



Kontakt

Hofmann Switzerland AG
Industriestrasse 30
4912 Aarwangen

Telefon: 062 923 13 13
Email: info@hofmann-ag.ch

Händlernetz

Verkauf - Beratung - Service



www.hofmann-ag.ch

Besuchen Sie unsere Website
für weitere Details

Anleitungen Aktionen
Videos
Servicemeldungen
Prospekte Preisliste
Bestandteilliste



SWITZERLAND AG
HOFMANN®

Industrie

Vollautomat V 3020



Perfektion in Bau und Leistung

Der Vollautomat mit automatischem Schlitten und Nachschub des Schneidguts, ausserdem mit automatischer Schnittguterkenennung und Ablage nach vorprogrammierter Wahl.

Optional stehen ein Untergestell und ein verlängerter Schlitten für sehr grosses Schnittgut, sowie verschiedene Förderbänder für die Fertigung zur Verfügung.

Vollautomat V 3020 mit diversen Optionen

Perfektion in Bau und Leistung

Der Vollautomat mit automatischem Schlitten und Nachschub des Schneideguts, ausserdem mit automatischer Schnittguterkennung und Ablage nach vorprogrammierter Wahl lässt keine Wünsche offen. Nahezu jedes Schnittgut schafft der Vollautomat ganz von alleine und präsentiert die Scheiben sauber gefächert, aufgereiht oder gestapelt auf dem Tablett oder direkt in einer Schale. Der Tranchenzähler stoppt die Maschine genau nach Vorgabe. Bei Bedarf kann der Vollautomat auch auf Manuellbetrieb umgestellt werden.

Optional stehen ein Untergestell und ein verlängerter Schlitten für sehr grosses Schnittgut, sowie verschiedene Förderbänder für die Fertigung zur Verfügung.

- PLU-Speicher für voreingestellte Ablagebilder, Geschwindigkeit und Schnittdicke
- Automatische Schnittguterkennung
- Schlitten, Restenhalter, Kettenrahmen, Ablegarm und Tablett demontierbar
- Schnelles und einfaches Einspannen des Stücks
- Konstanter Andruck des Schneideguts für beste Schneideergebnisse
- Geschwindigkeit stufenlos wählbar bis zu 70 Hüben pro Minute
- Schlitten kann auf Halbautomat mit Servounterstützung umgestellt werden
- Solide Bauweise, robuster Antrieb und einfache Handhabung

Perfection dans la construction et la performance!

La machine entièrement automatique avec transport et réapprovisionnement automatiques du matériau à découper ainsi quela détection et le stockage automatiques des découpes, selon un choix préprogrammé, ne laisse rien à désirer. La machine entièrement automatique coupe quasiment chaque matériau elle-même et présente les tranches soigneusement enfilées ou empilées sur le plateau ou directement dans un bol. Le compteur de tranches arrête la machine exactement comme spécifié. Si nécessaire, la machine entièrement automatique peut également être commutée en mode manuel.

En option, un support et un traîneau allongé pour les très grandes coupures ainsi que diverses bandes transporteuses pour la production sont disponibles.

- Mémoire PLU pour les images prédéfinies, la vitesse et l'épaisseur de la coupe
- Détection automatique du matériau à découper
- Le traîneau, le pousse-restes, le cadre de la chaîne, le bras et le plateau peuvent vent être enlevés
- Serrage rapide et facile de la pièce
- Pression constante du matériau à couper pour de meilleurs résultats de coupe
- Vitesse sélectionnable en continu jusqu'à 70 coups par minute
- Le traîneau peut être commuté en mode semi-automatique avec assistance électrique
- Construction solide, entraînement robuste et manipulation facile

V 3020



Vollautomat V 3020 mit diversen Optionen

Optionen

Die vollautomatische Aufschnittmaschine V 3020 ist optional mit unterschiedlichen Erweiterungen wie verschiedene Schlittenlängen und Förderbänder verfügbar. Ausserdem kann ein fahrbares Untergestell in Chromstahl dazu erworben werden. So kann die perfekte Maschine für jede professionelle, industrielle Produktion individuell zusammengestellt werden.

1) Untergestell (Option M4)

Das Untergestell aus Chromstahl verfügt über 2 Lenkrollen mit Feststellbremse und 2 Standfüsse für eine sichere Platzierung.

2) Förderband kurz oder lang (Option F69 / F130)

Mit einem Förderband können Sie die Weiterverarbeitung der präzise geschnittenen Ware vereinfachen. Sämtliche Ablegebänder werden sauber und exakt platziert und bieten somit höchste Verarbeitungsqualität.



3) Schlittenprofil lang oder extra lang (S57 / S76)

Für speziell langes Schneidgut stehen 2 längere Schlittenversionen zur Verfügung. Der Schlitten S57 bietet eine Schlittenlänge von 57 cm mit einem Abstand zwischen Restenhalter und Messer von 42 cm. Die extra lange Version S76 mit einer Schlittenlänge von 76 cm und 60 cm Platz zwischen Restenhalter und Messer verarbeitet auch extrem lange Stücke problemlos.



Options

La trancheuse entièrement automatique V 3020 est disponible en option avec différentes extensions telles que différentes longueurs de chariots et de bandes transporteuses. Il est en outre possible d'acquies pour celle-ci un bâti mobile en acier chromé. Il est ainsi possible de composer individuellement la machine parfaite pour chaque production professionnelle et industrielle.

1) Bâti (Option M4)

Le bâti en acier chromé dispose de 2 roulettes pivotantes avec frein de blocage et de 2 pieds pour un placement sûr.

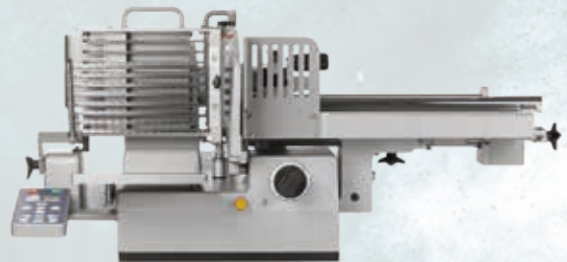


2) Bande transporteuse courte ou longue (Option F69/F130)

Une bande transporteuse vous permet de simplifier le traitement ultérieur des produits coupés avec précision. Toutes les images de dépose sont placées de manière propre et précise, offrant ainsi une qualité de traitement maximale.

3) Profil de chariot long ou extra long (S57 / S76)

Pour les produits à couper particulièrement longs, il existe 2 versions de chariots plus longues. Le chariot S57 offre une longueur de 57 cm avec un écart de 42 cm entre le support à restes et le couteau. La version extra longue S76, avec une longueur de chariot de 76 cm et un espace de 60 cm entre le support à restes et le couteau, traite sans difficulté même les morceaux extrêmement longs.



Technische Daten / Preise

Industrie	V 3020 Vollautomat
Version / Version	Gradschnitt / Coupe droite
Masse / Dimensions	600 x 880 x 500 mm
Standfläche / Espace de stand	540 x 440 mm
Gewicht / Poids	69 kg
Messer / Lame	300 mm
Schnittkapazität / Capacité de coupe	250 x 180 mm
Schnittdicke / Coupe	0 – 10 mm
Motorleistung / Performance du moteur	500 W / 230 V
Zubehör / Accessoires	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale

Typ / Type	Art.-Nr. / No. Article	Detail / Detail	Preis in CHF (exkl. MwSt.) / Prix en CHF (hors TVA)
Industrie V 3020	2 3020 0100	Gradschnitt, Vollautomat	19'650.-

Typ / Type	Art.-Nr. / No. Article	Länge / Longueur	Detail / Detail	Preis in CHF (exkl. MwSt.) / Prix en CHF (hors TVA)
M4 Untergestell	2 3020 9030		Inox	1'460.-
S57 Schlitten L	2 3020 0101	57 cm	Abstand Restenhalter/Messer 42 cm	350.-
S76 Schlitten XL	2 3020 0102	76 cm	Abstand Restenhalter/Messer 60 cm	950.-
F69 Förderband	2 3020 9020	69 cm		6'450.-
F130 Förderband XL	2 3020 9010	130 cm		7'250.-



Industrie

Chromstahlmaschinen



Der Schwerkraftschneider aus Chromstahl

Bedienungsfreundliche Hochleistungsmaschine für den industriellen Produktionseinsatz in der Lebensmittelverarbeitung, die in punkto Hygiene keine Kompromisse eingeht.

Die Edelstahl-Maschine für höchste Ansprüche mit Hochleistungsmotor für den Dauerbetrieb.

Chromstahlmaschinen Gradschnitt

Komplett Chromstahl

Perfektion in Bau und Leistung! Wenn es komplett Chromstahl sein soll, ist unsere A 3092 die einzig richtige Wahl! Bedienungsfreundliche Hochleistungsmaschine für den industriellen Produktionseinsatz in der Lebensmittelverarbeitung, für die Spitalküche und für diejenigen unter euch, die in punkto Hygiene keine Kompromisse eingehen wollen...

Ganzmetallmaschine aus Edelstahl für höchste Ansprüche, sicheren Betrieb und praktische Reinigung, welche den europäischen Sicherheitsstandards entspricht. Überzeugen Sie sich von der sauberen Materialverarbeitung und der simplen Handhabung im Alltag.

Tout inox

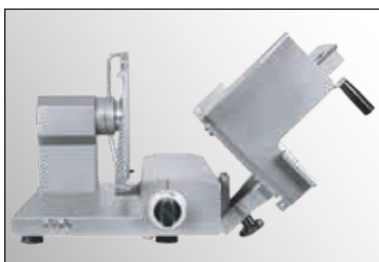
Construction et performances parfaites! Vous exigez de l'inox? La A 3092, c'est une trancheuse aux performances de pointe pour l'emploi dans la production industrielle des aliments conditionnés, mais aussi pour les cuisines d'hôpitaux et tous ceux, qui ne veulent pas faire de compromis quand il s'agit de l'hygiène...

Machine entièrement construite en inox pour les exigences les plus hautes. Un emploi et un nettoyage simple. Constatez par vous-même la haute qualité, la belle finition et le maniement simple au quotidien.

