

Fromager

K 2505

Pour les
végétariens



**Alu / Inox | Coupe droite | Lame de 250 mm | Base 550 x 310 mm
Epaisseur de coupe 0 - 20 mm | Capacité de coupe 230 x 180 mm**

Vous aimez le fromage? Fromage collant, à pâte dure ou molle, fromage frais ou affiné - couper du fromage pose des exigences particulièrement élevées aux trancheuses. Pas de problème pour notre trancheuse K 2505! Son entraînement spécial à vitesse réduite et la lame teflonisée font tout pour couper le fromage avec grand soin - de la première jusqu'à la dernière tranche! Grâce à la construction autoportante, le plateau de fromage trouve sa place directement sous la lame. Après le fromage, le nettoyage se fait rapidement grâce aux pièces amovibles. En avant la raclette!

- La protection de la lame, le racleur et le pousse-talon sont amovibles, pour un nettoyage simple et rapide
- Traineau pliable à 90° pour le nettoyage
- Plan de la machine peu encombrant sous forme L
- Touches à membrane sûre et étanches
- Utilisation simple en toute sécurité
- Lame teflonisée
- L'axe de la lame étant décalé en avant, les tranches peuvent tomber librement sans buter sur le moteur
- Construction autoportante offre la possibilité de découper directement sur un plat ou une assiette, sans toucher la tranche
- L'affûteur à deux phases procure une acuité précise
- Se fixe qu'en cas de besoin d'affûter la lame, pour des meules toujours propres
- L'affûtage procure un résultat professionnel

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