Обвалочные и разделочные ножи, муссаты

Фирмы **"EICKER" - SOLINGEN** (Германия)

Самым важным в ноже является **лезвие**, от которого зависит удобство работы ножом. А это зависит прежде всего от марки стали. Ведущие мировые фирмы используют для ножей два вида стали. *Первый* - чисто хромовая нержавеющая сталь (добавление хрома делает сталь тверже). *Второй* - хромовая сталь, легированная молибденом и ванадием. Молибден придает стали особую твердость, а ванадий снижает хрупкость. Лезвия современных качественных ножей из твердой стали очень долго не тупятся и не нуждаются в заточке. Режущую кромку лишь следует править на специальном мусате из хром ванадиевой стали.

Ножи серии "PROFI" производятся с лезвиями из молибден-ванадиевой стали повышенной твердости. Качество стали соответствует немецкому стандарту 1.4109/1.4110/ 1.4116, твердость стали 56 +/-1.

Ножи серии "MANAGER" производятся с лезвием из хромовой нержавеющей стали. Качество стали соответствует немецкому стандарту 1.4034, твердость стали 55 +/-1.

Сталь изготавливается только в Золингене и не имеет себе равных по качеству.

Ручки ножей имеют продуманную эргономичную форму и изготавливаются из специально подобранных материалов. Они не скользят даже в мокрой или испачканной жиром руке и соответствуют самым строгим гигиеническим требованиям.

В качестве материала для ручки ножей серии **"PROFI" и "MANAGER"** используеются стойкие к ударам и сколам усиленные стекловолокном нейлон или смесь каучука. У всех ножей имеется специальный выступ у основания лезвия. Это защита пальцев от соприкосновения с острием и в то же время удобная опора для указательного пальца во время работы.

Ножи серии "PROFI":
Состав нержавеющей стали **1.4110,** используемой для ножей "PROFI": **DIN X55 CrMo14**
Углерод: 0.55-0.75%, Хром: 16-18%, Марганец: 1.0%, Кремний: 1.0%, Молибден: 0.55-0.75%

27.502. Нож универсальный
(обвалочный, разделочный, заколочный)
Длина лезвия - 13, 15, 18, 21, 25 см
Цвет ручки - ● ● ● ● ●

27.506. Нож универсальный
(обвалочный, разделочный, заколочный)
Длина лезвия - 16, 18, 21 см
Цвет ручки - ●

27.504. Нож жиловочный
Длина лезвия - 15, 18, 21, 23, 26, 28, 31, 34, 37 см
Цвет ручки - ● ● ●

27.540. Нож разделочный
Длина лезвия -21, 26 см
Цвет ручки - ● ● ● ●

27.542. Нож разделочный
Длина лезвия - 27 см
Цвет ручки - ●

27.503. Нож мясоразделочный
Длина лезвия - 21, 26, 31 см
Цвет ручки - ●

27.507. Нож обвалочный
Длина лезвия - 10, 13, 15, 18, 21 см
Цвет ручки - ● ● ● ● ●

27.550. Нож обвалочный "Тонкий"
Длина лезвия - 13, 15 см
Цвет ручки - ●

27.519. Нож обвалочный
Длина лезвия - 16, 18 см
Цвет ручки - ● ●

27.539. Нож обвалочный
Длина лезвия - 13, 16 см
Цвет ручки - ●

27.529. Нож обвалочный
Длина лезвия - 14, 16, 18, 21 см
Цвет ручки - ● ● ● ●

27.515. Нож забеловочный
Длина лезвия - 15, 18 см
Цвет ручки - ●

27.590. Нож обвалочный для птицы
Длина лезвия - 9, 12 см
Цвет ручки - ●

27.597. Нож филейный для рыбы
Длина лезвия - 21 см
Цвет ручки - ●

27.517. Нож мясоразделочный
Длина лезвия - 21 см
Цвет ручки - ●

27.510. Нож обвалочный "Гибкий"
Длина лезвия - 13, 15 см
Цвет ручки - ●

27.511. Нож обвалочный "Гибкий"
27.533. Нож обвалочный "Полугибкий"
27.513. Нож обвалочный "Жесткий"
Длина лезвия - 13, 15 см
Цвет ручки - ● ● ● ● ● ●

27.548. Нож обвалочный
Длина лезвия - 16 см
Цвет ручки - ●

27.546. Нож обвалочный "Широкий"
Длина лезвия - 13 см
Цвет ручки - ●

27.599. Нож для удаления потрохов
Длина лезвия - 16 см
Цвет ручки - ●

27.512. Нож для удаления щетины
Длина лезвия - 16. 18. 21 см
Цвет ручки - ●

27.591. Нож заколочный для птицы
Длина лезвия - 10 см
Цвет ручки - ●

27.518. Нож филейный "Гибкий"
Длина лезвия - 21 см
Цвет ручки - ●

27.505. Нож колбасный
Длина лезвия - 21 см
Цвет ручки - ●

Ножи серии "MANAGER":

Состав нержавеющей стали **1.4034,** используемой для ножей "MANAGER": **DIN X40 Cr13**
Углерод: 0.4-0.75%, Хром: 12-14.5%, Марганец: 1.0%, Кремний: 1.0%