A 3092



- Messerabdeckung sowie der Restenhalter und der Abstreifer sind demontierbar
- Schlitten weit abklappbar
- Einfache Reinigung, keine engen Zwischenräume
- Robuster, grosser Schlitten mit Kugellager
- Inklusive Wursthalteleiste, so bleibt rundes Schnittgut immer am richtigen Platz
- Geringer Platzbedarf
- Stabile, formschöne Piezoschalter aus Metall
- Sicherheit dank neuester Schutzvorrichtungen
- Einfache Bedienung
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärfsergebnisse
- Nicht fix montiert, für stets saubere Schleifsteine
- Einfaches Schärfen des Messers, Ergebnis wie frisch vom Schleifservice
- La protection de la lame, le pousse-talon et le paretranches sont amovibles
- Chariot à basculer
- Nettoyage simple et hygiénique
- Grand chariot solide à roulement à billes
- Le guide de la pièce à découper assure une position fixe de la pièce
- Faible encombrement
- Interrupteurs Piézo en métal
- Utilisation simple en toute sécurité grâce aux mesures de sécurité de dernière génération
- 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



Chromstahlmaschinen Schrägschnitt

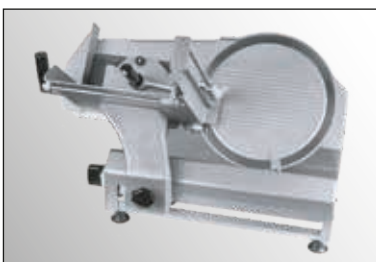
Perfektion in Bau und Leistung! Das gilt auch für die Schrägschnitt-Version A 3595. Der bedienungsfreundliche Schwerkraftschneider für den industriellen Produktionseinsatz in der Lebensmittelverarbeitung. Perfekt für das Schneiden von grossvolumigem Schneidgut wie Parmaschinken. Ganzmetallmaschine aus Edelstahl für höchste Ansprüche, wirtschaftlich sicheren Betrieb und praktische Reinigung. Entspricht den europäischen Sicherheitsstandards. Starker wartungsfreier 310 Watt-Motor mit Spezialgetriebe für den Dauerbetrieb und hohe Belastung.

Construction et performances parfaites! Ceci s'applique également à la version à coupe inclinée, A 3595. Trancheur à gravité aux performances de pointe pour l'emploi dans la production industrielle d'aliments conditionnés. Idéal pour trancher les pièces de grand volume comme le jambon de parme. Machine tout métal en acier chromé répondant aux plus hautes exigences, exploitation sûre et économique, nettoyage aisé. Répond aux normes de sécurité européennes. Puissant moteur sans entretien de 310 watts à entraînement spécial pour service longue durée et contraintes élevées.

A 3595



- Messerabdeckung sowie der Restenhalter und der Abstreifer sind demontierbar
- Schlitten weit abklappbar
- Einfache Reinigung, keine engen Zwischenräume
- Robuster, grosser Schlitten mit Kugellager
- Inklusive Wursthälfteleiste, so bleibt rundes Schnittgut immer am richtigen Platz
- Geringer Platzbedarf
- Stabile, formschöne Piezoschalter aus Metall
- Sicherheit dank neuester Schutzvorrichtungen
- Einfache Bedienung
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärfsergebnisse
- Nicht fix montiert, für stets saubere Schleifsteine
- Einfaches Schärfen des Messers, Ergebnis wie frisch vom Schleifservice
- La protection de la lame, le pousse-talon et le paretranches sont amovibles
- Chariot à basculer
- Nettoyage simple et hygiénique
- Grand chariot solide à roulement à billes
- Le guide de la pièce à découper assure une position fixe de la pièce
- Faible encombrement
- Interrupteurs Piézo en métal
- Utilisation simple en toute sécurité grâce aux mesures de sécurité de dernière génération
- 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



Technische Daten / Preise

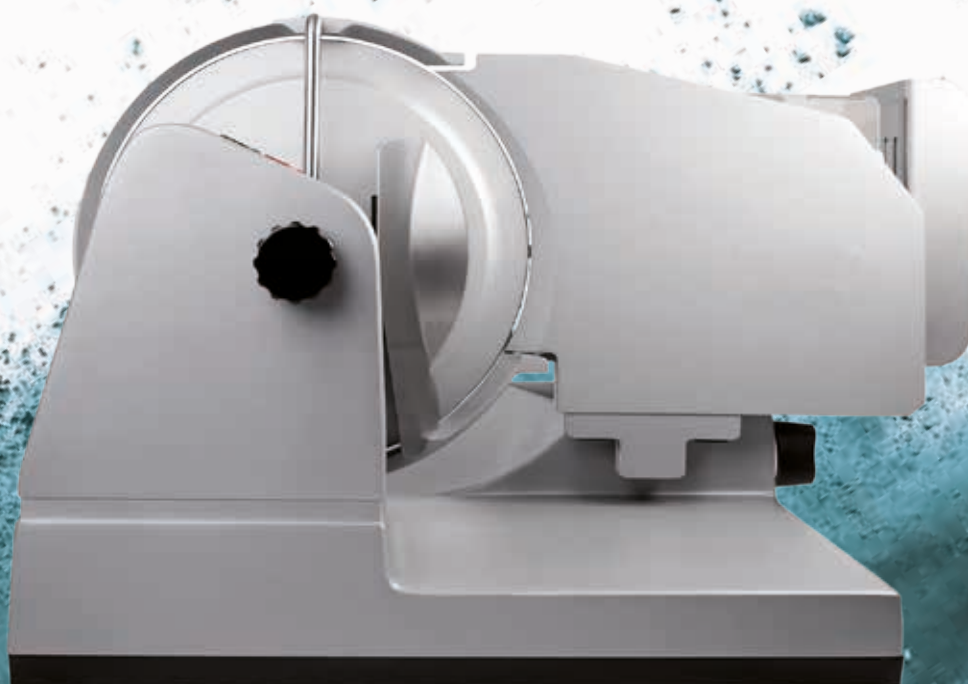
Industrie	A 3092	A 3595
Version / Version	Gradschnitt / Coupe droite	Schrägschnitt / Coupe incliné
Masse / Dimensions	635 x 670 x 420 mm	700 x 790 x 565 mm
Standfläche / Espace de stand	492 x 420 mm	550 x 420 mm
Gewicht / Poids	45 kg	50 kg
Messer / Lame	300 mm	350 mm
Schnittkapazität / Capacité de coupe	245 x 210 mm	320 x 235 mm
Schnittdicke / Coupe	0 – 25 mm	0 – 20 mm
Motorleistung / Performance du moteur	350 W / 230 V	350 W / 230 V
Zubehör / Accessoires	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale

Typ / Type	Art.-Nr. / No. Article	Detail / Detail	Preis in CHF (exkl. MwSt.) / Prix en CHF (hors TVA)
Industrie A 3092	6 3092 1000	Gradschnitt, Inox	7'950.–
Industrie A 3595	6 3595 1000	Schrägschnitt, Inox	6'950.–



Profiline

Grad- und Schrägschnitt oder als Halbautomat



Die Profis aus unserem Sortiment

Die Profi-Aufschnittmaschinen aus der Serie Profiline passen immer und überall. Einfach perfekt für den multifunktionalen Einsatz im Verkauf, in der Vorbereitung in Metzgerei- und Gastronomiebetrieben, in Heimen und Spitälern.

Die ideale Grösse für jedes gängige Schnittgut. Die Profiline Aufschnittmaschinen erfüllen höchste Ansprüche an Leistung, Bediener- und Reinigungsfreundlichkeit.

Profiline Gradschnitt in verschiedenen Varianten

Die Profis aus unserem Sortiment

Die Profi-Aufschnittmaschinen aus unserer Serie Profiline passen immer und überall. Einfach perfekt für den multifunktionalen Einsatz im Verkauf, in der Vorbereitung in Metzgerei- und Gastronomiebetrieben, in Heimen und Spitälern. Die ideale Größe für jedes gängige Schnittgut. Die Profiline Aufschnittmaschinen erfüllen höchste Ansprüche an Leistung, Bediener- und Reinigungsfreundlichkeit.

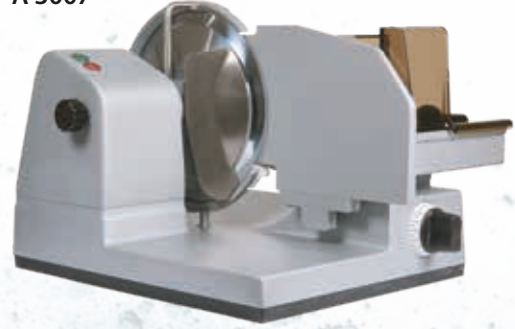
Les professionnels de notre gamme!

Les trancheuses professionnelles de notre série Profiline s'adaptent partout et à toute heure. Tout simplement parfaites pour une utilisation multifonctionnelle dans les ventes, la préparation dans les boucheries et les restaurants, dans les institutions et les hôpitaux. La taille idéale pour chaque coupe commune. Les trancheuses Profiline répondent aux plus hautes exigences en matière de performances, de facilité d'utilisation et de nettoyage.

A 2707



A 3007



- Geschlossene Standfläche
- Schlitten, Abstreifer und Messerschutzdeckel komplett demontierbar
- Einfache Reinigung, keine engen Zwischenräume
- Dank präziser Führungswelle läuft der Schlitten fast wie von selbst
- Messerschutzdeckel deckt das Messer komplett ab
- Maschinenbasis hinten erhöht, Fleischsaft fließt nicht hinter die Maschine
- Position der Knöpfe auf dem Motorblock, mehr Hygiene und Ergonomie
- Sicherheit dank neuester und praktischer Schutzvorrichtungen
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärfresultate
- Nicht fix montiert, für stets saubere Schleifsteine
- Einfaches Schärfen des Messers, Ergebnis wie frisch vom Schleifservice

- Espace de stand fermé
- Traîneau, racleur et protection-lame complètement amovibles
- Nettoyage facile, pas d'espaces étroits
- Grâce à l'arbre de guidage précis, le traîneau tourne quasiment de lui-même
- La protection-lame couvre complètement le couteau
- Base arrière de la machine surélevée, le jus de viande ne coule pas derrière la machine
- Position des boutons sur le bloc moteur, plus d'hygiène et d'ergonomie
- Sécurité grâce aux dispositifs de sécurité les plus récents et les plus pratiques
- Meuleuse en deux étapes, pour des résultats d'affûtage parfaits
- Non fixé, pour des meules toujours propres
- Affûtage aisé du couteau, comme s'il sortait du service de meulage



Profiline Gradschnitt in verschiedenen Varianten

Insbesondere unsere speziellen Schlitten für besondere Anforderungen lassen die Herzen von Küchenchefs höher schlagen:

- Der einzigartige Schlitten der A 3007 K garantiert ein sicheres und effizientes Arbeiten in optimaler Ergonomie. Durch ein einfaches Umschwenken des Schlittens in die V-Stellung bleibt das Schneidgut immer an der Schlittenrückwand liegen, bis zur letzten Scheibe.
- Mit unserem Lachsschlitten der A 3007 L ist einfaches und schnelles Filetieren von angefrorenem (-8° bis -10° C) Fisch und frischem Fisch überhaupt kein Problem. Der Schnittwinkel ist stufenlos von 10° bis 40° verstellbar.
- Die integrierte Waage der A 3007 W ermöglicht eine sofortige Kontrolle der geschnittenen Menge und verringert so die Zeit, welche für das Wiegen benötigt wird und erlaubt somit eine effektive Kundenbedienung. Für perfekte Scheiben in der perfekten Menge.

