

# Хлеборезы

**Хлеборезы** 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
Хлеборез GASTROMIX SH31	32	12	380	800x690x840	220	0,55
Хлеборез GASTROMIX SH36	38	10	380	800x690x840	220	0,55