COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Слайсер RGV LUSSO 22 GL



Цена с НДС: 35 491 руб.

Артикул: **293060**

Под заказ

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Диаметр ножа, мм	220
Толщина нарезки, мм	15от 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, 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: 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.