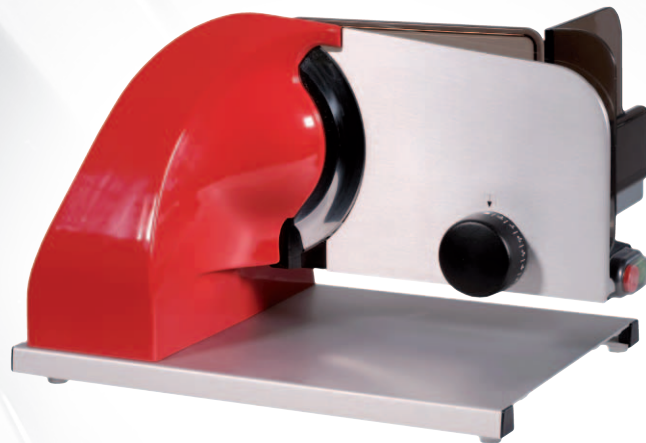


Bistroline

A 1980

La petite
professionnelle
au bar



**Fonte d'alu | Coupe droite | Lame de 190 mm | Base 360 x 280 mm
Epaisseur de coupe 0 - 15 mm | Capacité de coupe 190 x 140 mm**

Petite taille, mais hautes performances! Maniable, économique et professionnelle. La trancheuse pratique de la gamme Bistroline convient aux petites entreprises de restauration telles que cafés, tearooms, restaurants saisonniers et buvettes de terrains de sport, partout où il s'agit de trancher proprement et de préparer en un tour de main de la petite restauration ou des snacks. Ce sont des machines tout métal en fonte d'aluminium de nettoyage aisé et d'emploi facile qui répondent aux plus hautes exigences.

- Lame spéciale à hautes performances pour un résultat optimal pour chaque pièce
- Lame décalée vers l'avant pour découper de longues tranches
- Aiguiser compris
- Lame amovible pour un nettoyage parfait et simple
- Utilisation simple en toute sécurité
- Réglage en continu de l'épaisseur de coupe entre 0 et 15 mm

Hofmann Switzerland AG
Industriestrasse 30
4912 Aarwangen

Tel 062 923 13 13
Fax 062 922 21 22

info@hofmann-ag.ch
www.hofmann-ag.ch

Modifications techniques réservées