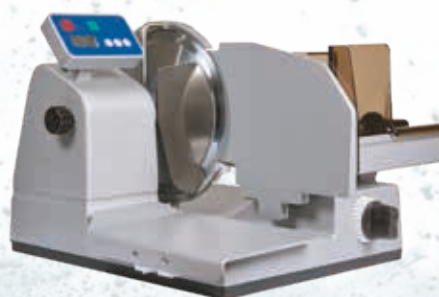
Nos traîneaux spécialement conçus pour les besoins spéciaux font battre le coeur des chefs:

- Le traîneau unique de l'A 3007 K garantit un travail sûr et efficace avec une ergonomie optimale. En faisant simplement pivoter le chariot en position V, le matériau à couper reste toujours à la paroi arrière de la glissière - jusqu'à la dernière tranche.
- Avec notre traîneau à saumon A 3007 L, le filetage rapide et facile du poisson congelé (-8 ° à -10 ° C) et du poisson frais ne pose aucun problème. L'angle de coupe est réglable en continu de 10 ° à 40 °.
- La balance intégrée de l'A 3007 W permet un contrôle immédiat de la quantité du matériau coupé, réduisant ainsi le temps requis pour le pesage et permettant ainsi un service client efficace. Pour des tranches parfaites en quantité parfaite.

A 3007 K



A 3007 W



A 3007 L



Profiline Grad- und Schrägschnitt in verschiedenen Varianten und grossem Messer

Die grossen Profis!

Leistung pur! Die Profi-Aufschnittmaschinen A 3307 und A 3377 vollbringen dank ihres Messers von 33 cm wirklich Grosses. Kein Schnittgut, welches sie nicht bewältigen würden. Um viel und grosse Volumen zu schneiden braucht man eine grosse Maschine. Ob eine A 3307 als Gradschnitt- oder eine A 3377 als Schrägschnittmaschine... Ein Entscheid, der sich über Jahrzehnte hinweg rechnet!

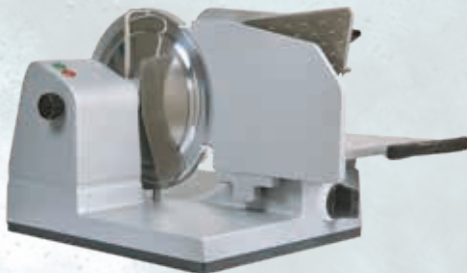
A 3307



Auch für die grossen Profiline Maschinen A 3307 und A 3377 gibt es eine Spezialausführung mit besonderem Schlitten:

- Die A 3307 P eignet sich optimal für das Schneiden von grosskalibrigem Schnittgut. Durch schnelle und einfache Fixierung des Schneidgutes und leichte Bedienung durch den kugelgelagerten Zuführschlitten wird das Schneiden zum Kinderspiel.

A 3307 P



- Der spezielle Schlitten der A 3377 I mit hoher Schneidgutleiste ermöglicht eine schnelle Fixierung auf dem Schlitten und macht auch das Schneiden von Tomaten und Gemüse kinderleicht. Ausserdem sorgt der Restenhalterkamm für einen optimalen Andruck und garantiert kleinste Reststücke.

Les gros pofis

Performance pure! Grâce à leur couteau de 33 cm de diamètre, les trancheuses professionnelles A 3307 et A 3377 réalisent vraiment de grandes performances. Pas de matériaux de coupe qu'ils ne gèrent pas. Pour couper de grandes quantités et de gros volumes, vous avez besoin d'une grande machine. Qu'il s'agisse d'une version de pointe A 3307 ou d'une machine de découpe oblique A 3377, une décision qui porte ses fruits pendant des décennies!

A 3377



Egalement pour les grandes machines Profiline A 3307 et A 3377, une version spéciale avec un traîneau spécial est disponible:

- La A 3307 P est idéale pour couper du matériau de gros diamètre. La fixation rapide et facile du matériau à couper et son utilisation facile par le traîneau d'alimentation à roulement à billes font de la coupe un jeu d'enfant.
- Le traîneau spécial de la A 3377 I avec sa lame de coupe élevée permet une fixation rapide sur le traîneau et facilite également la coupe de tomates et de légumes. De plus, le pousse-restes assure une pression optimale et garantit les plus petites pièces restantes.

A 3377 I



Arbeit ohne Ende?

Kein Problem für unseren Halbautomaten mit automatischem Schlitten. Dank der perfekten Kombination aus einem schräggestellten, automatischen Schlitten und einem Messer von 33 cm schneidet die H 3377 jedes voluminöse und schwere Schnittgut ganz von alleine durch. Der Tranchenzähler stoppt die Maschine automatisch genau dann, wann Sie es wollen. Die intelligente Schnittguterkennung wählt die optimale Schnittgeschwindigkeit für Sie aus. Bei Bedarf kann die Maschine auf Manuell-Betrieb umgestellt werden.

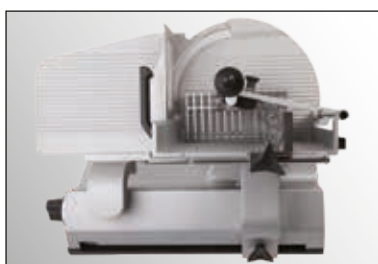
Die H 3377 verfügt über ein übersichtliches und einfach zu handhabendes Bedienterminal. Hierüber werden Tranchengröße, Geschwindigkeit des Schlittenwegs und Anzahl der Scheiben vorgewählt.

Travailler sans fin?

Pas de problème pour notre semi-automatique avec traîneau automatique. Grâce à la combinaison parfaite d'un traîneau automatique incliné et d'un couteau de 33 cm, la H 3377 coupe d'elle-même tout produit volumineux et lourd à couper. Le compteur de tranches arrête la machine exactement quand vous le voulez. La détection intelligente des matériaux à couper sélectionne la vitesse de coupe optimale pour vous. Sinécessaire, la machine peut être commutée en mode manuel.

Le H 3377 dispose d'un terminal de commande clair et facile à utiliser. Ceci présélectionne la taille de la tranche, la vitesse de déplacement et le nombre de tranches.

H 3377



Technische Daten / Preise

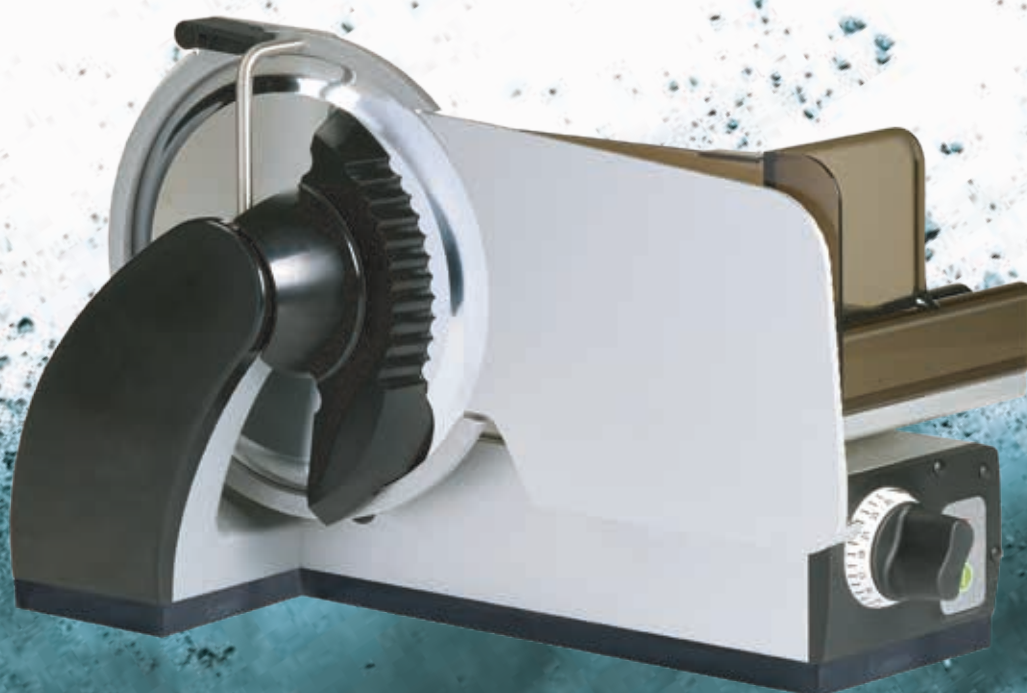
Profiline	A 2707	A 3007 / A 3007 K / W / L	A 3307 / A 3307 P	A 3377 / A 3377 I	Halbautomat H 3377
Version / Version	Gradschnitt / Coupe droite	Gradschnitt / Coupe droite	Gradschnitt / Coupe droite	Schrägschnitt / Coupe incliné	Schrägschnitt / Coupe incliné
Masse / Dimensions	540 x 510 x 390 mm	600 x 570 x 420 mm	650 x 605 x 445 mm	660 x 620 x 470 mm	660 x 620 x 510 mm
Standfläche / Espace de stand	460 x 370 mm	530 x 430 mm	530 x 430 mm	585 x 445 mm	582 x 445 mm
Gewicht / Poids	26 kg	37 kg	38 kg	45 kg	50 kg
Messer / Lame	270 mm	300 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Schnittkapazität / Capacité de coupe	220 x 170 mm	280 x 190 mm	300 x 220 mm	290 x 245 mm	275 x 240 mm
Schnittdicke / Coupe	0 – 15 mm	0 – 25 mm	0 – 25 mm	0 – 25 mm	0 – 25 mm
Motorleistung / Performance du moteur	300 W / 230 V	500 W / 230 V	500 W / 230 V	500 W / 230 V	500 W / 230 V
Zubehör / Accessoires	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale

Typ / Type	Art.-Nr. / No. Article	Detail / Detail	Preis in CHF (exkl. MwSt.) / Prix en CHF (hors TVA)
Profiline A 2707	2 2707 0100	Gradschnitt	4'950.–
Profiline A 3007	2 3007 0100	Gradschnitt	5'950.–
Profiline A 3007 Kipp	2 3007 0130	Gradschnitt	6'350.–
Profiline A 3007 Waage	2 3007 5100	Gradschnitt	6'550.–
Profiline A 3007 Lachs	2 3007 0140	Gradschnitt	6'950.–
Profiline A 3307	2 3307 0100	Gradschnitt	6'150.–
Profiline A 3307 Parma	2 3307 0170	Gradschnitt	6'950.–
Profiline A 3377	2 3377 0100	Schrägschnitt	6'150.–
Profiline A 3377 Inline	2 3377 0150	Schrägschnitt	6'550.–
Profiline H 3377	2 3377 5100	Schrägschnitt / Halbautomat	10'650.–



Gastroline

Allrounder mit Spezialausführung für Brot oder Käse



Die praktischen Allrounder

Die Gastroline-Serie zeichnet sich durch perfekte Schneidleistung zu einem budgetfreundlichen Preis aus. Durch ihre Elementbauweise ist sie leicht und kompakt und damit die ideale Allrounderin für den vielseitigen Einsatz im Gastgewerbe und überall, wo eher kleinere Volumina an Schnittgut anfallen.

Gastroline Gradschnitt

Die praktischen Allrounder

Die Gastroline-Serie zeichnet sich durch perfekte Schneidleistungen zu einem budgetfreundlichen Preis aus. Dank der Elementbauweise ist sie leicht und kompakt. Die ideale Allrounderin für den Einsatz im Gastgewerbe sowie für alle, die jeden Tag ein eher kleineres Volumen an Schnittgut verarbeiten, dabei aber nicht auf die Vorzüge einer professionellen Maschine verzichten wollen.

