

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 XM-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	300
Расстояние между центрами штифтов, мм	285
Ширина полотна, мм	11
Толщина лезвия, мм	0,4
Размер штифта, мм	6x6
Шаг зуба, мм	12,7
<b>Цена, руб</b>	<b>155</b>





