



Boulangier

B 2565

Plus jamais
sans pain!



**Alu / Inox | Coupe inclinée | Lame de 250 mm | Base 460 x 320 mm
Epaisseur de coupe 0 - 20 mm | Capacité de coupe 170 x 230 mm**

Chaud et croustillant! Qui ne connaît pas le problème - le pain est frais, même encore chaud. Vous voulez couper quelques tranches, mais la tranche est écrasée ou même déchirée... Avec notre trancheuse à pain, ces problèmes peuvent désormais être renvoyés aux oubliettes. L'engrenage spécial à vitesse réduite et la lame dentée assurent une coupe soignée du pain - de la première jusqu'à la dernière tranche. Grâce à la construction autoportante, le panier à pain trouve sa place directement sous la lame. Avec tous ces avantages, le pain se réjouit de glisser vers la lame!

- La base, la protection de la lame et le pousse-talon sont amovibles, pour un nettoyage simple et rapide
- Interrupteurs Piézo en métal
- Base de la machine en inox
- Le chariot coulisse sur un axe fixe pour assurer une haute précision du mouvement
- Utilisation simple en toute sécurité
- La plaque de butée est décalée vers l'arrière pour faciliter la coupe des tranches de pain épaisses
- Lame dentée pour une coupe parfaite
- L'axe de la lame étant décalé en avant, les tranches peuvent tomber librement sans buter sur le moteur
- Le chariot incliné aide à guider la pièce vers la lame
- Construction autoportante offre la possibilité de découper directement sur un plat ou une assiette, sans toucher la tranche
- La base amovible sert aussi de plateau

Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30
4912 Aarwangen
Tel 062 923 13 13
Fax 062 922 21 22
info@hofmann-ag.ch
www.hofmann-ag.ch