

Ножи для хлеборезок ABO, ЕСМА/Oliver. Лезвия для хлеборезок изготавливаются из высококачественной ножевой стали. Полировка поверхности ножа и качественная заточка зубьев позволяют обеспечить чистую нарезку хлеба. Мы рекомендуем производить замену ножей каждые 6-12 месяцев, в зависимости от объема нарезаемого хлеба.

### Характеристики ножа

Длина ножа, мм	275
Расстояние между центрами штифтов, мм	260
Ширина полотна, мм	12,7
Толщина лезвия, мм	0,5
Размер отверстия, мм	4,5
Шаг зуба, мм	12,7

**Цена без покрытия, руб/шт**

**230**



