

Слайсер Sirman MANTEGNA 350 VCS

Слайсер **Sirman MANTEGNA 350 VCS** предназначен для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена переключаемой электронной платой монофазной и трёхфазной.



Особенности:

- Герметичная непроницаемость шкива
- Демонтируемый кожух держателя рабочего стола
- Точило с нижним защитным кожухом
- Защитный кожух каретки из вулканизата
- Разделитель ломтика из нержавеющей стали с байонетным пазом
- Хромированный и шлифованный стержень
- Втулки скольжения из лакированного чугуна
- Все мелкие детали из нержавеющей стали
- Пластиковые кнопки IP 67
- Пластиковая рукоятка
- Резиновые ножки

Цена: 140870 руб.

Характеристики	
Высота	560 мм
Ширина	720 мм
Глубина	685 мм
Мощность	0.37 кВт
Напряжение	220 В
Ход каретки	310 мм
Диаметр ножа	350 мм
Размер лотка	340x250 мм
Материал ножа	нержавеющая сталь
Тип управления	полуавтоматический
Толщина нарезки	от 0 до 30 мм
Вес (с упаковкой)	54 кг
Материал корпуса	анодированный алюминий
Вес (без упаковки)	38 кг

Характеристики

Габариты в упаковке	870x840x750 мм
Страна-производитель	Италия
Расстояние между лезвием и головкой	48 мм

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