

Коммерческое предложение от 13.06.2026

Слайсер RGV LUSO 300/S-L Prof

Цена с НДС: 78 905 руб.

Артикул: **809510**

Есть в наличии



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Диаметр ножа, мм	300
Толщина нарезки, мм	15от 0.2 до 15
Материал ножа	сталь
Тип	полуавтоматический
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.23
Ширина, мм	630
Глубина, мм	630
Высота, мм	480
Вес (без упаковки), кг	24
Вес (с упаковкой), кг	26.4

Слайсер [RGV Lusso 300 S-L Prof](#) применяется для тонкой нарезки твердых сыров, овощей, фруктов и других видов продуктов на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оборудована встроенным затачивающим устройством. Материал базы - литой, лакированный алюминий, материал защитного крыла для диска, устройства подачи продукта и перегородок - анодированный алюминий.

Технические характеристики:

- Стержень, несущий режущий диск на двойном шариковом подшипнике
- Вентилируемый двигатель
- Закаленное профессиональное лезвие ножа
- Фиксированное кольцо для защиты лезвия и устройство для заточки ножа
- Разбег каретки: 270 мм
- Максимальные размеры нарезаемого продукта: 245x220 мм

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