

Ножи для хлеборезок Daub Bakery Machinery bv (Long Blade) - Длинный нож. 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

Расстояние между центрами штифтов, мм	297
Ширина полотна, мм	9,5
Толщина лезвия, мм	0,5
Размер штифта, мм	5x16
Шаг зуба, мм	12,7

