

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Слайсер RGV LUSSO 22 GL

Цена с НДС: 34 487 руб.

Артикул: **293060**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Диаметр ножа, мм	220
Толщина нарезки, мм	от 0.2 до 15
Материал ножа	сталь
Тип	полуавтоматический
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.14
Ширина, мм	448
Глубина, мм	363
Высота, мм	335
Вес (без упаковки), кг	13
Вес (с упаковкой), кг	14.3

Слайсер [RGV LUSSO 22 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 оборудования, а также делает его работу практически бесшумной. Слайсер оснащен съемным устройством для заточки ножа с двойным наждаком. 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: 230x160 мм
- Длина хода каретки: 255 мм
- Размер пластины: 190x210 мм
- Размер базы: 415x263 мм

- Габариты в упаковке: 530x480x390 мм
- Объем в упаковке: 0,1 м3

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.