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 G/A CEV Prof



Цена с НДС: 46 006 руб.

Артикул: **418625**

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	320
Вес (без упаковки), кг	13
Вес (с упаковкой), кг	14

Слайсер RGV Lusso 22 G/A CEV 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, 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 предотвращаения 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.