

Ножи для хлеборезок всех типов китайских производителей, Gastromix SH, TR-350, HY-31, HY-44, HY-50, SH-31 FoodAtlas Eco, SH-36 FoodAtlas Eco, SH-44 FoodAtlas Eco, Sinmag, российскую хлеборезку ХМ-303(Станкостроитель). 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	225	275
Расстояние между центрами штифтов, мм	210	260
Ширина полотна, мм	11	11
Толщина лезвия, мм	0,5	0,5
Размер штифта, мм	5x6	6x6
Шаг зуба, мм	12,7	12,7
Цена, руб	230	230





