

VIATTO™

Слайсеры и мармиты.

СЛАЙСЕРЫ

Полуавтоматические слайсеры VIATTO предназначены для нарезки салями, ветчины, мяса, сыров, овощей.

Слайсеры обеспечивают нарезку продуктов строго заданной толщины.

Затачивающее устройство прикреплено на каретку.



HBS-195

Диаметр ножа: 195 мм
Полезная режущая поверхность: 150 мм
Толщина нарезки: 0,2-12 мм
Напряжение: 220 В
Мощность: 0,12 кВт
Корпус: алюминиевый сплав
Размеры: 417x377x314 мм
Вес: 12,2 кг



HBS-250A

Диаметр ножа: 250 мм
Полезная режущая поверхность: 180 мм
Толщина нарезки: 0,2-12 мм
Напряжение: 220 В
Мощность: 0,15 кВт
Корпус: окрашенный алюминий
Размеры: 479x415x365 мм
Вес: 15,5 кг



HBS-275A

Диаметр ножа: 275 мм
Полезная режущая поверхность: 200 мм
Толщина нарезки: 0,2-15 мм
Напряжение: 220 В
Мощность: 0,25 кВт
Корпус: окрашенный алюминий
Размеры: 543x462x430 мм
Вес: 18,5 кг

HBS-275

Диаметр ножа: 275 мм
Полезная режущая поверхность: 200 мм
Толщина нарезки: 0,2-15 мм
Напряжение: 220 В
Мощность: 0,25 кВт
Корпус: анодир.алюминий
Размеры: 543x457x417 мм
Вес: 20,6 кг

HBS-300A

Диаметр ножа: 300 мм
Полезная режущая поверхность: 200 мм
Толщина нарезки: 0,2-15 мм
Напряжение: 220 В
Мощность: 0,25 кВт
Корпус: окрашенный алюминий
Размеры: 577x466x436 мм
Вес: 22,2 кг

МАРМИТЫ

Настольные мармиты водяного обогрева VIATTO предназначены для поддержания в горячем состоянии гарниров, соусов, вторых блюд. Подогрев на водяном пару обеспечивает равномерный нагрев емкости без пересушивания и пригорания подогреваемых блюд. Сохраняя кондицию пищи, мармиты позволяют подавать все блюда в первоизданном виде.

Мармиты полностью изготовлены из нержавеющей стали.

Имеют терморегулятор.



ZCK165B

Нагрев: водяной
Вместимость: 1 GN 1/1 глубиной 150 мм
Кран для слива: нет
Напряжение: 220 В
Мощность: 1,2 кВт
Размеры: 577x340x240 мм



ZCK205BT

Нагрев: водяной
Вместимость: 1 GN 1/1 глубиной 200 мм
Кран для слива: да
Напряжение: 220 В
Мощность: 1,2 кВт
Размеры: 600x338x285 мм
