

Описание товара Слайсер FIMAR H300N



Описание

Слайсер **FIMAR HM 300** 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. Корпус выполнен из лёгкого алюминиевого сплава с анодированием, нож - из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Полезная длина резки: 220х220 мм
- Размер опорной поверхности: 480х350 мм
- Габариты в упаковке: 640х520х490 мм
- Объем упаковки: 0,163 м³

Характеристики

Диаметр ножа	300 мм
Толщина нарезки	от 0 до 15 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.26 кВт
Материал корпуса	анодированный алюминий
Материал ножа	нержавеющая сталь
Ширина	650 мм
Глубина	495 мм
Высота	440 мм

Вес (без упаковки)	24 кг
Вес (с упаковкой)	27 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.