

Полуавтоматический слайсер 250 ES-10

Полуавтоматический гастрономический слайсер 250ES-10 с диаметром режущего лезвия 250 мм и регулировкой толщины нарезки от 0.2 до 12 мм – отличное решение для быстрой и точной нарезки мясных изделий, рыбной продукции, сыров, деликатесов, овощей и фруктов и любой другой гастрономической продукции. Подача продукта осуществляется оператором вручную, а сам процесс нарезки автоматизирован. Аппарат оснащен самозатачивающимся ножом, таким образом, лезвие всегда поддерживается в нужной степени остроты. Рабочая каретка оснащена защитным кожухом.



Оборудование выполнено в корпусе из алюминиевого сплава, соответствует европейским стандартам качества, что подтверждается соответствующим сертификатом.

Слайсер 250ES-10 предназначен для использования на предприятиях общественного питания, ритейле, на небольших перерабатывающих предприятиях, торговых точках.

Цена: 29422 руб.

Характеристики	
Артикул	00000005222
Наличие	1
Мощность (Вт)	240
Вес нетто (кг)	15,2
Напряжение (В)	220
Диаметр ножа (мм)	250
Толщина нарезки (мм)	0-12

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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