- Messerschutz, Abstreifer und Restenhalter für Reinigung abnehmbar
- Schlitten ist zum Säubern um 90° klappbar
- Maschinengrundriss in platzsparender L-Form
- Sichere und wasserdichte Folienschalter
- Einfach und sicher in der Bedienung
- Die nach vorne versetzte Messerachse garantiert einen sauberen Tranchenauslauf, kein Abknicken der Scheibe
- Dank der freitragenden Konstruktion fallen die Scheiben ohne Berührung direkt in den Teller
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärfergebnisse
- Nicht fix montiert, für stets saubere Schleifsteine
- Einfaches Schärfen des Messers, Ergebnis wie frisch vom Schleifservice

Le walent pratique

La série Gastroline est caractérisée par une performance de coupe parfaite à un prix abordable. Grâce à la construction de l'élément, il est léger et compact. Le polyvalent idéal pour une utilisation dans l'industrie hôtelière ainsi que pour tous ceux qui traitent chaque jour un volume réduit de coupures de presse, mais ne veulent pas rater les avantages d'une machine professionnelle.

- La protection-lame, le racleur et le pousserestes sont amovibles pour le nettoyage.
- Le traîneau pliable à 90° pour le nettoyage
- Plan de la machine sous forme L peu encombrant
- Interrupteurs à membrane sûrs et étanches
- Simple et sûr à utiliser
- L'axe du couteau décalé vers l'avant garantit des tranches propres et évite des tranches pliées
- Grâce à la construction autoportante, les tranches tombent directement dans le plat sans être touchées
- Meuleuse en deux étapes, pour des résultats d'affûtage parfaits
- Non fixé, pour des meules toujours propres
- Affûtage aisé du couteau, résultat comme s'il sortait du service de meulage

A 2505



A 3005



Gastroline Gradschnitt Spezialausführung für Brot und Käse

Auch unsere Spezialschneider für Brot oder Käse unterstützen Sie optimal bei der täglichen Arbeit:

- Mit den Brotschneidern B 2505 und B 2515 ist auch ofenfrisches Brot kein Problem mehr. 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.
Die B 2515 verfügt über einen Spezialschlitten. Mit einer extrem langen Schnittlänge von 30 cm können hiermit auch grosse Brote ohne Probleme geschnitten werden.
- Das Schneiden von Käse stellt besonders hohe Anforderungen an eine Aufschnittmaschine. Der Käseschneider K 2505 sorgt durch sein Spezialgetriebe mit reduzierter Geschwindigkeit für ein schonendes Schneiden von Käse. Des Weiteren verhindert die spezielle Teflonbeschichtung des Messers ein Kleben und Verschmieren des Käses, egal ob weich oder fest, gereift oder frisch.

Egalement nos trancheuses spéciales pour pain ou fromage vous assistent demanière optimale dans votre travail quotidien:

- Grâce aux couteaux à pain B 2505 et B 2515, le pain frais au four ne cause plus de problèmes. Le mécanisme spécial à vitesse réduite pour la coupe en douceur du pain ainsi que le couteau dentelé garantissent la perfection de la première à la dernière tranche. Par sa construction autoportante, la corbeille à pain se place directement sous le couteau.
Le B 2515 a une diapositive spéciale. Avec une longueur de coupe extrêmement longue de 30 cm, vous pouvez couper de gros pains sans aucun problème.
- La coupe de fromage est particulièrement exigeante pour une trancheuse. Le couteau à fromage K 2505 garantit une coupe en douceur du fromage. Grâce à son entraînement spécial à vitesse réduite et au revêtement en téflon spécial du couteau, le fromage ni colle ni salit, qu'il soit tendre ou ferme, mûr ou frais.

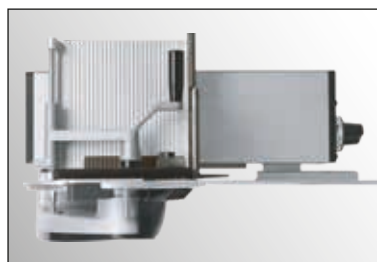
B 2505



B 2515



K 2505



Technische Daten / Preise

Gastroline	A 2505	A 3005	K 2505	B 2505	B 2515
Version / Version	Gradschnitt / Coupe droite	Gradschnitt / Coupe droite	Gradschnitt / Coupe droite	Gradschnitt / Coupe droite	Gradschnitt / Coupe droite
Masse / Dimensions	605 x 350 x 376 mm	630 x 360 x 402 mm	605 x 350 x 376 mm	605 x 350 x 376 mm	655 x 405 x 376 mm
Standfläche / Espace de stand	550 x 310 mm	570 x 310 mm	550 x 310 mm	550 x 310 mm	600 x 310 mm
Gewicht / Poids	20 kg	22 kg	20 kg	20 kg	24 kg
Messer / Lame	250 mm	300 mm	250 mm	250 mm	250 mm
Schnittkapazität / Capacité de coupe	230 x 180 mm	230 x 195 mm	230 x 180 mm	230 x 180 mm	300 x 180 mm
Schnittdicke / Coupe	0 – 20 mm	0 – 20 mm	0 – 20 mm	0 – 20 mm	0 – 20 mm
Motorleistung / Performance du moteur	300 W / 230 V	300 W / 230 V	300 W / 230 V	300 W / 230 V	300 W / 230 V
Zubehör / Accessoires	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale

Typ / Type	Art.-Nr. / No. Article	Detail / Detail	Preis in CHF (exkl. MwSt.) / Prix en CHF (hors TVA)
Gastroline A 2505	2 2505 0050	Gradschnitt	2'930.–
Gastroline A 3005	2 3005 0050	Gradschnitt	3'330.–
Gastroline K 2505 (Käse)	2 2505 0040	Gradschnitt / Messer teflonbeschichtet	2'930.–
Gastroline B 2505 (Brot)	2 2505 0030	Gradschnitt / Messer gezahnt	2'930.–
Gastroline B 2515 (Brot)	2 2515 0030	Gradschnitt / Messer gezahnt	3'730.–



Maestroline / Maestrolight

Die Schrägschnitt-Serie



Die Schrägschneider zum budgetfreundlichen Preis

Die Schrägschnittmaschinen mit Riemenantrieb sind ideal für kleinere, sparsame Bedürfnisse. Eine Maestroline ist die perfekte Maschine zum unschlagbaren Preis für kleinere Betriebe sowie alle, die nur wenig schneiden und auf Schrägschnitt schwören.

A 2208



Die Schrägschnitt-Serie

Die Serie Maestroline/-light zeichnet sich durch ihr solides, simples Design und budgetfreundliche Preise aus. Die Schrägschneider mit Riemenantrieb sind ideal für kleinere, sparsame Bedürfnisse. Im Gegensatz zu vielen anderen Schrägschneidern macht die Maestroline/-light nicht nur den Anschein, schräg zu sein, sondern sie ist es wirklich auch - dank dem extrem kleinen Winkel zwischen Bodenplatte und Schlitten, rutscht das Schnittgut merklich zum Messer hin - sogar bei kleinerem Schnittgut!

Der fix montierte Schleifapparat kann zum Reinigen abgenommen werden. Eine Maestroline/-light ist die ideale Maschine zum unschlagbaren Preis für kleine Betriebe sowie alle, die nur wenig schneiden und auf Schrägschnitt schwören.

A 2508



- Schlitten, Messerschutz und Abstreifer sind für die Reinigung abnehmbar
- Geschlossene Standfläche mit Gummirahmen für einen sicheren Stand
- Der Schlitten läuft leicht und exakt, dank fixer Längsachsenführung
- Die extreme Schrägstellung des Schlittens garantiert den selbstständigen Nachschub des Schnittguts
- Griffiger Einstellknopf für die stufenlose Wahl der Scheibendicke
- Simpel und sicher in der Bedienung
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärferegebnisse
- Einfaches Schärfen des Messers, Ergebnis wie frisch vom Schleifservice
- Maestroline komplett aus Metall, Maestrolight Griffe und Stützwand aus Kunststoff

A 3008



Einfache Messerentnahme (nur Maestoline)!

Alle Maschinen der Linie Maestroline sind komplett aus Metall und verfügen über das „Speedy-Clean-System“ zur einfachen und sicheren Messerentnahme. Mit dem griffigen Kunststoffaufsatz kann das Messer kinderleicht und vor allem sicher im Handumdrehen zur Reinigung entnommen und später wieder eingesetzt werden. Einfach aufsetzen, drehen, fertig!



La série en coupe diagonale

La série Maestroline/-light se caractérise par son design simple et solide et ses prix abordables. Les trancheuses avec entraînement à courroie sont idéales pour les exigences plus modestes et économes. Contrairement à beaucoup d'autres coupeaux diagonaux, la Maestroline/-light ne donne pas seulement l'impression d'être inclinée, mais elle vraiment inclinée. Grâce à l'angle extrêmement petit entre le socle et le traîneau, les produits à couper glissent nettement vers le couteau, même en cas de plus petits produits à couper!

Le meule fixe peut être enlevé pour le nettoyage. Une machine Maestroline/-light est la machine idéale à un prix imbattable pour de petites entreprises ainsi que pour tous les clients qui coupent très peu et ne jurent que par la coupe diagonale.

- Le traîneau, le protège-lame et les racleurs sont amovibles pour le nettoyage.
- Base fermée avec cadre en caoutchouc pour un support sécurisé
- Le traîneau glisse facilement et avec précision, grâce au guidage fixe de l'axe longitudinale.
- L'inclinaison extrême du traîneau garantit l'alimentation indépendante des matériaux à couper.
- Bouton d'ajustement rapide pour la sélection progressive de l'épaisseur de la tranche.
- Utilisation simple et sécurisée
- Meuleuse en deux étapes, pour des résultats d'affûtage parfaits
- Affûtage aisé du couteau, résultat comme s'il sortait du service de meulage
- Maestroline entièrement en métal, Meastrolight poignées et paroi de support en plastique

Prélèvement facile du couteau (seulement Maestroline)!

Toutes les machines de la ligne Maestroline sont entièrement en métal et disposent du „Système Speedy Clean“ pour un retrait facile et sûr de la lame. Par la rehausse pratique en plastique, le couteau peut être enlevé facilement et surtout en toute sécurité en un rien de temps pour le nettoyage et ensuite réinséré dans la machine. Il faut simplement la mettre et tourner, c'est tout!

