

Предлагаем слайсер для мяса (ветчина, бекон, филей, колбасы, рыба) также подмороженного при температуре внутри продукта (сырья) не ниже - 4°C.

Нож – серповидный вращающийся.

Экземпляр выставочный – для показа.

Технические параметры:

- Рабочее напряжение: 380V/50 Hz
- Мощность: 4 кВт
- Макс. сечение продукта: 220 X 240мм; макс. длина продукта: 650 мм
- Макс. толщина куска: 2-70 мм
- Скорость резки: 200 циклов/мин
- Вес: 450 кг
- Габариты: 2630 x 950 x 1450 мм



Компания Интермик оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию оборудования и изменять его технические характеристики в связи с изменениями конструкции машин и индивидуальными пожеланиями клиента.

Польша:
тел. +48 22 633 42 85
e-mail: intermik@intermik.pl

Россия:
тел. +7 495 981 25 70
e-mail: intermik@intermik.ru

Беларусь:
тел. +375 162 259 221
e-mail: intermik@brest.by

Украина:
тел. +380 44 277 29 34
e-mail: intermik@intermik.kiev.ua

Калининград:
тел. +7 4012 57 40 16
e-mail: yantarspices@intermik.eu

Казахстан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: kazakhstan@intermik.eu

Грузия:
тел. 995 599 566 850
e-mail: georgia@intermik.eu

Туркменистан:
тел. +993 12 362 421
e-mail: turkmenistan@intermik.eu

Армения:
тел. +374 10 550 141
e-mail: armenia@intermik.eu

Азербайджан:
тел. +994 502 235 025
e-mail: azerbaijan@intermik.eu

Кыргызстан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: kyrgyzstan@intermik.eu

Таджикистан:
тел. +48 795 509 314
e-mail: tajikistan@intermik.eu