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 Kelly AU-350 M Prof CEP+BLC тефлон

Цена с НДС: 525 017 руб.

Артикул: **317517**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Диаметр ножа, мм	350
Толщина нарезки, мм	15от 0.2 до 15
Материал ножа	сталь
Тип	полуавтоматический
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.3
Ширина, мм	515
Глубина, мм	680
Высота, мм	600
Вес (без упаковки), кг	24
Вес (с упаковкой), кг	27

Слайсер RGV Kelly AU-350 M Prof CEP+BLC применяется для тонкой нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Материал корпуса - лакированный алюминий, деталей - пластик.

Технические характеристики:

- Профессиональная версия
- 1 скорость
- Фиксированное заточное устройство

- Нож с тефлоновым покрытием

- Ход каретки: 325 мм
- Максимальные размеры нарезаемого продукта: 280x220 мм

- Размеры в упаковке: 800x760x600 мм

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