

## Слайсер MEC GE 220

Слайсер **MEC GE 220** 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: 25000 руб.**

Характеристики	
Высота	490 мм
Ширина	420 мм
Глубина	400 мм
Мощность	0.132 кВт
Напряжение	220 В
Диаметр ножа	220 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](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**