

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 М

Слайсер промышленный М27



Технические характеристики:

- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Мощность, кВт: 1,5
- Материал: Нержавеющая сталь, алюминиевый сплав
- Производительность: 800 кг/ч
- Загрузочное отверстие, мм: 180x90
- Размер ножа, мм: 180x50
- Размер, мм: 680x360x760
- Вес, кг: 68

Описание

Слайсер промышленный С-серии для нарезки мяса от компании Ассум – незаменимое оборудование для любого мясоперерабатывающего цеха. Выбирая слайсер для профессиональных нужд необходимо обратить внимание на его производительность и мощность, размеры ножа и отверстия для загрузки продукции, а также требуемую толщину нарезки. Слайсер М27 выдерживает работу с высокими нагрузками, обеспечивает безопасную эксплуатацию, надежен и долговечен.

Выбрав одну из модификаций модели М28 можно добиться толщины нарезки от 3 до 25 мм.

Модель	Толщина нарезки, мм	Кол-во ломтиков, шт
M27A	3	82
M27B	5	56
M27C	8	40
M27D	12	28
M27E	25	26

Слайсер промышленный M26

Технические характеристики:



- Напряжение, В/Гц : 380/50
- Мощность, кВт: 1,5
- Производительность: 1500 кг/час
- Загрузочное отверстие, мм: 300x500x180
- Размер ножа, мм: 143x1,5
- Размер, мм: 800x660x930
- Вес, кг: 100

Описание

Высокопроизводительная модель М 26 С-серии очень востребована в мясоперерабатывающих цехах. Слайсер промышленный М26 обладает производительностью в полторы тонны продукции за один час. Мощное оборудование, рассчитанное на высокие нагрузки и продолжительный срок службы. Дает возможность перерабатывать различные виды охлажденного мяса и рыбы, а также овощи, грибы, фрукты. Оборудование поставляется с двумя комплектами лезвий, обеспечивающих три вида нарезки. В зависимости от требуемой толщины нарезки, вы можете выбрать один из трех вариантов модели.

Модель	Толщина нарезки, мм	Кол-во ломтиков, шт
M26A	4	114
M26B	5	96
M26C	15	38

Слайсер промышленный M28



Технические характеристики:

- Напряжение, В/Гц : 220/380/50
- Мощность, кВт: 0,75
- Производительность: 1000 кг/ч
- Размер, мм: 590x460x910
- Вес, кг: 78

Описание

Мясоперерабатывающие предприятия имеют дело со значительными объемами продукции, поэтому важно достичь оптимального соотношения производительности оборудования, простоты и безопасности его эксплуатации и цены.

Ломтерезка промышленная М28 С-серии обеспечивает три типа нарезки охлажденных свинины, баранины, говядины, птицы, а также рыбы, кальмаров, овощей, фруктов, грибов.

Ассортиментный ряд этой серии представлен моделями М28А, М28В, М28С, М28D, М28Е, различающимися по толщине нарезки и количеству ломтиков.

Модель	Толщина нарезки, мм	Кол-во ломтиков, шт
M28A	3	86
M28B	3,5	72
M28C	5	60
M28D	7,5	46
M28E	10,5	36

Слайсер электрический для мяса М34

Технические характеристики:



- Напряжение, В/Гц : 220/380/50
- Мощность, кВт: 0,55x2
- Производительность: 500 кг/ч
- Входная мощность, кВт: 0,555x2
- Загрузочное отверстие, мм: 145
- Размер, мм: 530x510x860
- Вес, кг: 138

Описание

Данный вид слайсера прекрасно подходит для комплектации оборудованием мясоперерабатывающих цехов, крупных предприятий общественного питания и супермаркетов.

Слайсер электрический для мяса и рыбы осуществляет два разных вида нарезки таких видов охлажденного мяса как: свинина, баранина, говядина, птица, а также рыба.

Аппарат оснащен четырьмя комплектами лезвий. Оборудование, обладающее высокой производительностью, позволяет значительно оптимизировать рабочие процессы, сократить время обработки мяса, обеспечить деликатную резку.

Модельный ряд слайсеров серии М34 представлен несколькими позициями, различающимися по толщине нарезки мяса и количеству получаемых ломтиков.

