

Слайсер FIMAR ECO300

Слайсер **FIMAR ECO300** предназначен для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена фиксированным шлифовальным устройством с парой шлифмашин для заточки полотна, держателем ползунков с системой "Easy Clean" для облегчения очистки и фиксированным кольцом для защиты полотна. Корпус выполнен из окрашенного алюминиевого сплава.



Цена: 48280 руб.

Характеристики	
Высота	430 мм
Ширина	550 мм
Глубина	480 мм
Мощность	0.18 кВт
Напряжение	220 В
Диаметр ножа	300 мм
Материал ножа	нержавеющая сталь
Объем упаковки	0,148 м3
Тип управления	полуавтоматический
Толщина нарезки	от 14 до 16 мм
Вес (с упаковкой)	19 кг
Материал корпуса	крашеный алюминий
Вес (без упаковки)	17 кг
Габариты в упаковке	510x620x470 мм
Полезная длина резки	200x205 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/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