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 Dolly 220 S Prof

Цена с НДС: 66 257 руб.

Артикул: **243120**

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	385
Глубина, мм	400
Высота, мм	355
Вес (без упаковки), кг	15
Вес (с упаковкой), кг	16.5

Слайсер RGV Dolly 220 S 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: 200x125(±5) мм
- Диаметр нарезки: 135(±5) мм
- Длина хода каретки: 245 мм
- Габариты основания: 385x245 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 двойным наждаком
- 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
- Возможностью установки системы BLC для легкого доступа к области за пищевым лотком

- 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.