

Описание товара Слайсер RGV Luxury 20 GS-R

PROF



Описание

Слайсер **RGV Luxury 20 GS-R PROF** предназначен для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена вращающейся градуированной рукояткой для точной регулировки толщины нарезки и съемным заточным устройством. Литой корпус выполнен из окрашенного алюминия, лезвие - из закаленной стали с тефлоновым покрытием для нарезки сыра, держатель - из алюминия, крышка лезвия и лоток для мяса - из литого анодированного алюминия.

Особенности:

- Профессиональный вентилируемый двигатель
- Система EASY CLEAN, позволяющая отвести каретку от режущего диска для очистки зоны нарезки
- Фиксированное защитное кольцо режущего диска
- Вал, удерживающий лезвие, установлен на двойном шарикоподшипнике
- Высокая производительность при больших объемах

Дополнительные характеристики:

- Размер нарезаемого продукта: 180x130 мм
- Длина хода каретки: 195 мм

Характеристики

Материал корпуса	крашеный алюминий
Напряжение	220 В

Мощность	0.14 кВт
Ширина	468 мм
Глубина	345 мм
Высота	320 мм
Вес (без упаковки)	10 кг
Вес (с упаковкой)	12 кг
Страна производства	Италия
Тип управления	полуавтоматический
Диаметр ножа	200 мм
Толщина нарезки	от 0 до 16 мм
Материал ножа	хромированная сталь
Старая цена	38405
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.