COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Слайсер RGV LUSSO 300/S-L

Цена с НДС: 68 244 руб.

Артикул: **319067**

Есть в наличии



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Диаметр ножа, мм	300
Толщина нарезки, мм	15от 0.2 до 15
Материал ножа	сталь
Тип	полуавтоматический
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.23
Ширина, мм	570
Глубина, мм	480
Высота, мм	420
Вес (без упаковки), кг	24
Вес (с упаковкой), кг	26.4

Слайсер RGV LUSSO 300/S-L Prof предназначен для использования на предприятиях общественного питания, торговли, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров, для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики.

Профессиональный мотор с функцией принудительной вентиляции исключает возможность перегрева оборудования, а также делает его работу практически бесшумной. Слайсер оснащен фиксированным устройством для заточки ножа с двойным наждаком. Поддон для продуктов, перемычка для регулирования толщины среза, кольцо, покрывающее лезвие, и держатель продуктов выполнены из алюминия, отполированного путем анодирования, что обеспечивает их гигиеническую чистоту и защиту от коррозии.

Особенности:

- Закаленный хромированный профессиональный нож, гарантирующий высокую эффективность нарезки
- Рукоятка управления лезвием установлена на двойной шарикоподшипник, что делает работу слайсера практически бесшумной
- Особый механизм безопасности позволяет разобрать слайсер только тогда, когда перемычка для регулирования толщины среза находится в положении "0", и диск полностью защищен

Дополнительные характеристики:

- Максимальный размер нарезаемого продукта: 245x220 мм
- Длина хода каретки: 270 мм
- Размер пластины: 260x285 мм
- Размер базы: 455x315 мм

- Габариты в упаковке: 630x530x480 мм
- Объем в упаковке: 0,16 м3

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