COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Слайсер RGV Lusso 300 ES Prof

Цена с НДС: 75 494 руб.

Артикул: **409293**

Есть в наличии



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	400
Глубина, мм	250
Высота, мм	410
Вес (без упаковки), кг	15
Вес (с упаковкой), кг	17

Слайсер RGV LUSSO Lusso 300 ES 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: 210x205(±5) мм
- Диаметр нарезки: 215(±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
- Прозрачный защитный экран для предотвращаения травм рук
- Встроенное профессиональное заточное устройство
- 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.