

Коммерческое предложение от 11.06.2026

Слайсер RGV Lusso 22 GS Prof

Цена с НДС: 47 635 руб.

Артикул: **975220**

Под заказ



| | |
|------------------------|--------------------|
| Гарантия | 24 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Диаметр ножа, мм | 220 |
| Толщина нарезки, мм | 16от 0.2 до 16 |
| Материал ножа | сталь |
| Тип | полуавтоматический |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 0.14 |
| Ширина, мм | 400 |
| Глубина, мм | 250 |
| Высота, мм | 355 |
| Вес (без упаковки), кг | 13 |
| Вес (с упаковкой), кг | 14 |

Слайсер [RGV Lusso 22 GS Prof](#) применяется для тонкой нарезки твердых сыров, овощей, фруктов и других видов продуктов на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оборудована съемником для снятия крышки диска и увеличенной ручкой держателя продукта. Материал корпуса - лакированный алюминий, материал деталей - пластик.

Технические характеристики:

- Максимальные габариты нарезаемого продукта: 210x135(±5) мм
- Диаметр нарезки: 145(±5) мм
- Длина хода каретки: 255 мм
- Габариты основания: 400x250 мм
- Регулировка толщины нарезки с помощью градуированной поворотной ручки
- Профессиональный двигатель с принудительной вентиляцией для защиты от перегрева
- Удерживающий лезвие вал на двойном шарикоподшипнике для минимизации уровня шума
- Каретка с прозрачным защитным экраном для предотвращения травм рук
- Встроенное профессиональное заточное устройство с возможностью фиксирования положения для заточки
- Кнопка аварийной остановки
- Светодиодная индикация питания
- Металлический толкатель
- Регулируемые по высоте опоры для компенсации неровностей установочной поверхности
- Увеличенный зазор между ножом и основанием для удобства очистки
- Устойчивость к коррозии для получения гигиенически чистого продукта

- Простое управление
- Безопасная эксплуатация
- Эргономичный дизайн
- Опционально доступен к заказу тефлоновый нож

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.