



SLAYER BLADES

ЛЕЗВИЯ ДЛЯ СЛАЙСЕРОВ

КОМПАНИЯ ЭСПОМАРКЕТ ПРЕДЛАГАЕТ ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ ЛЕЗВИЙ ПРОИЗВОДСТВА ИТАЛЬЯНСКОГО ПРОИЗВОДИТЕЛЯ SLAYER BLADES.

Продукцию компании отличает высокое качество и внимание к деталям, что позволило ей стать надежным поставщиком для большинства производителей слайсеров в Европе.

ЛЕЗВИЯ: Ø 195 - 300 ММ

Подходят для всех слайсеров, используемых в быту и в небольших магазинах. Основной особенностью этих лезвий является хромирование, которое отлично поддерживает лезвия в хорошем качестве.

Совместимость с моделями ведущих мировых брендов: ABM / BERKEL / BIZERBA / BOSTON / BRAHER / CORELEK / VAN DALL / DAMPA / ESSEDUE / EUROCORT / FAC / GENERAL MACHINES / HOBART / ITALIANA MACCHI / LARIO / LEO / MANCONI / MISTRO / MOLCOR / MOBBA / NOAW / OMAS / OMEGA / OMS / R.G.V. / RHENINGHAUS / SAMMIC / SIRMAN / YGARRA.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЛЕЗВИЯ: Ø 275 - 385 ММ

Лезвия с высокой эффективностью нарезки, используемые в основном в крупных торговых сетях. Для придания большей прочности стали, лезвие подвергается к электро-химической полировке.

Совместимы с моделями крупнейших мировых производителей: BERKEL / BIZERBA / BRAHER / CORELEK / VAN DALL / DAMPA / ESSEDUE / EUROCORT / FAC / GENERAL MACHINES / HOBART / ITALIANA / MACCHI / LARIO / LEO / MANCONI / MISTRO / MOLCOR / MOBBA / NOAW / OMAS / OMEGA / OMS / R.G.V. / RHENINGHAUS / SAMMIC / SIRMAN / YGARRA.

ТЕФЛОНОВЫЕ ЛЕЗВИЯ.

Предотвращает прилипание продукта, облегчает процесс резки. Например, для нарезки мягких видов сыров нож слайсера имеет тефлоновое покрытие, что делает резку очень удобной, так как сыр не прилипает к лезвию ножа.

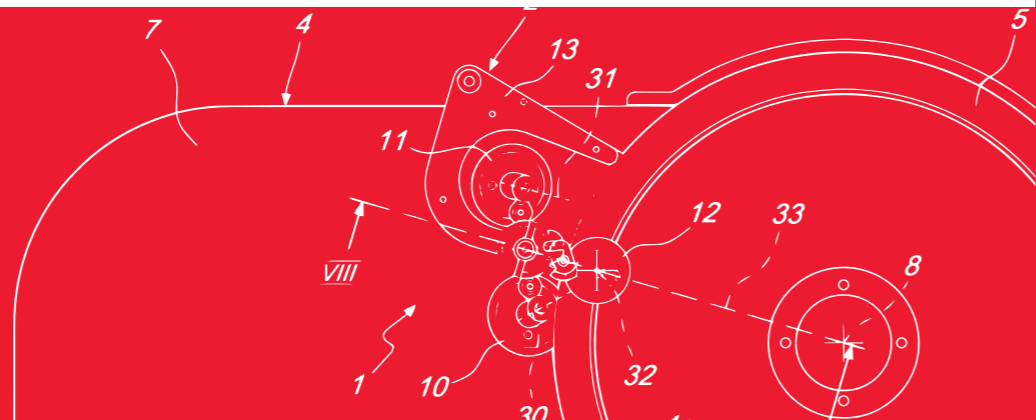


ПРОМЫШЛЕННЫЕ ЛЕЗВИЯ: Ø 390 - 470 ММ

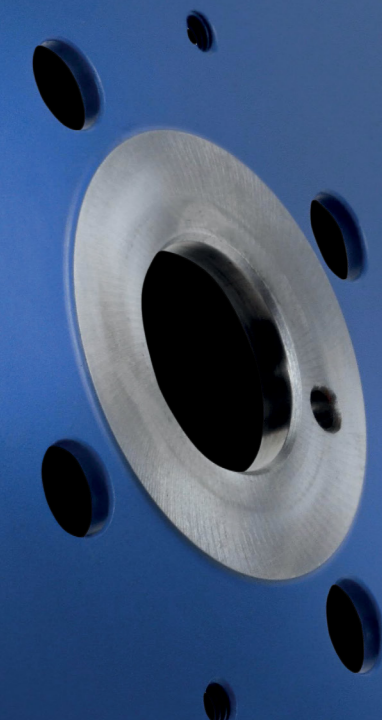
Ножи с длительным сроком службы, разработанные для пищевой промышленности, где производительность и объемы имеют первостепенное значение.

Лезвия разработаны для очень высокой нагрузки и оптимизации нарезки на промышленном уровне. Совместимость с моделями: WEBER / BIZERBA / CFS / Marel / SCHIWA / GRAEF / TREIF / SCHARFEN / DIXIE / AEW THURNE.

Известно, что лезвие - это сердце машины, особенно в пищевой промышленности. Резка является важным процессом в рамках обработки продукта. Поэтому очень важно продлить качество нарезки и долговечность режущих инструментов, т.к. машина и нож образуют одну производственную единицу.



**ПРИБРЕТАЙТЕ КАЧЕСТВЕННЫЕ ЛЕЗВИЯ
SLAYER BLADES В КОМПАНИИ ЭСПОМАРКЕТ.**





г.Москва, Новомещерский проезд, дом 9, стр.6
+7 (495) 660 5142

www.esposervice.ru