A 3080



A 3580



Technische Daten / Preise

Maestroline Maestrolight	A 2208	A 2508	A 3008	A 3080	A 3580
Version / Version	Schrägschnitt / Coupe incliné	Schrägschnitt / Coupe incliné	Schrägschnitt / Coupe incliné	Schrägschnitt / Coupe incliné	Schrägschnitt / Coupe incliné
Masse / Dimensions	480 x 454 x 380 mm	560 x 475 x 440 mm	560 x 475 x 470 mm	585 x 560 x 520 mm	610 x 560 x 520 mm
Standfläche / Espace de stand	410 x 320 mm	485 x 325 mm	485 x 325 mm	550 x 380 mm	550 x 380 mm
Gewicht / Poids	13 kg	19 kg	20 kg	29 kg	36 kg
Messer / Lame	220 mm	250 mm	300 mm	300 mm	350 mm
Schnittkapazität / Capacité de coupe	135 x 195 mm	175 x 220 mm	185 x 230 mm	175 x 270 mm	200 x 270 mm
Schnittdicke / Coupe	0 – 13 mm	0 – 12 mm	0 – 12 mm	0 – 14 mm	0 – 14 mm
Motorleistung / Performance du moteur	180 W / 230 V	270 W / 230 V	270 W / 230 V	270 W / 230 V	370 W / 230 V
Zubehör / Accessoires	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale

Typ / Type	Art.-Nr. / No. Article	Detail / Detail	Preis in CHF (exkl. MwSt.) / Prix en CHF (hors TVA)
Maestrolight A 2208	6 2208 0010	Schrägschnitt	1'680.–
Maestrolight A 2508	6 2508 0010	Schrägschnitt	1'980.–
Maestrolight A 3008	6 3008 0010	Schrägschnitt	2'980.–
Maestroline A 3080	6 3080 0010	Schrägschnitt / komplett Metall / Speedy-Clean-System	3'680.–
Maestroline A 3580	6 3580 0010	Schrägschnitt / komplett Metall / Speedy-Clean-System	4'780.–



Bistro / Haushalt / Manuale

Darf's ein bisschen Farbe sein?



Darf's ein bisschen Farbe sein?

Ob in Klein für den Privathaushalt, kleinere Gastgewerbe
oder unser Nachbau für Nostalgiker.
Unsere Roten sind in jedem Fall ein Hingucker!

Der kleine Profi für die Theke

Klein, aber oho! Handlich, preiswert, professionell. Die praktische Bistroline-Aufschnittmaschine für kleinere Gastgewerbebetriebe wie Bistros, Tea Rooms, Saison- und Sportrestaurants usw. Überall dort, wo es darum geht, sauber zu schneiden und im Handumdrehen Kleinimbisse und Zwischen-Verpflegungen herzuzaubern. Die reinigungs- und bedienungsfreundliche Ganzmetallkonstruktion aus Aluminiumguss erfüllt höchste Hygiene- und Qualitätsansprüche.

- Hochleistungs-Hohlschliffmesser für optimale Schneideergebnisse bei jeder Art von Schnittgut
- Nach vorn versetzte Messerachse für langen Tranchenauslauf
- Separater Schleifapparat
- Messer für die Reinigung einfach demontierbar
- Simpel und sicher in der Bedienung
- Stufenlose Schnittstärkenregulierung von 0-15 mm

A 1980



Le petit professionnel du bar

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 deterrains de sport, partout où il s'agit de trancher proprement et de préparer en un tournemain de la petite restauration ou des snacks.

Ce sont des machines toutmétal 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



Für den Privatgebrauch

Die professionelle Kleine unserer Serie Haushalt vereint die wichtigsten Eigenschaften der Grossen auf kleinstem Raum. Ein Profi-Messer, gegossen und danach mit Hohlschliff versehen - nicht ein günstiges, aus einer Platte herausgestanztes Messer. Ein Metallgehäuse statt Plastik. Die A 1960 glänzt zusätzlich mit einem Schlitten aus Metall. Dazu gibt's noch etwas Schnickschnack wie das rote Schneidebrett, welches immer griffbereit direkt in der Maschine verstaut ist. Ausserdem den praktischen Mini-Slice Aufsatz, einen Messerschärfer und ein Messer-Demontage-System.

- Mini-Slice-Aufsatz
- Messer-Demontage-System
- Schneidebrett aus hochwertigem Kunststoff
- Ein-/ Ausschalter mit Überlastschutz
- Getriebekondensator-Motor mit Direktantrieb
- Diamant-Messerschärfer für den perfekten Schliff

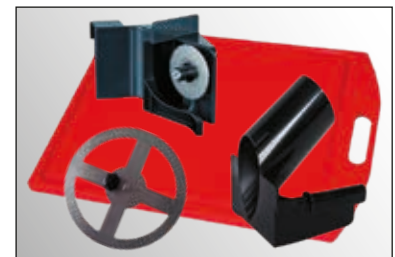
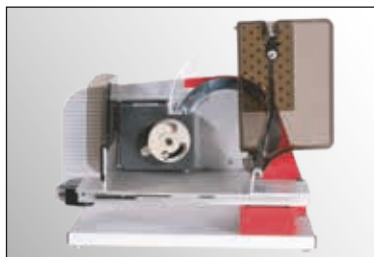
A 1960



Pour l'usage privé

La petite professionnelle de notre série Ménage réunit les principales caractéristiques des grandes dans un petit format. Une lame professionnelle, moulée puis aiguisée d'un seul coté et concave de l'autre, offre une coupe unique. Un boîtier en métal au lieu de plastique. La A 1960 s'illustre par son chariot tout en métal. Les amateurs des gadgets pratiques seront ravis de découvrir la planche à découper qui se range directement dans la base de la machine. En plus le Mini-Slice pratique à poser, un aiguiser et un système de démontage des couteaux.

- Mini-Slice à poser pour une coupe simple du matériau plus petit
- Système de démontage des couteaux
- La planche à découper se range directement dans la base
- Interrupteur avec protection contre les surcharges
- Moteur à entraînement par engrenage
- Aiguiser avec meule en diamant



Für Nostalgie-Freunde

Unser Nachbau italienischer Handkurbelmaschinen ist der Hingucker schlechthin! Durch ihr schönes Design mit Golddekorverzierung ideal für besondere Anlässe, wie Bankette, Feste und Apéros. Sie werden ganz stيلةcht mit einem Schwungrad im Blumendesign angetrieben. Zum hauchdünnen Schneiden von Prosciutto oder anderen kalten Wurstwaren mit Showeffekt.

Ausgestattet mit einem 30 cm Messer und einem schön geformten Standfuss aus Gusseisen macht diese Maschine bei jedem Anlass eine gute Figur.

Sie ist neben dem traditionellen Rot mit Golddekor in sämtlichen RAL-Farben erhältlich und kann auf Wunsch mit einem eigenen Logo versehen werden.

Pour les amis nostalgiques

Notre réplique de trancheuses à manivelle italiennes est le point de mire! Un beaudesign avec une décoration en or la rend idéale pour des occasions spéciales telles que des banquets, des fêtes et des apéritifs. Elles sont entraînées par un volant d'inertie dans la conception de fleurs. Pour couper très finement du prosciutto ou d'autres saucisses froides avec effet de spectacle.

Equipée d'un couteau de 30 cm et d'une base en fonte de belle forme, cette machine fait bonne figure en toute occasion.

Outre le rouge traditionnel avec une décoration en or, elle est disponible dans toutes les couleurs RAL et peut être munie sur demande avec son propre logo.

M 300



- Schleifapparat nach italienischem Vorbild fix auf dem Messer montiert
- Der Schlitten und das Messer werden durch Drehen des Schwungrads angetrieben
- Schönes Antikdesign
- Kunstvoll gearbeitetes, massives Schwungrad mit Golddekor
- Ohne Anschlagplatte, das Schnittgut wird auf dem Schlitten fest montiert
- Automatischer Nachschub des Schneidguts
- Mit passendem, besonders schwerem Sockel für einen perfekten Stand
- Meuleuse montée fixe sur le couteau, selon le modèle italien
- Le traîneau et le couteau sont entraînés en tournant le volant d'inertie
- Beau design antique
- Volant d'inertie solide artistiquement conçu avec décor en or
- Sans plaque d'arrêt, les produits à couper sont fixés sur le traîneau
- Alimentation automatique du matériau à couper
- Base correspondante et extra lourde pour une stabilité parfaite



Technische Daten / Preise

Bistroline / Haushalt / Manuale	A 1980	A 1960	M 300
Version / Version	Gradschnitt / Coupe droite	Gradschnitt / Coupe droite	Gradschnitt / Coupe droite
Masse / Dimensions	440 x 280 x 270 mm	440 x 280 x 270 mm	800 x 600 x 1300
Standfläche / Espace de stand	440 x 280 mm	440 x 280 mm	580 x 580 mm
Gewicht / Poids	10 kg	10 kg	118 kg
Messer / Lame	190 mm	190 mm	300 mm
Schnittkapazität / Capacité de coupe	190 x 140 mm	190 x 140 mm	210 x 240 mm
Schnittdicke / Coupe	0 – 15 mm	0 – 15 mm	0 – 3 mm
Motorleistung / Performance du moteur	185 W / 230 V	185 W / 230 V	
Zubehör / Accessoires	Schleifapparat, Spezialöl / Aiguiseur, huile spéciale	Mini-Slice-Aufsatz, Schneidebrett, Messer-Demontage-System, Schleifapparat, Spezialöl / Mini-Slice, Planche à découper, Système de démontage des couteaux, Aiguiseur, huile spéciale	Sockel aus Gusseisen, Speichenschwungrad, Golddekor, Schleifapparat / Base en fonte, Volant avec décor en or, Aiguiseur

Typ / Type	Art.-Nr. / No. Article	Detail / Detail	Preis in CHF (exkl. MwSt.) / Prix en CHF (hors TVA)
Bistroline A 1980	2 1980 0000	Gradschnitt	1'240.–
Haushalt A 1960	2 1960 0010	Gradschnitt, inkl. Zubehör	1'040.–
Manuale M 300	6 3001 4000	Gradschnitt, mit Sockel aus Gusseisen	7'980.–



Tischwaagen

Geeicht und ungeeicht in verschiedenen Grössen



Geeichte und ungeeichte Modelle

Die Tischwaagen-Serie der Marke Hofmann deckt von klein und kompakt bis zum grossen Multitalent alle Anforderungen ab.

Alle Waagen bestehen aus einem extrem robusten Kunststoffgehäuse und verfügen über eine qualitativ hochwertige Edelstahl-Plattform.

Tischwaagen

Modelle ungeeicht

CO 5000



Die Tischwaagen-Serie der Marke Hofmann deckt von klein und kompakt bis zum grossen Multitalent alle Anforderungen ab. Alle Waagen bestehen aus einem extrem robusten Kunststoffgehäuse und verfügen über eine qualitativ hochwertige Edelstahl-Plattform. Alle Modelle sind einfach zu reinigen und entsprechen den hohen Standards für Anwendungen im Lebensmittelbereich. Durch die verwendeten Materialien erfüllen sie höchste Hygienemasstäbe. Durch einen internen Akku oder Batteriebetrieb sind alle Modelle flexibel an unterschiedlichen Standorten einsetzbar.

Compact, CO 5000

Die Kleinste aus der Serie verfügt über ein LCD Display und zeigt das Gewicht in Gramm oder Kilogramm an. Durch den Batteriebetrieb ideal als portable Waage für unterschiedliche Einsatzorte. Einfach zu bedienen über nur zwei Tasten.

- Kapazität 5 kg, Teilung 1 g

Smart, SM 6000

Die Smart verfügt über ein grosses LCD Display mit Hintergrundbeleuchtung. Betrieb mit Batterien oder Netzgerät. Zeigt das Gewicht in Gramm oder Kilogramm an.

- Kapazität 6 kg, Teilung 1 g

SM 6000



Optima, OP 20 L

Die Optima verfügt über ein grosses LCD Display mit Hintergrundbeleuchtung und justierbare Standfüsse. Das Gewicht kann in Gramm und Kilogramm angezeigt werden.