17.507. Нож обвалочный
Длина лезвия - 13, 15, 18 см
Цвет ручки - ● ●

17.529. Нож обвалочный
Длина лезвия - 14, 16 см
Цвет ручки - ● ●

17.513. Нож обвалочный
Длина лезвия - 13, 15 см
Цвет ручки - ● ●

17.538. Нож обвалочный
Длина лезвия - 15 см
Цвет ручки - ● ●

17.515. Нож забеловочный
Длина лезвия - 15 см
Цвет ручки - ●

17.512. Нож для удаления щетины
Длина лезвия - 18, 21 см
Цвет ручки - ●

17.502. Нож универсальный
(обвалочный, разделочный, заколочный)
Длина лезвия - 15, 18, 21 см
Цвет ручки - ● ● ●

17.504. Нож жиловочный
Длина лезвия - 18, 21, 23, 26 см
Цвет ручки - ● ●

Мусаты:

46.903. Мусат для правки ножей
Стандартный, круглый
Длина полосы - 25, 30, 36 см

45.903. Мусат для правки ножей
Стандартный, круглый
Длина полосы - 25, 30 см

46.907. Мусат для правки ножей
Стандартный, овальный
Длина полосы - 25, 30 см

46.919. Мусат для правки ножей
Стандартный, овальный
Длина полосы - 25, 30 см

46.909. Мусат для тонкой заточки ножей
Тонкая заточка (ультра), овальный
Длина полосы - 30 см

46.905. Мусат для правки ножей
Стандартный, овальный
Длина полосы - 30, 36 см

46.911. Мусат для полировки ножей
Полировка, овальный
Длина полосы - 30 см

45.913. Мусат для правки ножей
Особо твердый, с алмазным покрытием, овальный. Длина полосы - 26, 30 см

46.914. Мусат для тонкой заточки и полировки ножей (2 стороны тонкая заточка / 2 стороны полировка, круглый) Длина полосы - 25 см

Прайс-лист на обвалочные и разделочные ножи, муссаты фирмы "EICKER"- Германия

(Цены указаны в рублях, со склада в г. Москве и включают транспортные, таможенные расходы, НДС)

Ножи серии „Manager"

17.502.13	300р.
17.502.15	325р.
17.502.18	371р.
17.502.21	404р.
17.503.21	475р.
17.503.26	677р.
17.504.18	442р.
17.504.21	467р.
17.504.23	570р.
17.504.26	660р.
17.507.13	289р.
17.507.15	317р.
17.507.18	368р.
17.512.18	382р.
17.512.21	447р.
17.513.13	319р.
17.513.15	355р.
17.515.15	431р.
17.529.14	306р.
17.529.16	327р.
17.538.15	368р.

Секачи

82.705.20	1 632р.
82.710.24	2 177р.
82.712.30	6 330р.
82.714.36	9 223р.

Ножи серии „Profi"

27.502.13	390р.
27.502.15	426р.
27.502.18	483р.
27.502.21	551р.
27.502.25	715р.
27.503.21	630р.
27.503.26	819р.
27.503.31	1 034р.
27.504.15	497р.
27.504.18	565р.
27.504.21	592р.
27.504.23	666р.
27.504.26	720р.
27.504.28	922р.
27.504.31	1 070р.
27.504.34	1 250р.
27.504.37	1 419р.
27.505.21	401р.
27.506.16	453р.
27.506.18	521р.
27.506.21	578р.
27.507.10	338р.
27.507.13	352р.
27.507.15	393р.
27.507.18	467р.
27.507.21	540р.
27.510.13	311р.
27.510.15	341р.
27.511.13	322р.
27.511.15	344р.
27.512.16	437р.
27.512.18	480р.
27.512.21	568р.
27.513.13	360р.
27.513.15	393р.
27.515.15	595р.
27.515.18	652р.
27.517.21	573р.
27.518.21	478р.
27.519.16	437р.
27.519.18	502р.
27.520.23	655р.
27.520.31	791р.
27.522.40	1 277р.
27.523.26	720р.
27.527.25	753р.
27.528.30	846р.
27.529.14	368р.
27.529.16	390р.
27.529.18	467р.
27.529.21	524р.
27.533.13	336р.
27.533.15	363р.
27.539.13	379р.
27.539.16	404р.
27.540.21	581р.
27.540.26	729р.
27.542.27	917р.
27.546.13	398р.
27.548.16	382р.
27.550.13	352р.
27.550.15	393р.
27.590.09	265р.
27.590.12	319р.
27.595.31	914р.
27.597.21	557р.
27.599.16	873р.

Муссаты

40.899.30	1 364р.
45.903.25	682р.
45.903.30	720р.
45.907.25	1 086р.
45.907.30	1 141р.
45.913.25	1 304р.
45.913.30	1 359р.
45.915.30	1 359р.
45.917.30	1 976р.
46.899.30	1 937р.
46.902.20	308р.
46.903.25	543р.
46.903.30	568р.
46.903.36	742р.
46.905.30	1 233р.
46.905.36	1 348р.
46.907.25	925р.
46.907.30	1 015р.
46.909.30	1 473р.
46.910.30	1 130р.
46.911.30	1 583р.
46.914.25	682р.
46.918.30	3 438р.

Кобуры для ножей

80.730.00	1 252р.
80.730.02	633р.
80.735.00	1 217р.
80.736.00	420р.

DAUBERT TRADE ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПТИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ

Адрес: 141006, Московская обл., г. Мытищи, Олимпийский проспект, д. 10, оф. 19/5

Телефоны: (495) 9260625, 7788092, 7788093, 7788049, 8-916-854-59-31, 8-916-854-60-56

Факс: (495) 9260625 E-mail: 7788092@mail.ru Веб-сайт: www.daubert.ru, www.111-111.ru, www.aditek.ru