

Ножи для хлеборезки Hualian HL TR-31. 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	0,5
Размер штифта, мм	6x6
Шаг зуба, мм	12,7
Цена, руб	230

Обязательно сверяйте с параметрами ножей на ваших машинах!



