Слайсеры вертикальные Electrolux Professional 603330 (LUX300BS)

Технические характеристики

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Слайсеры

Вертикальный слайсер, диаметр ножа 300 мм - ременная передача, прижимной рычаг

603330 (LUX300BS)

Вертикальный слайсер с приспособлением для резки деликатных продуктов, диам. ножа 300 мм, нарезка: 245x245 (квадр.); 245 (круг.); 290x245 (прямоуг.), ременная передача.

Описание

Medium duty slicer for Hotel and Catering
Ideal solution for slicing salami and pressed meat, thanks to the special arm.

Base and main components in high polished satin finished anodized aluminium for long lasting, hygiene and ease of cleaning. The blade is in hollow ground hard chrome with blade guard ring for added protection. Model equipped with cut thickness adjusting knob, top mounted sharpener, cover blade and product deflector - easily removable for cleaning. Ventilated blade drive motor. Poly V-belt drive system for quiet operation and economical service. Removable carriage system permanently lubricated with automatic clutch. IP42 water protection.

Supplied with blade removal tool and special tightening arm for deli meats.

Характеристики

- Вертикальный слайсер со специальным прижимным рычагом для резки деликатных продуктов.
- Толщина ломтиков от 0 до 15 мм.
- Регулятор толщины ломтиков (мм).
- Ременная передача.
- Вентилируемый мотор специально сконструирован для работы в непрерывном режиме, ременной привод обеспечивает бесшумную работу и простоту в обслуживании.
- Съемная каретка оснащена втулками с самосмазывающимися роликами.
- Точило и защитный экран легко снимаются.
- В комплект входит устройство для извлечения ножа.
- Высшая степень безопасности оператора при эксплуатации, чистке и обслуживании агрегата.
- Режущая способность моделей с диаметром ножа 300 мм:-квадратное сечение: 220x220-прямоугольное сечение: 230x220-круглое сечение: 220.

Конструкция

- Компактный дизайн.
- Конструкция из тщательно отшлифованного анодированного алюминия, что гарантирует гигиеничность режущих частей и устойчивость к кислотам, щелочам и окислению.
- Дисковый нож из закаленной хромированной стали с защитным экраном, гарантирующим безопасность оператора.
- Защитный экран из плексигласа в стандартной комплектации.
- Индекс герметичности IP42.

Слайсеры
Вертикальный слайсер, диаметр ножа 300
мм - ременная передача, прижимной рычаг

Вид спереди

Вид сбоку

EI = Вход эл. кабеля

Электрика

Электропитание:
603330 (LUX300BS) 230 V/1N ph/50 Гц
Общая мощность: 0.21 кВт

Основная информация

Габариты, ширина: 590 мм
Габариты, высота: 500 мм
Габариты, глубина: 570 мм
Вес нетто (кг): 34

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93