Модель	Толщина нарезки, мм	Количество ломтиков, мм
М34А	5	46x2
М34В	6	42x2
М34С	7	38x2
М34D	8	34x2

Слайсер электрический для мяса М35



Технические характеристики:

- Напряжение, В/Гц : 220/380/50
- Мощность, кВт: 0,75x2
- Производительность: 800 кг/ч
- Входная мощность, кВт: 0,8x2
- Загрузочное отверстие, мм: 180x50
- Размер, мм: 680x660x930
- Вес, кг: 138

Описание

Для мясоперерабатывающих предприятий важна производительность, энергоэффективность и надежность оборудования, обеспечивающего ассортимент и качество выпускаемой продукции. Мощная машина для нарезки с производительностью 800 кг в час как нельзя лучше отвечает требованиям мясоперерабатывающих цехов. В зависимости от таких параметров как желаемая толщина нарезки и количество ломтиков можно выбрать соответствующую модель оборудования.

Предлагаем Вашему вниманию следующие модели слайсеров электрических для мяса:

Модель	Толщина нарезки, мм	Количество ломтиков, шт
М35А	3	82x2
М35В	5	56x2
М35С	8	40x2
М35D	12	28x2
М35Е	25	16x2

Слайсеры профессиональные M29



Технические характеристики:

- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Мощность, кВт: 0,55
- Производительность: 250 кг/ч
- Входная мощность, кВт: 0,555
- Загрузочное отверстие, мм: 145
- Размер, мм: 450x320x430
- Вес, кг: 33

Описание

Слайсеры профессиональные от компании "Ассум" С-серии модель M29 - обладают производительностью до 250 кг в час.

Оптимально подходят для небольших цехов по переработке мяса. Компактные размеры и небольшой вес позволяют без труда разместить оборудование в условиях небольшого пространства.

Три вида нарезки достигается благодаря поэтапному процессу переработки. Два комплекта лезвий, которыми оснащен слайсер, изготовлены из нержавеющей стали.

Данная серия подходит для переработки охлажденного бескостного мяса, рыбы, овощей и фруктов.

Модель	Толщина нарезки, мм	Кол-во ломтиков, шт
M29A	2,5	44
M29B	3	40
M29C	5	28

Слайсеры профессиональные M29H



Технические характеристики:

- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Мощность, кВт: 0,55
- Производительность: 250 кг/ч
- Входная мощность, кВт: 0,6
- Загрузочное отверстие, мм: 90/80
- Размер, мм: 470x270x400
- Вес, кг: 35

Описание

Слайсер профессиональный С-серии модель M29H имеет производительность до 250 кг продукта в час.

Оптимально подходит для небольших цехов по переработке мяса. Компактные размеры аппарата и его небольшой вес позволяют легко разместить данное оборудование в условиях ограниченного пространства.

Можно получить три различных вида полуфабрикатов благодаря поэтапному процессу нарезки.

Оба комплекта лезвий, которыми оснащен слайсер, изготовлены из нержавеющей стали.

Все модели оборудования С-серии торговой марки "Ассум" серия подходят для переработки охлажденного бескостного мяса, рыбы, овощей и фруктов.

Модель	Толщина нарезки, мм	Кол-во ломтиков, шт
M29B	3	40 ">

Слайсеры профессиональные М30



Технические характеристики:

- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Мощность, кВт: 0,55
- Производительность: 500 кг/ч
- Входная мощность, кВт: 0,555
- Загрузочное отверстие, мм: 145
- Размер, мм: 530x330x450
- Вес, кг: 35

Описание

Слайсеры профессиональные С-серии ТМ Ассум предназначены для нарезки охлажденного мяса, рыбы, кальмаров, овощей, фруктов.

Высокопроизводительное оборудование.

Осуществляет три вида нарезки.

Поставляется с двумя комплектами лезвий.

Модель	Толщина нарезки, мм	Кол-во ломтиков, шт
М30А	2,5	74
М30В	3	68
М30С	4	56
М30D	5	28

Слайсеры профессиональные М31



Технические характеристики:

- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Мощность, кВт: 0,55
- Производительность: 500 кг/ч
- Входная мощность, кВт: 0,555
- Загрузочное отверстие, мм: 145
- Размер, мм: 530x320x680
- Вес, кг: 37

Описание

Слайсер для мяса промышленный ТМ Ассум - высокопроизводительное профессиональное оборудование для мясоперерабатывающих производств. Комплектуется двумя комплектами лезвий. Производит три вида нарезки разных видов охлажденного мяса, а также грибов, овощей, фруктов, рыбы.

Модель	Толщина нарезки, мм	Кол-во ломтиков, шт
М31А	2,5	74
М31В	3	68
М31С	4	56
М31D	5	46

Ассум - это короткие сроки поставок, привлекательные цены, гарантия.

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
Саратов (845)249-38-78
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