
Мощность	0.18 кВт
Ширина	550 мм
Глубина	480 мм
Высота	430 мм
Вес (без упаковки)	17 кг
Вес (с упаковкой)	20 кг
Страна производства	Италия
Тип управления	полуавтоматический
Диаметр ножа	300 мм
Толщина нарезки	от 0 до 16 мм
Материал ножа	хромированная сталь
Старая цена	79060
Бренд	RGV

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.