

Хлеборезка АТЕSY ЯНЫЧАР
АХМ-300А краш.



(Цена со склада в г.Москва)

100 132 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Хлеборезка АТЕSY АХМ-300А «ЯНЫЧАР» краш. представляет собой устройство облегчающее поварам нарезку хлеба в больших количествах. Неоспоримым преимуществом данного изделия является еще и то, что при высокой производительности она режет хлеб идеально ровными ломтиками не ломая и не кроша его, благодаря особой форме ножа. Благодаря увеличенной высоте окна подачи буханки, можно нарезать буханку хлеба целиком. Производительность хлеборезки позволяет нарезать от 160 до 300 батончиков в час толщиной от 5 до 20мм. Специальный регулятор позволяет настроить нарезку на необходимую толщину ломтика. Конструкция хлеборезки исключает производственные травмы со стороны обслуживающего персонала и легко поддается санитарно-гигиенической обработке. Изделие оснащено выключателями, отключающими электрическое питание при: открытии крышки лотка загрузки хлеба, окончании нарезки хлеба, открытии крышки приемного лотка для хлеба. Особенности Облицовка выполнена полностью из крашеного металла. Простая и удобная регулировка толщины нарезки хлеба от 5 до 20 мм. Одинаковая толщина ломтиков при нарезке, обеспечена надежным механизмом подачи хлеба. Способна нарезать батон и формовой хлеб длиной до 380 мм, шириной до 160 мм.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18482
Производитель	АТЕSY (Атеси)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,37
Ширина, мм	1050
Глубина, мм	560
Высота, мм	590
Способ установки	настольный
Производительность, шт/час	300
Регулировка толщины нарезки	да
Материал ножа	нержавеющая сталь
Толщина нарезки, мм	20
Форма ножа	серп
Максимальная длина нарезаемого хлеба, мм	380
Материал корпуса	окрашенная сталь
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	660х680х930
Вес нетто, кг	45
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Вес в упаковке, кг	79
Код производителя	298988
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

Специальный нож обеспечивает нарезку как суточного, так и свежего (мягкого) хлеба. Он имеет: - специальную серповидную форму; - волнообразную режущую кромку; - специальную заточку; Нож выполнен из особой закаленной нержавеющей стали. Наличие двойной электронной системы защиты от травматизма: концевые выключатели на крышке лотка загрузки и крышке приемного лотка. Простота конструкции хлеборезки позволяет без особых усилий проводить регламентное техническое обслуживание и ремонт. Производительность хлеборезки позволяет нарезать от 160 до 300 батонов в час толщиной от 5 до 20мм. По запросу поставляется специальный вкладыш, обеспечивающий качественную нарезку формового хлеба. Шторка из нержавеющей пластин предотвращает доступ рук в зону нарезки хлеба со стороны приемного лотка.