

Коммерческое предложение от 09.05.2026

Ножеточка Graef CX 125 ChefsChoice

Цена с НДС: 28 564 руб.

Артикул: **312752**

Есть в наличии



Страна-производитель	США
Наименование	точилка для ножей
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.045
Ширина, мм	200
Глубина, мм	110
Высота, мм	110
Вес (без упаковки), кг	1.9
Вес (с упаковкой), кг	3

Ножеточка [Graef CX 125 ChefsChoice](#) серии Family Line предназначена для заточки азиатских лезвий, гладких бытовых, спортивных и промышленных ножей на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах и в домашних условиях. Модель оснащена 3 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 пыли и керамики.

Технические характеристики:

- Угол заточки: 15 °
- Этапы процесса соответственно нумерации слотов:
 - 1: предварительная грубая заточка алмазными дисками под углом 15 °
 - 2: мелкозернистая заточка алмазными дисками под углом 15 °
 - 3: деликатные финишные хонингование и полировка керамическим дисками
- Trizor: 3-этапная заточка с получением долговечной острой режущей кромки с мягко сглаженным 3-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
- Оптимальный угол заточки и низкое истирание материала
- Встроенная система очистки и правки полировальных дисков
- Съёмная крышка с магнитом для удобства удаления скопившейся после заточки металлической пыли
- Устойчивые нескользящие опоры
- Компактные габариты для удобства хранения и транспортировки
- Фаза хонингования/полировки также подходит для зубчатых лезвий
- Эргономичный дизайн

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.