

Коммерческое предложение от 19.05.2026

Слайсер RGV LUSSO 25 GS

Цена с НДС: 34 806 руб.

Артикул: **918061**

Есть в наличии



| | |
|------------------------|--------------------|
| Гарантия | 24 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Диаметр ножа, мм | 250 |
| Толщина нарезки, мм | от 0.2 до 15 |
| Материал ножа | сталь |
| Тип | полуавтоматический |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 0.14 |
| Ширина, мм | 530 |
| Глубина, мм | 442 |
| Высота, мм | 375 |
| Вес (без упаковки), кг | 14 |
| Вес (с упаковкой), кг | 14.3 |

Слайсер [RGV LUSSO 25 GS](#) предназначен для использования на предприятиях общественного питания, торговли, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров, для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики.

Профессиональный мотор с функцией принудительной вентиляции исключает возможность перегрева оборудования, а также делает его работу практически бесшумной. Слайсер оснащен фиксированным устройством для заточки ножа с двойным наждаком. Поддон для продуктов и перемычка для регулирования толщины среза выполнены из алюминия, отполированного путем анодирования, что обеспечивает их гигиеническую чистоту и защиту от коррозии.

Особенности:

- Закаленный хромированный профессиональный нож, гарантирующий высокую эффективность нарезки
- Рукоятка управления лезвием установлена на двойной шарикоподшипник, что делает работу слайсера практически бесшумной
- Крышка устройства для заточки и кольцо защиты лезвия из ПВХ или анодированного алюминия

Дополнительные характеристики:

- Максимальный размер нарезаемого продукта: 230x180 мм
- Длина хода каретки: 255 мм
- Размер пластины: 190x210 мм

- Размер базы: 415x263 мм
- Габариты в упаковке: 530x480x390 мм
- Объем в упаковке: 0,1 м3

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.