

Коммерческое предложение от 11.06.2026

Слайсер RGV Lusso 300 A-L

Цена с НДС: 82 671 руб.

Артикул: **883757**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Диаметр ножа, мм	300
Толщина нарезки, мм	16от 0.2 до 16
Материал ножа	сталь
Тип	полуавтоматический
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.18
Ширина, мм	570
Глубина, мм	480
Высота, мм	420
Вес (без упаковки), кг	14
Вес (с упаковкой), кг	15

Слайсер [RGV LUSO Lusso 300 A-L](#) 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: 245x220(±5) мм
- Диаметр нарезки: 175(±5) мм
- Длина хода каретки: 270 мм
- Габариты каретки: 260x285 мм
- Габариты основания: 440x290 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.