

Хлебoreзы

Хлебoreзы предназначены для нарезки хлеба (пирогов) ломтиками. Идеальны для применения в гостиницах, а также на предприятиях общественного питания. Хлеб нарезается продолговатой формы типа «батон» с длиной до 380 мм и шириной до 160 мм одинаковыми по толщине ломтиками 10-12 мм. Аппараты отличаются эргономичным и компактным дизайном, простотой в использовании, минимальным уровнем шума и высокой надежностью.

Особенности

- настольная модель
- корпус выполнен из алюминия
- передняя панель изготовлена из нержавеющей стали
- толщина ломтика — 12 мм
- максимальная длина изделия — 380 мм
- стандартное подключение 220 В

Модели



GASTROMIX SH31 , SH36

Технические характеристики

| Модель | Кол-во ломтиков, шт | Толщина ломтика, мм | Мах длина изделия, мм | Габариты, мм | Напряжение, В | Мощность, кВт |
|---------------------------------------|---------------------|---------------------|-----------------------|--------------|---------------|---------------|
| Хлебoreз GASTROMIX SH31 | 32 | 12 | 380 | 800x690x840 | 220 | 0,55 |
| Хлебoreз GASTROMIX SH36 | 38 | 10 | 380 | 800x690x840 | 220 | 0,55 |