

Ножи для хлеборезок EDM CRV, Matas, ATOD ALTUNTOR. 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
---------------------	-----

Крепление натяжной болт, мм	M5x45
-----------------------------	-------

Шаг зуба, мм	12,7
Цена, руб	280



