

Полуавтоматический слайсер для сыра Stellina 220



Полуавтоматический слайсер для сыра Stellina 220 предназначен для нарезки вязких продуктов (сыр и т.п.)

Основные сферы применения слайсера: магазины, супермаркеты, кулинарии, бары, рестораны.

Описание слайсера:

- Корпус и каретки изготовлены из анодированного алюминия;
- Тефлоновый нож с низким коэффициентом трения;
- Оборудован затачивающим устройством, позволяющим постоянно держать режущую кромку ножа острой;
- Двигатель с принудительным охлаждением позволяет работать без остановки час.

Технические характеристики

Габариты 600x560x510 мм

Диаметр ножа 220 мм

Толщина среза 0,5-15 мм

Двигатель 150 Вт

Вес 18 кг

<http://www.slicer.ru>