- Kapazität 20 kg, Teilung 1 g

Modèles non étalonnés

La série de balances de table Hofmann couvre tout, du plus petit au plus polyvalent. Toutes les balances sont constituées d'un boîtier en plastique extrêmement robuste et possèdent une plate-forme en acier inoxydable de haute qualité. Tous les modèles de balances de table Hofmann sont faciles à nettoyer et répondent aux normes élevées en matière d'applications alimentaires. Grâce aux matériaux utilisés, ils répondent aux normes d'hygiène les plus strictes. Grâce à une batterie interne ou un fonctionnement sur batterie, tous les modèles peuvent être utilisés de manière flexible à différents endroits.

Compact, CO 5000

La plus petite de la série possède un écran LCD et affiche le poids en grammes ou en kilogrammes. Grâce au fonctionnement sur batterie, idéale comme balance portable pour différents endroits. Facile à utiliser avec seulement deux boutons.

- Capacité 5 kg, Division 1 g

OP 20 L



Smart, SM 6000

La Smart dispose d'un grand écran LCD avec rétroéclairage. Fonctionnement avec piles ou adaptateur secteur. Le poids peut être affiché en kilogrammes et en grammes.

- Capacité 6 kg, Division 1 g

Optima, OP 20 L

L'Optima dispose d'un grand écran LCD avec rétroéclairage et de pieds réglables. Le poids peut être affiché en kilogrammes et en grammes.

- Capacité 20 kg, Division 1 g



Modelle ungeeicht oder geeicht

Racer ungeeicht

Die Racer ist die Grösste aus der Hofmann-Tischwaagen-Serie. Sie liefert stabile Ergebnisse innerhalb einer Sekunde. Sie verfügt über ein grosses LCD Display mit Hintergrundbeleuchtung und rutschfeste, justierbare Standfüsse.

- Kapazität 30 kg, Teilung 1 g, Racer RA 30 E

Racer geeicht

Genau wie die ungeeichte Racer RA 30 E verfügt die geeichte Ausführung über ein grosses LCD Display mit Hintergrundbeleuchtung und rutschfeste, justierbare Standfüsse. Ausserdem über eine RS-232 Schnittstelle. Sie wird ausgeliefert mit einem Unterflurwägehaken, ideal für Objekte, welche nicht auf die Plattform passen. Neben dem Wägen bietet sie Funktionen wie Stückzählen, Kontrollwägen, Prozentwägen, Summieren und Tarieren an.

Erhältlich ist die geeichte Racer mit vier verschiedenen Varianten:

- Kapazität 30 kg, Teilung 10 g, Racer RA 30 G
- Kapazität 15 kg, Teilung 5 g, Racer RA 15 G
- Kapazität 6 kg, Teilung 2 g, Racer RA 6 G
- Kapazität 3 kg, Teilung 1 g, Racer RA 3 G

RA 30 E



Modèles non étalonné ou étalonné

Racer non étalonné

La Racer est la plus grande de la série des balances de table Hofmann. Elle fournit des résultats stables en une seconde. Elle dispose d'un grand écran LCD avec rétroéclairage et de pieds réglables antidérapants.

- Capacité 30 kg, division 1 g, Racer RA 30 E

Racer étalonné

Tout comme la Racer RA 30 E non étalonné, le modèle étalonné dispose d'un grand afficheur LCD avec rétroéclairage et de pieds antidérapants réglables. Et en plus de cela d'une interface RS232. Elle est livrée avec un crochet de pesée sous le plancher, idéal pour les objets qui ne peuvent pas être placés sur la plate-forme. Outre le pesage, elle offre des fonctions telles que le comptage de pièces, le pesage de contrôle, le pesage en pourcentage, la totalisation et le tarage.

La Racer étalonnée est disponible avec quatre versions:

- Capacité 30 kg, division 10 g, Racer RA 30 G
- Capacité 15 kg, division 5 g, Racer RA 15 G
- Capacité 6 kg, division 2 g, Racer RA 6 G
- Capacité 3 kg, division 1 g, Racer RA 3 G

RA 03 G / RA 06 G
RA 15 G / RA 30 G



Technische Daten / Preise

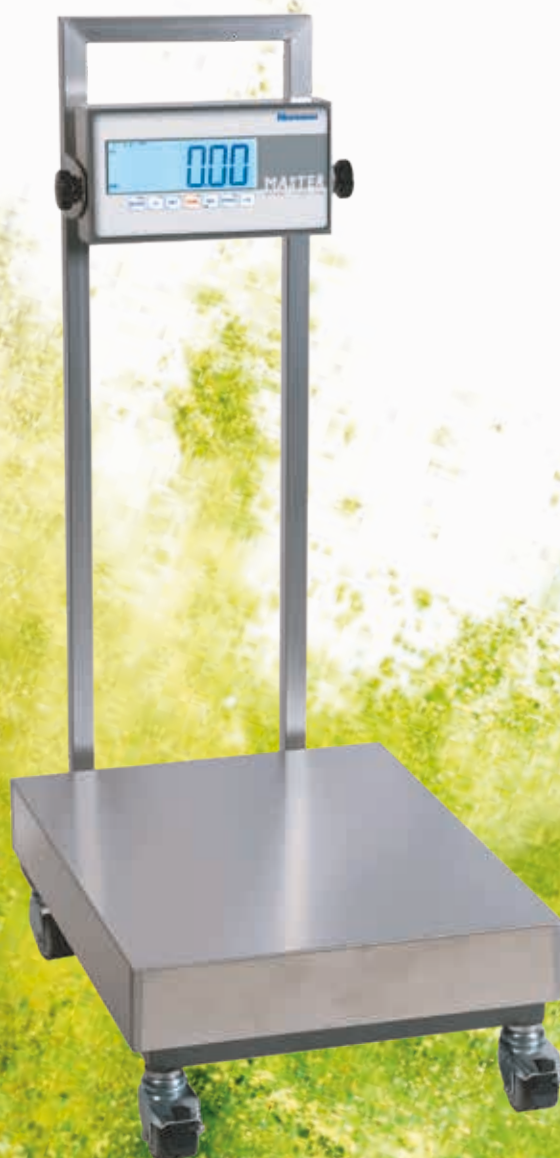
Tischwaagen	Compact CO 5000	Smart SM 6000	Optima OP 20 L	Racer RA 30 E	Racer RA 3/6/15/30 G
Version / Version	Nicht geeicht / Non étalonné	Nicht geeicht / Non étalonné	Nicht geeicht / Non étalonné	Nicht geeicht / Non étalonné	Geeicht / Étalonné
Masse / Dimensions	215 x 150 x 45 mm	175 x 245 x 65 mm	250 x 307 x 110 mm	327 x 311 x 117 mm	327 x 311 x 117 mm
Plattform / Plate forme	Inox / 130 x 130 mm	Inox / 160 x 140 mm	Inox / 250 x 180 mm	Inox / 220 x 300 mm	Inox / 220 x 300 mm
Gewicht / Poids	500 g	850 g	2'400 g	4'200 g	4'200 g
Kapazität / Capacité	5 kg	6 kg	20 kg	30 kg	3 / 6 / 15 / 30 kg
Teilung / Division	1 g	1 g	1 g	1 g	1 / 2 / 5 / 10 g
Betrieb / Opération	Batterie, Netzgerät/ Piles, Transformateur	Batterie, Netzgerät/ Piles, Transformateur	Akku, Netzgerät/ Batterie recharge- able, Transformateur	Akku, Netzgerät/ Batterie recharge- able, Transformateur	Akku, Netzgerät/ Batterie recharge- able, Transformateur

Typ / Type	Art.-Nr. / No. Article	Detail / Detail	Preis in CHF (exkl. MwSt.) / Prix en CHF (hors TVA)
Compact, CO 5000	8 0501 1313	Batterien	99.–
Smart, SM 6000	8 0601 1614	Batterien	199.–
Optima, OP 20 L	8 2001 2518	Akku	399.–
Racer, RA 30 E	8 3001 2230	Akku	599.–
Racer, RA 3 G	8 0301 2230	Akku, geeicht	799.–
Racer, RA 6 G	8 0602 2230	Akku, geeicht	799.–
Racer, RA 15 G	8 1505 2230	Akku, geeicht	799.–
Racer, RA 30 G	8 3010 2230	Akku, geeicht	799.–



Industriewaagen

Plattform- und Bodenwaagen in verschiedenen Varianten



Plattform und Bodenwaagen

Zu den Industriewaagen gehören neben den Master-Plattformwaagen in verschiedenen Varianten auch die XL-Bodenwaage und XL-Palettenwaage. Somit findet sich für jede Anwendung, von klein und handlich bis gross und schwer das passende Modell.

Master Plattformwaagen

Die Plattformwaagen-Serie

Die Industriewaagen aus der Serie Master Plattformwaagen bieten ein breites Spektrum an Möglichkeiten. Die Zweibereichswaagen verfügen über ein LCD Display mit LED-Hintergrundbeleuchtung, einen internen wiederaufladbaren Akku und eine bidirektionale RS-232 Datenschnittstelle. Auch bei den Industriewaagen sorgen verstellbare Gummifüsse für einen perfekten und rutschfesten Stand.

Die Anzeige ist standardmässig auf einer Säule montiert, kann aber auch ohne Säule für die Wandmontage geliefert werden. Beide Waagen sind bis auf den Unterbau komplett aus Chromstahl, spritzwassergeschützt und jeweils als geeichte Version erhältlich.

Die Zweibereichswaage MA 150 GD bietet bei einer Anzeige bis zu 60 kg eine Genauigkeit von 20 g, darüber bis 150 kg eine Ablesbarkeit von 50g. Ausserdem eine grosse Plattform von 42 x 55 cm.

Sie ist erhältlich in 4 verschiedenen Varianten:

- ⇒ Standard, mit verstellbaren, rutschfesten Füßen
Masse: 420 x 550 x 920 mm, Plattformhöhe ab Boden: 130 mm
- ⇒ Fahrbar, auf Rollen, zwei davon blockierbar
Masse: 420 x 550 x 990 mm, Plattformhöhe ab Boden: 180 mm
- ⇒ Fahrbar, mit Untergestell tief auf Rollen, zwei davon blockierbar
Masse: 420 x 610 x 1000 mm, Plattformhöhe ab Boden: 180 mm
- ⇒ Fahrbar, mit Untergestell hoch auf Rollen, zwei davon blockierbar
Masse: 420 x 680 x 1500 mm, Plattformhöhe ab Boden: 720 mm

Die kleinere Master MA 30 GD bietet bis 15 kg eine Teilung von 5 g und bis 30 kg eine Ablesbarkeit von 10 g. Sie wird mit einer Plattformgrösse von 30 x 33 cm auch gerne als Tischwaage verwendet.

Dank der Akkubatterie und ihres geringen Gewichts kann sie mühelos an verschiedenen Standorten verwendet werden. Auch sie ist bis auf den Unterbau komplett aus Chromstahl, spritzwassergeschützt und einfach zu reinigen.

