

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
Казахстан (772)734-952-31

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

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

<http://assum.nt-rt.ru> || amm@nt-rt.ru

Слайсеры для мяса HS

Слайсер для мяса HS8



Технические характеристики:

- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Мощность, кВт: 0,21
- Материал: Нержавеющая сталь, алюминиевый сплав
- Толщина нарезки, мм: 0-13
- Диаметр лезвия, мм: 220
- Размер, мм: 410x400x350
- Вес, кг: 14/16

Описание

В заведениях общественного питания и супермаркетах необходимо быстро и аккуратно резать замороженное мясо. При этом особо важно выдерживать необходимую толщину ломтей, что практически невыполнимо при ручном труде.

С этой задачей успешно справляется профессиональная ломтерезка для мяса.

Слайсер для нарезки мяса S-серии прост и безопасен в эксплуатации, легко разбирается для очистки.

Ножи, изготовленные из нержавеющей стали производства Италии, автоматически затачиваются.

Корпус изготовлен из анодированного алюминиевого сплава.

Слайсер для мяса HS10



Технические характеристики:

- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Мощность, кВт: 0,24
- Материал: Нержавеющая сталь, алюминиевый сплав
- Толщина нарезки, мм: 0-17
- Диаметр лезвия, мм: 250
- Размер, мм: 480x475x420
- Вес, кг: 23,5/26

Описание

Слайсер профессиональный S-серии активно применяется в кафе, ресторанах, столовых и супермаркетах. Лезвие диаметром 250 мм позволяет работать с достаточно большими кусками замороженного мяса, а диапазон вариантов нарезки до 17 мм дает возможность готовить различные виды блюд.

Для нарезки замороженного мяса лучше всего использовать полуавтоматические модели, такие как HS10.

Бесшумная работа, безопасность рабочего процесса, сокращение времени и трудозатрат, легкость ухода – преимущества данной модели ломтерезки.

Материал корпуса: анодированный алюминиевый сплав.

Материал ножей: нержавеющая сталь.

Вентилируемый мотор.

Передвигающаяся самосмазывающаяся каретка.

Оборудование для нарезки мяса от компании Ассум отличается надежностью и конкурентной ценой.

Слайсер для мяса HS12



Технические характеристики:

- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Мощность, кВт: 0,27
- Материал: Нержавеющая сталь, алюминиевый сплав
- Толщина нарезки, мм: 0-18
- Диаметр лезвия, мм: 300
- Размер, мм: 570x412x460
- Вес, кг: 28,5/31

Описание

Профессиональный слайсер для нарезки замороженного мяса S-серии предназначен для предприятий общественного питания.

Отвечает таким требованиям как: безопасность использования, соответствие гигиеническим нормам, аккуратная высокоточная нарезка.

Немаловажным фактором является функция автоматической заточки ножей, так как при работе с замороженными продуктами лезвия быстро затупляются.

Материал корпуса – анодированный алюминий, материал лезвия – нержавеющая сталь.

Передвигающаяся самосмазывающаяся каретка.

Вентилируемый мотор.

Слайсер для мяса HS7,8



Технические характеристики:

- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Мощность, кВт: 0,154
- Материал: Нержавеющая сталь, алюминиевый сплав
- Толщина нарезки, мм: 0-13
- Диаметр лезвия, мм: 195
- Размер, мм: 410x320x340
- Вес, кг: 11,2/13,5

Описание

Аккуратно нарезать мясо, строго выдерживая заданную толщину – задача, которая вполне по силам профессиональному оборудованию. Слайсер для мяса S-серии или ломтерезка, эффективно, быстро и точно шинкует различные виды мясной продукции.

Полуавтоматическая электрическая модель HS7,8 предназначена для резки замороженного мяса. Корпус из анодированного алюминия, автоматически затачивающиеся ножи из нержавеющей стали производства Италии обеспечивают долговую и надежную работу оборудования. Каретка передвигается бесшумно и не требует смазки.

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
Казахстан (772)734-952-31

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

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