



Brotscneider

B 2565

**Nie mehr
brotlos**



**Alu / Inox | Schrägschnitt | Messer 250 mm | Stand 460 x 320 mm
Schnittdicke 0 - 20 mm | Schnittkapazität 170 x 230 mm**

Ofenfrisch und knusprig! Wer kennt es nicht - das Brot ist frisch, sogar noch etwas warm. Jetzt schnell ein paar Scheiben abschneiden, doch dabei wird das Stück zerquetscht oder gar auseinandergerissen... Mit unserem Brotscneider gehören diese Probleme der Vergangenheit an, denn das Spezialgetriebe mit reduzierter Geschwindigkeit für schonendes Schneiden von Brot, sowie das gezahnte Messer garantieren Perfektion - von der ersten bis zur letzten Scheibe. Dank der freitragenden Konstruktion passt der Brotkorb direkt unter das Messer. Bei all diesen Vorzügen rutscht das Brot geradezu freiwillig zum Messer hin!

- Bodenplatte, Messerschutz und Restenhalter für Reinigung abnehmbar
- Stabile, formschöne Piezoschalter aus Metall
- Bodenplatte aus Inox
- Der Schlitten läuft leicht und exakt, dank fixer Längsachsenführung
- Simpel und sicher in der Bedienung
- Gezahntes Spezialmesser für einen perfekten Schnitt
- Die nach hinten versetzte Anschlagplatte ermöglicht problemloses Schneiden von dicken Brotscheiben
- Die Schrägstellung des Schlittens hilft, das Schneidgut zum Messer hin zu führen
- Die nach vorne versetzte Messerachse garantiert einen sauberen Tranchenauslauf, kein Abknicken der Scheibe
- Dank der freitragenden Konstruktion fallen die Scheiben ohne Berührung direkt auf die Bodenplatte oder in einen Teller
- Bodenplatte kann auch als Tablett benutzt werden

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