- Dualrange Waage
- Integrierte Akkubatterie für 72 Std.
- Lieferung mit Netzteil 230 Volt
- IP65 Edelstahl-Anzeige auf einer Edelstahlsäule
- Lastplatte aus Edelstahl
- Beliebige Tarieren bis 100%
- Anzeige LCD mit LED-Hintergrundbeleuchtung
- RS-232 Datenschnittstelle
- Verstellbare Gummifüsse für einen perfekten und rutschfesten Stand
- Plattform mit Überlastanschlagen für 125 % Überlastschutz

MA 30 GD



MA 150 GD



MA 150 GDR



La série des balances à plate-forme

MA 150 GDT



Les balances industrielles de la série des balances à plate-forme Master offrent un large éventail de possibilités. Les balances à double plage comprennent un écran LCD rétro-éclairé par LED, une batterie interne rechargeable et une interface de données RS-232 bidirectionnelle. Même avec les balances industrielles, les pieds en caoutchouc réglables assurent une stabilité parfaite et antidérapante.

L'écran est monté en standard sur une colonne, mais peut également être livré sans colonne pour un montage mural. Les deux balances sont entièrement en acier chromé, étanches et chacune en version calibrée, à l'exception de la base.

La balance à double plage MA 150 GD offre une précision de 20 g pour un affichage jusqu'à 60 kg et une lisibilité de 50 g pour un maximum de 150 kg. En outre, elle possède une grande plate-forme de 42 x 55 cm.

Elle est disponible en 4 variantes différentes:

- ⇒ Standard, avec pieds antidérapants réglables
Dimensions: 420 x 550 x 920 mm, Hauteur plate-forme: 130 mm
- ⇒ Mobiles, sur roues, dont deux verrouillables
Dimensions: 420 x 550 x 990 mm, Hauteur plate-forme: 180 mm
- ⇒ Mobile, avec base profonde sur roues, dont deux verrouillables
Dimensions: 420 x 610 x 1000 mm, Hauteur plate-forme: 180 mm
- ⇒ Mobile, avec base haute sur roues, dont deux verrouillables
Dimensions: 420 x 680 x 1500 mm, Hauteur plate-forme: 720 mm

MA 150 GDH



La plus petite Master MA 30 GD offre une lisibilité de 5 g à 15 kg et de 30 kg à 10 g. Elle est également bien volontiers utilisée comme balance de table avec une plate-forme de 30 x 33 cm.

Grâce à la batterie et à son faible poids, elle peut être facilement utilisée à des endroits différents. A l'exception de la base, elle aussi est entièrement fabriquée en acier chromé, étanche et facile à nettoyer.

- Balance Dualrange
- Batterie rechargeable intégrée pour une durée de 72 heures
- Livrée avec bloc d'alimentation de 230 Volt
- Indicateur en acier inoxydable sur une colonne en acier inoxydable
- Plateau de charge en acier inoxydable
- Tarage au choix jusqu'à 100%
- Affichage LCD avec rétroéclairage LED
- Interface de données RS-232
- Pieds en caoutchouc réglables pour une stabilité parfaite et antidérapante
- Plate-forme avec arrêts de surcharge pour une protection anti-surcharge de 125%



Master XL Bodenwaage

Die Schwergewichtsklasse

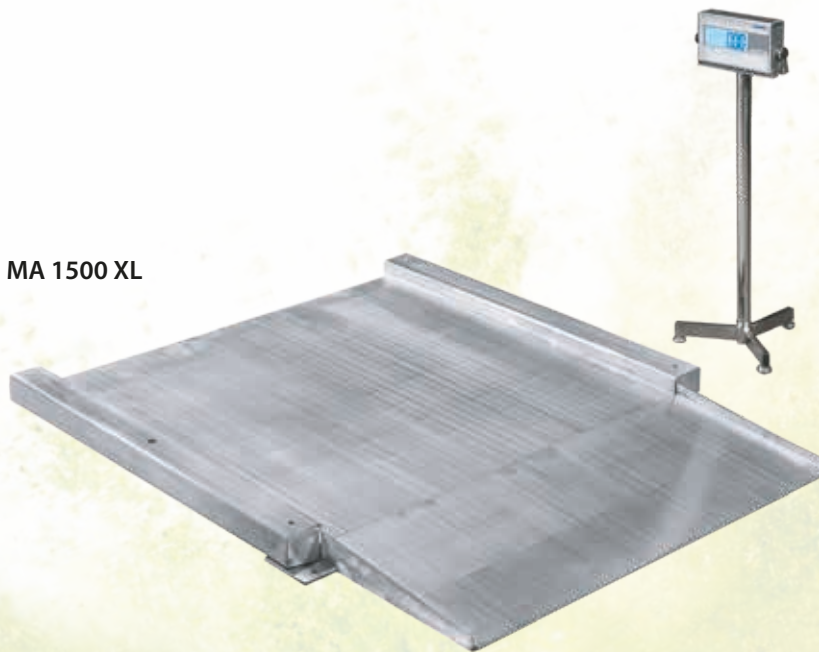
Zu den Hofmann-Industriewaagen gehört die Master XL Bodenwaage. Sie hat eine Kapazität von 1500 kg bei einer Teilung von 500 g und verfügt über ein LCD Display mit LED-Hintergrundbeleuchtung. Die Anzeige ist standardmässig auf einem Stativ montiert. Über die flache Edelstahlrampe kann das Wiegegut bequem auf die Wiegeplattform aufgefahren werden. Die Ankerplatten zur Befestigung am Boden sorgen für einen festen Stand.

Mit ihren 4 Wägezellen garantiert die Master XL Bodenwaage immer genaueste Ergebnisse in Sekundenschnelle.

La catégorie poids lourds

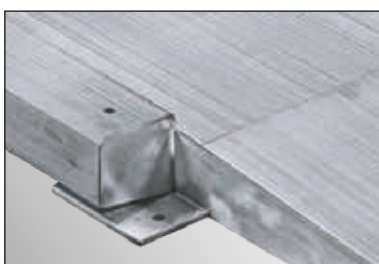
La balance au sol Master XL fait partie des balances industrielles Hofmann. Elle a une capacité de 1500 kg pour une graduation de 500 g et dispose d'un écran LCD avec rétroéclairage par LED. L'afficheur est monté en standard sur un trépied. La rampe plate en acier inoxydable permet de monter facilement le produit à peser sur la plate-forme de pesage. Les plaques d'ancrage destinées à la fixation au sol contribuent à une bonne stabilité. Avec ses 4 cellules de pesage, la balance au sol Master XL garantit toujours les résultats les plus précis en quelques secondes.

MA 1500 XL



- 4 Wägezellen-Plattform, extra flach aus Edelstahl
- Überflurinstallation, mit serieller Auffahrrampe
- Glattes Blech von 5 mm Stärke
- Mit Ankerplatten zur Befestigung auf dem Boden
- Wägezellen OIML R-60 C3 aus Edelstahl, Schutzart IP67
- ABS-Klemmkasten, Schutzart IP66
- Anzeige LCD mit LED-Hintergrundbeleuchtung
- Höhenverstellbare FüÙe
- Inkl. Kabel, 5 m

- Plate-forme surbaissée de 4 capteurs acier inoxydable
- Installation hors sol, avec une rampe d'accès de série
- Structure en tôle lisse de 5 mm d'épaisseur
- Avec des plaques d'ancrage pour la fixation au sol
- Capteurs OIML R-60 C3 en acier inoxydable, protection IP67
- Boîte de raccordement en ABS, protection IP66
- Afficheur LCD avec rétroéclairage par LED
- Pieds réglables en hauteur
- Sortie de 5 mètres de câble inclus

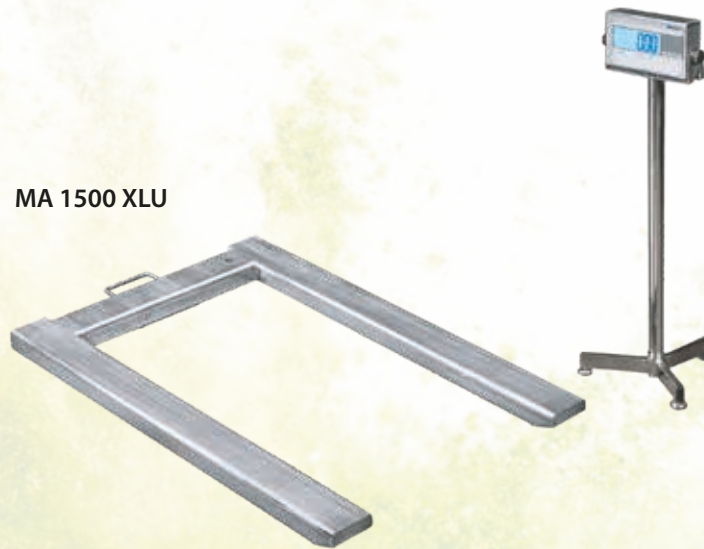


Master XL Palettenwaage

Eine weitere, praktische Variante der Master XL ist die grosse Palettenwaage. Mit einer Kapazität von 1500 kg bei einer Teilung von 500 g ist ihr nichts zu schwer. Die 4 Wägezellen der U-Wägebrücke aus Edelstahl sorgen immer für genaueste Ergebnisse in Sekundenschnelle. Das grosse LCD Display mit LED-Hintergrundbeleuchtung gewährleistet eine gute Ablesbarkeit auch in dunkleren Umgebungen. Die Anzeige ist standardmässig auf einem Stativ montiert. Durch die Überflurinstallation und die höhenverstellbaren Füsse ist ein leichtes Einfahren und Absetzen der Paletten garantiert.

Une autre variante pratique de la Master XL est le grand pèse-palettes. Avec une capacité de 1500 kg pour une graduation de 500 g, rien n'est trop lourd pour lui. Les 4 cellules de pesage du pont de pesée en U en acier inoxydable contribuent toujours à des résultats très précis en quelques secondes. Le grand afficheur LCD avec rétroéclairage par LED garantit une bonne lisibilité, même dans les environnements les plus sombres. L'afficheur est monté en standard sur un trépied. L'installation au-dessus du sol et les pieds réglables en hauteur garantissent une entrée et une sortie aisées des palettes.

