

**Хлеборезка АТЕSY ЯНЫЧАР**  
**АХМ-300А краш.**



(Цена со склада в г.Москва)

**114 572 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	Настольная
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
Вес нетто, кг	45
Вес в упаковке, кг	79
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	660х680х930
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	298988
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

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.