

Слайсер Minerva 220 GSE/D

Гравитационный слайсер **Minerva 220 GSE/D** используется на предприятиях общественного питания и торговли для нарезки колбас и мясных деликатесов. Модель оснащена держателем, ременной передачей, заточивающим устройством, позволяющим постоянно держать режущую кромку ножа острой.

Цена: 50852 руб.



Характеристики	
Высота	340 мм
Ширина	580 мм
Глубина	405 мм
Мощность	0.19 кВт
Напряжение	220 В
Ход каретки	245 мм
Размер среза	160x190 мм
Диаметр ножа	220 мм
Диаметр среза	160 мм
Тип управления	полуавтоматический
Толщина нарезки	от 0 до 15 мм
Материал корпуса	анодированный алюминий
Вес (без упаковки)	13 кг
Страна-производитель	Италия

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

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