

## SAJÁT MÁRKÁS ÉS IMPORT PROFESSZIONÁLIS KONYHAI TERMÉKEK

### SZELETELŐGÉPEK

#### 1. FELVÁGOTT SZELETELŐ 300 MM-ES TÁRCSÁVAL 169.000-Ft Lengyel termék

- Eloxált alumínium test, gravitációs kivitel, manuális kocsi mozgatás, rozsdamentes acél kés.
- Penge átmérő: 300 mm
- Maximális vágóméret: 230x175 mm
  - Teljesítmény: 0,25kW/230V-1N~
  - Mérete: 630x530x460 mm



#### 2. FELVÁGOTT SZELETELŐ 330 MM-ES TÁRCSÁVAL 329.000-Ft Lengyel termék

- Eloxált alumínium test, rozsdamentes D=330 mm ármérőjű acél kés, gravitációs kivitel, manuális kocsi mozgatás,
- fokozatmentes szeletvastagság állítás (0-15 mm), levehető késélező
- Maximális vágóméret: 260x200 mm
  - Teljesítmény: 0,37 kW/230V-1N~
  - Mérete: 770x550x465 mm

#### 2. Szeletelőgép Olasz minőségi ES 300 (30 cm-es késsel) 179.000-Ft Olasz termék

Olasz szeletelőgép ES 300

Fém leszorító karral!

BK olasz szeletelőgép 30 cm-es késsel

Kalapácsolással bevont házban, élezőfejjel, ékszíj meghajtással.

Állítható szeletvastagság 0-15 mm-ig.

Hosszú élettartamú, megbízható készülék, mely alkalmas nagy forgalmú közértek, húsboltok, éttermek, üzemi konyhák, pizzériák ellátására.

230 V

Modell BK ES 300 CE

Teljesítmény 230 (W)

Ø késátmérő 300 (mm)

Vágási kapacitás 245x220 (mm)

Nettó súly 24 (Kg)

Külső méretek (mm)

A = 570

B = 480

C = 420



### **3. Szeletelőgép Olasz minőségi S 350 (35 cm-es késsel) 299.000-Ft Olasz termék**

Olasz szeletelőgép S 350

Fém leszorító karral!

BK olasz szeletelőgép 35 cm-es késsel

Polírozott alumínium házban, élezőfejjel, ékszíj meghajtással.

Állítható szeletvastagság 0-15 mm-ig.

Hosszú élettartamú, megbízható készülék, mely alkalmas nagy forgalmú közértek, húsboltok, éttermek, üzemi konyhák, pizzériák ellátására.

230 V

Modell BK S 350 CE

Teljesítmény 300 (W)

Ø késátmérő 350 (mm)

Vágási kapacitás 290x255 (mm)

Nettó súly 36 (Kg)

Külső méretek (mm)

A = 680

B = 515

C = 470

### **4. Szeletelőgép Essedue 300 (30 cm-es késsel) 199.000-Ft Olasz termék**

Essedue szeletelőgép 300 C

ESD olasz szeletelőgép 30 cm-es késsel

Polírozott alumínium házban, élezőfejjel, ékszíj meghajtással.

Állítható szeletvastagság 0-15 mm-ig.

Hosszú élettartamú, megbízható készülék, mely alkalmas nagy forgalmú közértek, húsboltok, éttermek, üzemi konyhák, pizzériák ellátására.

230 V

Modell ESD 300 C

Ø késátmérő 300 (mm)

Vágási kapacitás 210x260 (mm)

Nettó súly 20 (Kg)

Külső méretek (mm)

A = 595

B = 470

C = 395

Általános fizetési feltételek: 50 % előleg a technológia megrendelésekor, 50% a termékek átadása és beüzemelésekor.

Szállítási határidő megrendelés és az előleg beérkezésétől számított kivitelezés várhatóan 4-6 hét, kivéve a készleten lévő Sous-Vide Chef márkatermékekre. A gépek újak fogyasztói áruk tartalmazza a piacon szokásos garanciális feltételeket, valamint a garancia időn belüli illetve azon túli alkatrészellátást biztosítjuk!

Készítette,

Csidei Tamás ügyvezető

GASZTRONAUTA kft

[www.gasztronautakft.hu](http://www.gasztronautakft.hu)

[info@gasztronautakft.hu](mailto:info@gasztronautakft.hu)

+36 30 5574470

„A profik partnere”



**SOUS VIDE CHEF**

[www.sousvidechef.hu](http://www.sousvidechef.hu) [info@sousvidechef.hu](mailto:info@sousvidechef.hu)