COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 18.06.2025

Слайсер RGV Luxury 20 GS-R PROF

Цена с НДС: 34 181 руб.

Артикул: **191538**

Есть в наличии

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Диаметр ножа, мм	200
Толщина нарезки, мм	от 0 до 16
Материал ножа	сталь
Тип	полуавтоматический
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.14
Ширина, мм	468
Глубина, мм	345
Высота, мм	320
Вес (без упаковки), кг	10
Вес (с упаковкой), кг	12

Слайсер RGV Luxury 20 GS-R PROF применяется для нарезки на ломтики мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оборудована регулировкой толщины, вращающейся рукояткой и съемным заточным устройством. Материал корпуса - окрашенный алюминий, материал лезвия - закаленная сталь с тефлоновым покрытием, материал держателя - алюминий, материал крышки и лотка - литой анодированный алюминий.

Технические характеристики:

- Размер нарезаемого продукта: 180x130 мм
- Длина хода каретки: 195 мм
- Профессиональный вентилируемый двигатель
- Система EASY CLEAN, позволяющая отвести каретку от режущего диска для очистки зоны нарезки
- Фиксированное защитное кольцо режущего диска
- Вал, удерживающий лезвие, установлен на двойном шарикоподшипнике
- Высокая производительность при больших объемах

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.