

Полуавтоматический слайсер для сыра Prima 300



Полуавтоматический слайсер для сыра Prima 300 предназначен для небольших производств. На этом слайсере производится нарезка сыра.

Основные сферы применения слайсера: крупные магазины, супермаркеты, гипермаркеты и небольшие пищевые производства.

Описание слайсера:

- Корпус и каретки изготовлены из анодированного алюминия;
- Для низкого коэффициента трения части, по которым движется продукт и нож слайсера, покрыты тефлоном;
- Ременная передача;
- Снабжен заточивающим устройством, позволяющим постоянно держать режущую кромку ножа острой;
- Двигатель с принудительным охлаждением позволяет работать без остановки 4 часа.

Технические характеристики

Габариты 625x430x415 мм

Диаметр ножа 300 мм

Толщина среза 0,5-15 мм

Двигатель 230 Вт

Вес 24 кг

<http://www.slicer.ru>