

### Хлеборезка КАУМАН ХМ-300 КР А



(Цена со склада в г.Москва)

**111 445 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

#### **ОПИСАНИЕ**

Хлеборезка КАУМАН ХМ-300 А используется на предприятиях общественного питания и торговли для автоматизации нарезки хлеба различных сортов на ломтики различной толщины. Модель оснащена серповидным ножом с волнообразной режущей кромкой со специальной заточкой, обеспечивающим нарезку как суточного, так и свежего мягкого хлеба. Корпус выполнен из окрашенной стал, нож - из особой закаленной нержавеющей стали.

Особенности: Автоматическое выключение при открытии крышки лотка загрузки хлеба, окончании нарезки хлеба, открытии крышки приемного лотка для хлеба

Конструкция хлеборезки, исключаяющая производственные травмы со стороны обслуживающего персонала

Высокая производительность

Легкая санитарно-гигиеническая обработка

Дополнительные характеристики: Толщина нарезания: 5 / 10 / 15 / 20 мм

Производительность: При толщине ломтика 5 мм: 100 батонов/час

При толщине ломтика 10 мм: 160 батонов/час

При толщине ломтика 15 мм: 220 батонов/час

При толщине ломтика 20 мм: 300 батонов/час

Максимальные размеры нарезаемого хлеба: 380x160x135 мм

#### **ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	33307
Производитель	КАУМАН
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
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)	660x680x930
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000