

Слайсеры

Предназначены для нарезки гастрономических продуктов на ломтики заданной толщины.

- Корпус выполнен из анодированного алюминия.
- Лезвия выполнены из специальной износостойкой легированной стали.
- Встроенное заточное устройство.
- Мягкое и плавное перемещение лотка.
- Термический блокиратор, останавливающий машину автоматически в случае перегрева двигателя.
- Корпус слайсера HBS-275A выполнен в красном цвете.
- Модель SL-5.5T предназначена для нарезки томатов, полностью механическая. В комплекте 10 ножей.



HBS-220A



SL-5.5T

Модель	Мощность, кВт	Диаметр ножа, мм	Толщина нарезаемого продукта, мм	Габариты, мм	Масса, кг
HBS-220A	0,12	220	0,2-12	498x435x380	14,4
HBS-250A	0,15	250	0,2-12	537x460x400	15,5
HBS-275A	0,25	275	0,2-15	597x520x495	19,1
HBS-300A	0,25	300	0,2-15	620x520x470	24,3
SL-5.5T	-	-	5,5	430x200x195	5

Ленточные пилы

Ленточные пилы предназначены для нарезки на куски свежего и замороженного мяса, рыбы и птицы. Настольное исполнение. Подходят для использования в магазинах, супермаркетах, цехах разделки.

Мо-дель	Испол-нение	Диаметр колеса, мм	Макс. высота пропила, мм	Макс. ширина пропила, мм	Длина полотна, мм	Напря-жение, В	Мощ-ность, кВт	Габариты рабочего стола, мм	Габа-риты, мм	Масса, кг
HLS-1650A	ано-диро-ванный алюминий	210	240	360	1650x16 ЗТП	220	0,75	437x465	465x460 x875	39
HLS-1650	нержавею-щая сталь	210	240	360	1650x16 ЗТП	220	0,75	437x465	465x460 x866	43

Ленточные пилы серии HLS предназначены для разделки свежих или замороженных мясных продуктов, в т.ч. с костями. Ленточные пилы разработаны для небольших цехов, столовых, баров, ресторанов, магазинов.

- HLS-1650A выполнена из анодированного алюминия, стол – из нержавеющей стали AISI 304, HLS-1650 выполнена полностью из нержавеющей стали.
- Регулятор ширины реза.
- Ручное натяжное устройство для полотен.
- В комплекте 1 полотно.
- При выключении питания полотно останавливается через 3 с.



HLS-1650