



Технические характеристики Для хлеборезов серии IEK



Разработаны инженерами DIRMAK
Для изготовления выпечки,
кондитерских изделий и пиццы

Ключевые особенности:

- Толщина реза нерегулируемая от 10 до 20 мм (по запросу, на выбор).
- Хлеборезы совместимы с любым видом хлеба.
- Высокоэффективная работа.
- Элементы, контактирующие с продуктами, полностью изготовлены из нерж. стали.
- Простое управление.
- Бесшумная работа.
- Корпус изделия — крашенный металл.
- Серия хлеборезок IEK соответствует сертификатам CE и директивам ЕС по безопасности.

Дополнительные опции:

- Выбор цвета корпуса (доп. оплата)
- Выбор напряжения (доп. оплата)
- Выбор толщины реза (от 10 до 20 мм)
- Исполнение корпуса из нержавеющей стали (доп. оплата)

Преимущества:

- Компактность
- Прочные лезвия
- Современный дизайн
- Простое использование
- Простое перемещение



Технические характеристики

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Макс. Длина Хлеба, мм	Макс. Высота Ломтика, мм	Толщина реза, мм	Вес, кг
IEK 430 T	800x800x850	0,37	220 В/50 Гц	430	140	10-11-13-15-17-20	120
IEK 430 S	800x850x1250	0,37	220 В/50 Гц	430	140	10-11-13-15-17-20	140
IEK 430 A	800x850x1250	0,37	220 В/50 Гц	430	140	10-11-13-15-17-20	140
IEK 500 S	800x900x1250	0,55	220 В/50 Гц	500	140	12-14-15-17-18-20	140
IEK 500 A	800x900x1250	0,55	220 В/50 Гц	500	160	12-14-15-17-18-20	150
IEK 500 EB	800x900x1300	0,75	220 В/50 Гц	500	160	12-14-15-17-18-20	300

IEK 430 S



IEK 430 T

