

8 (800) 200-29-23

Слайсер нарезки на соломку Roal Meat RM25(670×670×900; 2,2kBT; 380B)

Слайсер RM25 предназначен для нарезки соломкой. Конструкция машины и ножей позволяет получать нарезку соломкой из цельного куска.

Слайсер может использоваться для нарезки рыбной и мясной продукции. Помимо этого он также может использоваться для нарезки мяса птицы, овощей, свиных ушей, кальмара, колбас и многих других продуктов. Ножи выполнены из стали Ss 440c. Машина может иметь различное расстояние между

При установке одного блока вы получите лом

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/slaiser-narezki-na-solomkuroal-meat-rm25-670x670x900-2-2kvt-380v/

Цена: 242382.00 руб.



Характеристики	
Страна	Китай
Мощность, кВт	2,2
Напряжение, В	380
Материал вала	AISI 220
Вес изделия, кг	100
Материал корпусов	Нержавеющая сталь
Габаритные размеры, мм	670x670x900
Упаковочные габариты, мм	770x770x1000



Вес изделия с упаковкой, кг	140
Производительность, кг/час	до 500
Размер загрузочного отверстия, мм	180x80

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - <u>YouTube</u>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают известные компании федерального масштаба.