

**Коммерческое предложение от 31.01.2026****Ножеточка Graef CX 110 ChefsChoice****Цена с НДС: 17 291 руб.****Артикул: 804164****Есть в наличии**

Страна-производитель	США
Наименование	точилка для ножей
Подключение, В	220
Ширина, мм	220
Глубина, мм	110
Высота, мм	110
Вес (без упаковки), кг	1.9
Вес (с упаковкой), кг	3

Ножеточка [Graef CX 110 ChefsChoice](#) серии Young Line предназначается для заточки ножей азиатского типа на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах и в домашних условиях. Модель оснащена 2 пронумерованными двойными шлифовальными слотами для поочередной обработки левого и правого краев и выключателем колыбельного типа с индикатором состояния. Материал корпуса - прочный пластик черного цвета, материал абразивных дисков - сталь с покрытием алмазной крошки и керамики.

**Технические характеристики:**

- Угол заточки: 15 °
- Этапы процесса соответственно нумерации слотов:
  - 1: восстановление режущей кромки алмазными дисками с заточкой под углом 15 °
  - 2: деликатные финишные хонингование и полировка керамическим дисками
- Dizor: 2-этапная заточка с получением долговечной острой режущей кромки с мягко сглаженным 2-гранным выпуклым профилем
- Ultrastop: запатентованные гибкие шлифовальные диски для бережной полировки
- XV Technology: быстрая перезаточка лезвий с 20 на 15 °
- Направляющие из эластомера для точного позиционирования лезвия в пазу
- Медленное вращение дисков для предотвращения перегрева
- Оптимальный угол заточки и низкое истирание материала
- Встроенная система очистки и правки полировальных дисков
- Съемная крышка с магнитом для удобства удаления скопившейся после заточки металлической пыли
- Устойчивые нескользящие опоры
- Компактные габариты для удобства хранения и транспортировки
- Эргономичный дизайн

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.