

Слайсер FIMAR HM 220

Слайсер **FIMAR HM 220** 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 с 2 точильными камнями, съемным кожухом ножа, ручкой регулировки вертикальной заслонки по градуированной шкале и неподвижным защитным кольцом вокруг ножа.



Цена: 30280 руб.

Характеристики	
Высота	340 мм
Ширина	580 мм
Глубина	405 мм
Мощность	0.18 кВт
Напряжение	220 В
Диаметр ножа	220 мм
Материал ножа	нержавеющая сталь
Объем упаковки	0,092 м3
Толщина нарезки	от 0 до 15 мм
Вес (с упаковкой)	16 кг
Материал корпуса	анодированный алюминий
Вес (без упаковки)	14 кг
Габариты в упаковке	490x470x400 мм
Полезная длина резки	190x160 мм
Страна-производитель	Италия
Размер опорной поверхности	410x290 мм

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