

Слайсер FIMAR ECO220

Слайсер **FIMAR ECO220** предназначен для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена встроенным затачивающим устройством, держателем ползунков с системой "Easy Clean" для облегчения очистки и фиксированным кольцом для защиты полотна. Корпус выполнен из окрашенного алюминиевого сплава.



Цена: 25450 руб.

Характеристики	
Высота	320 мм
Ширина	530 мм
Глубина	480 мм
Мощность	0.14 кВт
Напряжение	220 В
Диаметр ножа	220 мм
Материал ножа	нержавеющая сталь
Объем упаковки	0,107 м3
Тип управления	полуавтоматический
Толщина нарезки	от 14 до 16 мм
Вес (с упаковкой)	14 кг
Материал корпуса	крашеный алюминий
Вес (без упаковки)	12.5 кг
Габариты в упаковке	480x545x410 мм
Полезная длина резки	210x145 мм
Страна-производитель	Италия
Размер опорной поверхности	400x250 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