

Описание товара Слайсер FIMAR H275N



Описание

Слайсер **FIMAR H275N** предназначен для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена встроенным затачивающим устройством с 2 точильными камнями, съемным кожухом ножа, ручкой регулировки вертикальной заслонки по градуированной шкале и неподвижным защитным кольцом вокруг ножа.

Дополнительные характеристики:

- Полезная длина резки: 220x210 мм
- Размер опорной поверхности: 450x300 мм
- Габариты в упаковке: 540x460x450 мм
- Объем упаковки: 0,112 м³

Характеристики

Диаметр ножа	275 мм
Толщина нарезки	от 0 до 15 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.23 кВт
Материал корпуса	анодированный алюминий
Материал ножа	нержавеющая сталь
Ширина	620 мм
Глубина	440 мм
Высота	390 мм
Вес (без упаковки)	18 кг

Вес (с упаковкой)	20 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.