

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

<https://hmru.nt-rt.ru/> || [hmr@nt-rt.ru](mailto:hmr@nt-rt.ru)

## Слайсеры и оборудование для нарезки



Оснащенные автоматической заточкой ножей, слайсеры не нуждаются в частом обслуживании. Компания Hualian Machinery предлагает собственную линейку таких устройств. Благодаря применению данного оборудования продолжительность технологических операций сокращается. Количество отходов при этом минимально, а готовая продукция отвечает самым строгим требованиям.

Изготовленные в КНР слайсеры Hualian Machinery, помимо доступной цены, привлекательны многими другими достоинствами, такими как:

- наличие защитных кожухов для безопасности персонала;
- безупречно острые ножи для ровного, аккуратного разрезания;
- гигиеничность;
- регулируемая толщина ломтиков;
- фиксация заготовок для их бережной обработки без повреждений;
- охлаждение привода для безостановочной работы в условиях «потокowego» производства.

## Полуавтоматический слайсер 220 ES-8

Полуавтоматический слайсер или ломтерезка 220 ES-8 предназначен для гастрономической нарезки продуктов на равномерные ломтики заданной толщины. Чаще всего используется для нарезки таких продуктов, как колбасы, твердые сыры, рыбные и мясные деликатесы, ветчины, овощи, фрукты и пр.

Возможность регулировки толщины от 0.2 до 10 мм, диаметр лезвия 220 мм. Широко применяется для предприятий общественного питания и торговли, магазинов, малых мясных цехов и даже для домашнего использования.

Слайсер оборудован самозатачивающимся ножом, что обеспечивает его долговечную службу и облегчает обслуживание. Корпус алюминиевый, лезвие из высококачественной нержавеющей стали. Для безопасного использования каретка оборудована ручкой с пластиковым ограничителем и пластиковым защитным кожухом. В комплекте поставляется полный набор для удобной очистки оборудования. Оборудование сертифицировано в соответствии с европейскими стандартами качества.

### Полуавтоматический слайсер 220 ES-8 технические параметры

Характеристики	220 ES-8
Толщина нарезки (мм)	0-12
Диаметр ножа (мм)	220
Габаритные размеры (мм)	420*265*390
Вес (кг)	14,8
Мощность (кВт)	0,24
Напряжение (В/Гц)	220/50

## Полуавтоматический слайсер 250 ES-10

Характеристики	250 ES-10
Толщина нарезки (мм)	0-12
Диаметр ножа (мм)	250
Габаритные размеры (мм)	420*265*390
Вес (кг)	15,2
Мощность (кВт)	0,24
Напряжение (В/Гц)	220/50

# Производственный слайсер MC-1000

Производственный слайсер MC-1000 предназначен для скоростной профессиональной нарезки на тонкие ломтики различных продуктов: вяленой и сухой рыбы, копченостей, колбас, кальмаров, грибов, овощей и пр.

Аппарат оборудован высококачественными дисковыми ножами, которые обеспечивают ровный, гладкий срез. Толщина среза варьируется от 3 до 14 мм. Регулировка толщины нарезки выполняется путем смены комплекта ножей. Дополнительно аппарат можно доукомплектовать ножами под любую толщину (в пределах технических возможностей слайсера).

Слайсер полностью выполнен из пищевой нержавеющей стали. Его конструктивные и технологические характеристики отвечают всем основным стандартам европейского качества, в подтверждение чему имеется сертификат качества CE. Гарантийный срок на изделие – 12 месяцев.

## Производственный слайсер MC-1000 технические параметры

Характеристики	MC-1000
Толщина нарезки (мм)	3-14 (в зависимости от установленного комплекта ножей)
Производительность (кг/час)	1000
Габаритные размеры (мм)	590*460*910
Вес (кг)	78
Мощность двигателя (Вт)	750
Напряжение (В)	220

# Производственный слайсер MC-250

Производственный слайсер MC-250 отлично подходит для нарезки соломкой разнообразной продукции, например: вяленой, копченой, сушеной рыбы, кальмаров, овощей, грибов, свежего мяса и пр. Высококачественные дисковые ножи обеспечивают гладкий и ровный срез, оборудование имеет сертификат качества CE, что подтверждает соответствие изделия основным стандартам качества Европейского Союза.

Оборудование может быть изготовлено под необходимую толщину нарезки в пределах от 3 до 14 мм, для этого оно укомплектовывается соответствующим комплектом ножей. Дополнительно можно приобрести ножи под любую толщину в пределах возможностей машины. Оборудование полностью изготовлено из качественной пищевой нержавеющей стали, гарантия на аппарат составляет 6 месяцев.

## Производственный слайсер MC-250 технические параметры

Характеристики	MC-250
Толщина нарезки (мм)	3-14 (в зависимости от установленного комплекта ножей)
Производительность (кг/час)	250
Габаритные размеры (мм)	450*320*430
Вес (кг)	33
Мощность двигателя (Вт)	550
Напряжение (В)	220

# Машина для нарезки свиных ушей ATS-804

Применение: Слайсер ATS-804 специально предназначен для резки мяса без костей на тонкие слои, ломти, куски. На ATS-804 нетрудно будет нарезать бифштексы из печени, а также нарезать на тонкие слои и ломтики филе домашней птицы, филе некоторых видов рыбы, плотных по консистенции овощей и фруктов.

**Материал:** 304 нержавеющая сталь  
Используется для резки на полоски и куски: свинины, говядины, овощей, свиной толстой кишки, ушей и пр.

**Характеристики:** система регулирования преобразования частоты, размер продукции также регулируется, высокая безопасность, есть остановочный механизм; высокая точность резки, стабильность работы.

Применяется в супермаркетах, ресторанах, на различных предприятиях

## Машина для нарезки свиных ушей ATS-804 технические параметры

Характеристики	ATS-804
Размер резца (мм)	1-20
Производительность (кг/час)	200-500
Габаритные размеры (мм)	1040*440*1280
Вес (кг)	85
Напряжение (В)	220/380

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

<https://hmru.nt-rt.ru/> || [hmr@nt-rt.ru](mailto:hmr@nt-rt.ru)