

Слайсер MEC GE 250

Слайсер **MEC GE 250** предназначен для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена вентилируемым мотором и затачивающимся устройством, благодаря чему персонал предприятия легко может поддерживать должный уровень остроты ножа.



Особенности:

- Ременная передача
- Каретка на двойном шарикоподшипнике
- Ручка регулирования толщины нарезки
- Основание с ножками

Цена по запросу.

Характеристики	
Высота	580 мм
Ширина	490 мм
Глубина	430 мм
Мощность	0.147 кВт
Напряжение	220 В
Диаметр ножа	250 мм
Материал ножа	нержавеющая сталь
Тип управления	полуавтоматический
Страна-производитель	Италия

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением
Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23