MA 1500 XLU



- 4 Wägezellen-Plattform zum Wägen von Paletten
- Überflurinstallation, zum leichten Einfahren und Absetzen von Paletten
- Höhenverstellbare Füße
- Wägezellen aus Edelstahl, OIML R-60 C3, Schutzart IP68
- Lastplatte U-Profil aus Edelstahl
- ABS Klemmkasten, Schutzart IP66
- Anzeige LCD mit LED-Hintergrundbeleuchtung
- Inkl. Kabel, 5 m

- Plate-forme surbaissée de 4 capteurs acier inoxydable
- Installation hors sol, pour accès avec un transpalette
- Tôle de 5 mm d'épaisseur
- Structure en profil U
- Capteurs OIML R-60 C3 en acier inoxydable, protection IP68
- Boîte de raccordement en ABS, protection IP66
- Afficheur LCD avec rétroéclairage par LED
- Sortie de 5 mètres de câble inclus



Technische Daten / Preise

Master / Master XL	MA 30 GD	MA 150 GD	MA 1500 XL	MA 1500 XLU
Version / Version	Geeicht / Etalonné	Geeicht / Etalonné	Geeicht / Etalonné	Geeicht / Etalonné
Masse / Dimensions	300 x 460 x 510 mm	420 x 550 x 920 mm	1700 x 1400 mm	1200 x 840 mm, Seitenteile 120 mm
Plattform / Plate forme	Inox / 300 x 330 mm	Inox / 420 x 550 mm	Inox / 1200 x 1200 mm	Inox / 1200 x 840 mm
Gewicht / Poids	8 kg	18 kg	149 kg	40 kg
Kapazität / Capacité	30 kg	150 kg	1500 kg	1500 kg
Teilung / Division	5 / 10 g	20 / 60 g	500 g	500 g
Betrieb / Opération	Akku, Netzgerät/ Batterie rechargeable, Transformateur	Akku, Netzgerät/ Batterie rechargeable, Transformateur	Akku, Netzgerät/ Batterie rechargeable, Transformateur	Akku, Netzgerät/ Batterie rechargeable, Transformateur

Typ / Type	Art.-Nr. / No. Article	Detail / Detail	Preis in CHF (exkl. MwSt.) / Prix en CHF (hors TVA)
Master, MA 30 GD	5 1530 3330	Akku, geeicht, Standfüsse	1'190.-
Master, MA 150 GD, STD	5 1560 4255	Akku, geeicht, Standfüsse	1'490.-
Master, MA 150 GDR, Rollen	5 1560 4255 / 7 3800 0035	Akku, geeicht, auf Rollen	1'650.-
Master, MA 150 GDT, Tief	5 1560 4255 / 7 3800 0030	Akku, geeicht, mit Untergestell tief	2'150.-
Master, MA 150 GDH, Hoch	5 1560 4255 / 7 3800 0170	Akku, geeicht, mit Untergestell hoch	2'150.-
Master XL, MA 1500 XL	5 1550 1212	Akku, geeicht, mit Auffahrrampe	4'990.-
Master XL, MA 1500 XLU	5 1550 1284	Akku, geeicht	3'590.-



Vakuumaschinen

Vakuumieren in verschiedenen Grössen mit und ohne Sensorsteuerung



Vakuumieren leicht gemacht

Ob kleines, praktisches Tischgerät oder grosse, fahrbare Maschine, mit manueller Einstellung oder sensorgesteuerten Automatikprogrammen, immer inklusive Einlegeböden und Sauceneinlage..... Unsere Sortiment an Vakuumaschinen deckt alle Wünsche und Anforderungen ab.

Vakuumaschinen

Manuell vakuumieren

Vom kleinen, praktischen Tischgerät bis zur grossen, fahrbaren Maschine ist für alle Anforderungen gesorgt. Ob über manuelle Einstellungen oder Automatikprogramme mit Sensor, das Ergebnis ist immer einwandfrei. Durch die starken und qualitativ hochwertigen Busch-Pumpen ist perfektes Vakuumieren garantiert. Alle Maschinen verfügen über ein automatisches Trocknungsprogramm, mit dem Rostbildung in der Pumpe vermieden wird. Nach Durchlauf dieses Programms schalten die Maschinen sich automatisch aus. Die Modelle werden immer mit Einlegeböden und Sauceneinlage ausgeliefert und sind dank der abgerundeten Ecken und Kanten sehr einfach zu reinigen.

Optional erhältlich für alle Tischgeräte: Fahrbares Untergestell aus Chromstahl mit zwei Ablagen

Blizzard

Die Kleinste der Serie verfügt über ein grosses LCD Display mit Hintergrundbeleuchtung und ist mit einer 4 m³ Busch-Pumpe ausgestattet. Vakuum und Zeit wird manuell ganz einfach über „+“ und „-“ Tasten eingestellt.

Tornado

Die nächst grössere Maschine ist mit einer 8 m³ Busch-Pumpe ausgestattet. Vakuum und Zeit wird, gleich wie bei der Blizzard, manuell ganz einfach über „+“ und „-“ Tasten eingestellt. Sie verschliesst mit einer Doppelnaht-Siegelung und einer zusätzlichen Abtrennaht-Siegelung.

Taifun

Die Taifun ist ebenfalls eine manuelle Maschine, aber mit einer stärkeren 16 m³ Busch-Pumpe ausgestattet. Sie bietet ausserdem eine grössere Kammer mit längerem Schweissbalken. Vakuum und Zeit wird auch hier manuell eingestellt. Sie verschliesst ebenfalls mit einer Doppelnaht-Siegelung und einer zusätzlichen Abtrennaht-Siegelung.

Sous vide manuelle

De la petite machine de table pratique à la grande machine mobile – tous les besoins sont satisfaits. Que ce soit via des réglages manuels ou des programmes automatiques avec capteur, le résultat est toujours impeccable. Les pompes robustes et de haute qualité de Busch garantissent une mise sous vide parfaite. Toutes les machines disposent d'un programme de séchage automatique qui empêche la formation de rouille dans la pompe. Après avoir exécuté ce programme, les machines s'éteignent automatiquement. Tous les modèles sont livrés avec étagères et insert de soucoupe et ils sont très faciles à nettoyer grâce aux angles et aux bords arrondis.

Disponible en option pour toutes les machines de table: Base mobile en acier chromé avec deux étagères.

Blizzard

La plus petite de la série dispose d'un grand écran LCD rétro-éclairé et d'une pompe Busch de 4 m³. Vous pouvez régler manuellement la mise sous vide et la durée avec les touches „+“ et „-“.

Tornado

La machine de la prochaine taille est équipée d'une pompe Busch de 8 m³. La mise sous vide et la durée, comme pour le modèle Blizzard, peuvent être réglées manuellement à l'aide des boutons „+“ et „-“. Elle ferme par un joint de double couture et un joint de couture de séparation additionnel.

Taifun

La Taifun aussi est une machine manuelle, mais équipée d'une pompe à arbre plus puissante de 16 m³. Elle offre également un compartiment plus grand avec une barre de soudure plus longue. Ici aussi, la mise sous vide et la durée sont définies manuellement. Elle ferme également par un joint à double couture et un joint à couture de séparation additionnel.

BZ 27



TO 32



TA 42



Sensorgesteuert vakuumieren

Taifun Pro

Die Taifun Pro ist ideal für den Einsatz mit höchsten Ansprüchen. Sie bietet 10 voreingestellte Programme zum Vakuumieren und ist mit einer starken 21 m³ Busch-Pumpe ausgestattet. Mit Hilfe eines eingebauten Sensors findet sie eigenständig die richtigen Einstellungen und Zeiten zur perfekten Vakuumierung. Sie verschliesst ebenfalls mit einer Doppelnaht-Siegelung und einer zusätzlichen Abtrennnaht-Siegelung. Dieses Gerät ist optional verfügbar mit Begasung.

Orkan Pro

Diese grosse, fahrbare Variante ist dank der 63 m³ Busch Pumpe sehr schnell und mit ihren 10 wählbaren und voreingestellten Programmen sehr einfach zu bedienen. Auch hier garantiert der eingebaute Sensor ein perfektes Ergebnis. Die Orkan Pro ist ausserdem mit 2 Schweissbalken ausgestattet. So können mühelos mehrere kleine Produkte gleichzeitig vakuumiert werden. Sie verschliesst mit einer Doppelnaht-Siegelung und einer zusätzlichen Abtrennnaht-Siegelung. Dieses Gerät ist optional verfügbar mit Begasung.

TA 42 PRO



TA 52 PRO



Sous vide automatique

Taifun Pro

La Taifun Pro est idéale pour une utilisation satisfaisant aux plus hautes exigences. Elle offre 10 programmes pré-réglés pour la mise sous vide et elle est équipée d'une pompe puissante de 21 m³. À l'aide d'un capteur intégré, elle trouve elle-même les bons réglages et la bonne heure pour une mise sous vide parfaite. Il se ferme également avec un joint à double couture et un joint à septum supplémentaire. Cet appareil est disponible en option avec fumigation.

Orkan Pro

Grâce à la pompe Busch de 63 m³, cette version mobile de grande taille est très rapide et avec ses 10 programmes sélectionnables et pré-réglés, elle est très facile à utiliser. Ici aussi, le capteur intégré garantit un résultat parfait. L'Orkan Pro est également équipé de 2 barres de soudure. Cela facilite la mise sous vide simultanée de plusieurs petits produits. Elle ferme avec un joint à double couture et un joint à couture de séparation additionnel.

Cette machine est disponible en option avec gazage.



Technische Daten / Preise

Vakuuieren	Blizzard BZ 27	Tornado TO 32	Taifun TA 42	Taifun Pro TA 42 Pro	Orkan OR 52 Pro
Version / Version	1 Prog. manuell / 1 Prog. manuelle	1 Prog. manuell / 1 Prog. manuelle	1 Prog. manuell / 1 Prog. manuelle	10 Prog. mit Sensor / 10 Prog. automatique	10 Prog. mit Sensor / 10 Prog. automatique
Aussenmasse / Dimensions	355 x 485 x 300 mm	400 x 505 x 410 mm	505 x 540 x 450 mm	505 x 540 x 450 mm	710 x 680 x 1020 mm
Kammergrösse / Taille chambre	290 x 370 x 100 mm	350 x 390 x 140 mm	450 x 425 x 195 mm	450 x 425 x 195 mm	610 x 510 x 225 mm
Schweisslänge / Longe soudage	270 mm	320 mm	420 mm	420 mm	2 x 500 mm
Max. Produkthöhe / Hauteur max.	100 mm	140 mm	195 mm	195 mm	225 mm
Leistung Pumpe / Pompe	4 m ³	8 m ³	16 m ³	21 m ³	63 m ³
Gewicht / Poids	27 kg	41 kg	55 kg	55 kg	137 kg
Zubehör / Accessoires	Einlegeplatten, Sauceneinlage / Plaques d'insertion	Einlegeplatten, Sauceneinlage / Plaques d'insertion	Einlegeplatten, Sauceneinlage / Plaques d'insertion	Einlegeplatten, Sauceneinlage / Plaques d'insertion	Einlegeplatten, Sauceneinlage / Plaques d'insertion
Optionen / Options	Untergestell Inox / Chariot inox	Untergestell Inox / Chariot inox	Untergestell Inox / Chariot inox	Untergestell Inox, Begasung / Chariot inox, Gazage	Begasung / Gazage

Typ / Type	Art.-Nr. / No. Article	Detail / Detail	Preis in CHF (exkl. MwSt.) / Prix en CHF (hors TVA)
Blizzard, BZ 27	7 2700 0040	1 Programm, Vakuum und Zeit manuell	2'980.-
Tornado, TO 32	7 3200 0080	1 Programm, Vakuum und Zeit manuell	3'980.-
Taifun, TA 42	7 4200 0160	1 Programm, Vakuum und Zeit manuell	4'480.-
Taifun Pro, TA 42 PRO	7 4200 0210	10 Programme, Sensorgesteuert	5'280.-
Orkan Pro, OR 52 PRO	7 5252 0630	10 Programme, Sensorgesteuert	9'280.-
Untergestell Inox klein	7 4252 0010	zu BZ und TO	675.-
Untergestell Inox gross	7 4252 0020	zu TA und TA Pro	675.-



