



Нож класса **HEAVY-DUTY** для облегчения процесса нарезания мяса, обжариваемого на вертеле.

Операторы **fast-food** наверняка сталкивались с проблемой текучести кадров на позиции повара, отвечающего за приготовление шаурмы (шавермы или кебаба). Главной проблемой является качество нарезки срезаемого мяса (толщина, равномерность), что может быть связано с усталостью и непрофессионализмом персонала. Предлагаемый дисковый нож с электрическим приводом полностью решает эту проблему. Постоянный крутящий момент и диаметр ножа **100 мм** дают отличный результат при нарезании шаурмы.

С новым ножом повару требуется минимум усилий для высокопроизводительной и аккуратной нарезки. Нет необходимости доизмельчать уже срезанное мясо, снимаются ограничения производительности при

обслуживании больших заказов.

В качестве источника энергии используется как легкий литиево-ионный аккумулятор (нож с батареей весит всего 1,3 кг), так и блок питания для подключения к сети 220 В. Простая регулировка толщины нарезки в диапазоне **от 0 до 5 мм** без использования специальных инструментов. Время автономной работы ножа от одной зарядки до **60 минут**.

Максимальное внимание вопросам гигиены. Все части, соприкасающиеся с продуктами, изготовлены из нержавеющей стали **AISI304**. В конце рабочего дня необходимо производить очистку лезвия, для чего нож легко разбирается с использованием прилагаемых шестигранных ключей.

В комплект поставки входят запасной аккумулятор, зарядное устройство, блок питания для подключения к сети 220 В, затаочный камень, запасное лезвие. Кнопка включения соответствует стандарту влагозащиты **IPX64**.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Толщина нарезки, мм
BLEK 02	220/1/50	250x125x220	1,3	0-5