COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

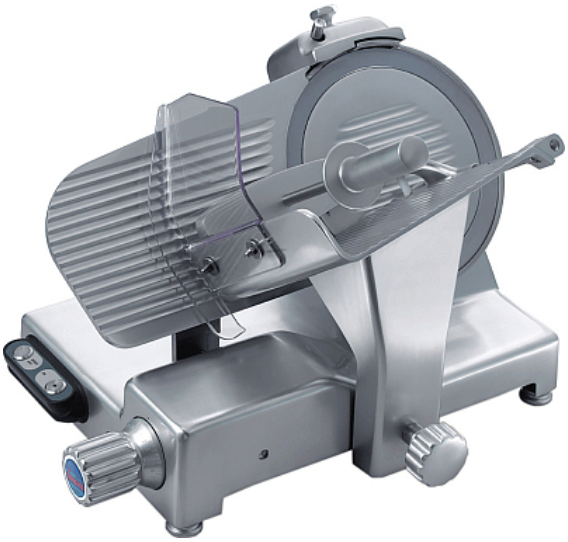
Коммерческое предложение от 18.11.2026

Слайсер Sirman CANOVA 250 TOP

Цена с НДС: 131 113 руб.

Артикул: **139648**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Диаметр ножа, мм	250
Толщина нарезки, мм	19от 0.2 до 19
Материал ножа	сталь
Тип	полуавтоматический
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.147
Ширина, мм	560
Глубина, мм	495
Высота, мм	500
Вес (без упаковки), кг	24.5
Вес (с упаковкой), кг	27

Слайсер Sirman CANOVA 250 TOP предназначен для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена переключаемой электронной платой монофазной и трёхфазной.

Особенности:

- Герметичный непроницаемый салазок
- Самосмазывающаяся втулка скольжения
- Демонтируемый кожух держателя рабочего стола
- Точило с нижним защитным кожухом
- Защитный кожух каретки из вулканизата
- Разделитель ломтика из нержавеющей стали с байонетным пазом
- Хромированный и шлифованный стержень
- Все мелкие детали из нержавеющей стали
- Кнопки IP 67 из нержавеющей стали
- Алюминиевая рукоятка
- Алюминиевые телескопические ножки с резиновой базой

Дополнительные характеристики:

- Расстояние между лезвием и головкой: 41 мм
- Ход каретки: 275 мм

- Наклон ножа: 38°
- Размер лотка: 240x230 мм
- Габариты в упаковке: 800x600x520 мм

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