

Ножи для хлеборезок Matas. 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 | 364 |
|----------------|-----|

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Расстояние между центрами штифтов, мм | 350 |
|---------------------------------------|-----|

| | |
|--------------------|----|
| Ширина полотна, мм | 11 |
|--------------------|----|

| | |
|--------------------|-----|
| Толщина лезвия, мм | 0,5 |
|--------------------|-----|

| | |
|---------------------|-----|
| Крепление штифт, мм | 3x6 |
|---------------------|-----|

| | |
|--------------|------|
| Шаг зуба, мм | 12,7 |
|--------------|------|

| | |
|------------------|------------|
| Цена, руб | 280 |
|------------------|------------|

