

2023

SWITZERLAND AG
HOFMANN®



Hofmann Switzerland AG

Industriestrasse 30
4912 Aarwangen

Telefon 062 923 13 13

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

Gültig bis 31.03.2024 | exkl. 7.7% MwSt. | UVP | Änderungen vorbehalten
Valable jusqu'au 31.03.2024 | excl. 7.7 % TVA | UVP | Sous réserve de modifications

SWITZERLAND AG
HOFMANN®



2023

Die Marke

Hofmann Switzerland AG

UNSERE LEIDENSCHAFT – Bereits die Gründer der Firma, meine Eltern Ruth und Walter Hofmann, haben seit 1956 alles daran gesetzt die Marke HOFMANN durch Qualität und Dienstleistung auf dem Schweizer Markt zu etablieren. Im Jahre 1992 wurde mir die Geschäftsführung übertragen.

Mit heute über 20 Vertragspartnern in der Schweiz, 8 Servicestellen über das ganze Land verteilt und mehr als 100 kompetente Verkaufsberater wurden wir zu den führenden Lieferanten in der Schweiz für Aufschlittmaschinen, Waagen und Vakuummaschinen.

UNSERE AMBITIONEN – Geräte optimieren um jegliche Arbeitsabläufe durch wartungsarme Neuentwicklungen zu vereinfachen. Nachhaltige Planung für Produkte mit einer Lebensdauer von mindestens 20 Jahren. In Zukunft streben wir nach automatischen Geräten mit wenig Platzbedarf, geeignet für jedes Produkt, spülmaschinenfest, wartungsfrei, kostengünstig in der Produktion und Verkauf.

UNSERE WERTE – Getreu unserer Philosophie halten wir an unseren Zielen fest mit den Schwerpunkten Qualität, Lieferbereitschaft, Bedienfreundlichkeit und Kundenzufriedenheit.

NOTRE PASSION - Depuis 1956, déjà les fondateurs de l'entreprise, mes parents Ruth et Walter Hofmann, mettaient tout en oeuvre pour établir sur le marché suisse la marque HOFMANN, réputée pour sa qualité et ses services. En 1992, j'ai été désigné comme directeur. Par notre réseau avec aujourd'hui plus de 20 partenaires contractuels en Suisse, 8 centres de services dans tout le pays et plus de 100 conseillers de vente compétents, nous sommes devenus le fournisseur leader en Suisse dans le domaine des tranchaises, des balances ainsi que des appareils sous-vide.

Depuis des décennies déjà, nous travaillons avec l'entreprise Wüst. Grâce à ces excellentes relations d'affaires, vous trouverez dans ce catalogue notre gamme actuelle à des prix sensationnels.

NOS AMBITIONS - Optimisation des appareils pour simplifier toutes les procédures par des développements à faible entretien. Planification durable des produits avec une durée de vie d'au moins 20 ans. À l'avenir, nous viserons des appareils automatiques demandant peu de place, appropriés pour chaque produit, résistants au lavage, sans maintenance et économiques en matière de production et vente.

NOS VALEURS - Conformément à notre philosophie, nous maintiendrons nos objectifs et priorités: la qualité, la mise à disposition, la maniabilité et la satisfaction du client.

Viel Freude mit unseren Geräten
wünscht Ihnen

Nous espérons que nos appareils vous apporteront une grande satisfaction.

Andreas Hofmann



Für Nostalgie-Freunde

Unser Nachbau italienischer Handkurbelmaschinen ist der Hingucker schlechthin! Durch ihr schönes Design mit Golddekorkorverzierung ideal für besondere Anlässe, wie Bankette, Feste und Apéros. Sie werden ganz stilecht 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 tranches à manivelle italiennes est le point de mire! Un beau design 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.



Manuale

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

Typ Type	Art.-Nr. No. Article	Messer Lame	Schnittkapazität Capacité de coupe	Schnittdicke Coupe	Ausführung Version	CHF SFr
M 300	6 3001 4000	30 cm	210 x 240 mm	0 - 3 mm	Aluguss	6'980.-

Industrie

V 3020



Die Hochleistungsmaschine

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 grosse Schnittgut, sowie verschiedene Förderbänder für die Fertigung zur Verfügung.

La machine performante

Perfection dans la construction et la performance!

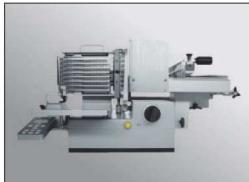
La machine entièrement automatique avec transport et réapprovisionnement automatiques du matériau à découper ainsi que la détection et le stockage automatiques des découpes, selon un choix préprogrammé, ne laisse rien à désirer. La machine entièrement automatique coupe quasiment chaque matériau elle-même 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.

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

- Mémoire PLU pour les images pré définies, 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 venir 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

Typ Type	Art.-Nr. No. Article	Messer Lame	Schnittkapazität Capacité de coupe	Schnittdicke Coupe	Ausführung Version	CHF SFr
V 3020	2 3020 0100	30 cm	250 x 180 mm	0 - 15 mm	Cera	19650.-



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.

Untergestell

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

Förderband kurz oder lang

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

Schlittenprofil lang oder extra lang

Für speziell langes Schneidegut 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 verarbeiten auch extrem lange Stücke problemlos.

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'acquérir 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.

Bâti

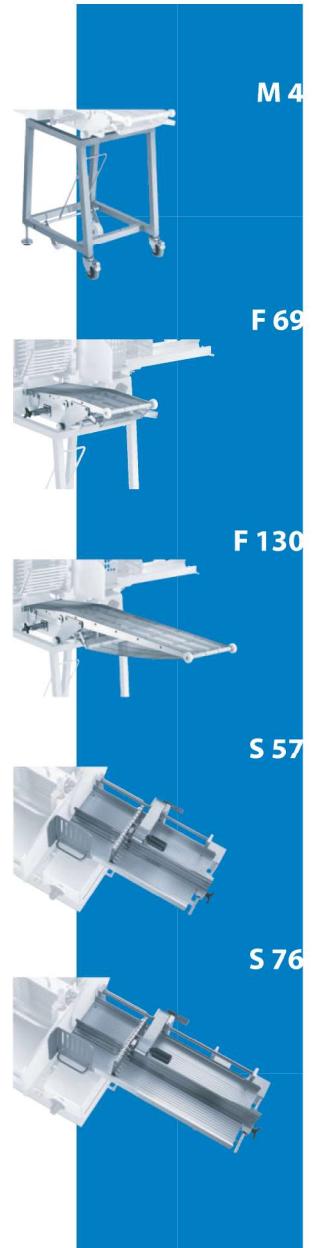
Le bâti en acier chromé dispose de 2 roulettes pivotantes avec frein de blocage et de 2 pieds pour un placement sûr.

Bandes transporteuse courte ou longue

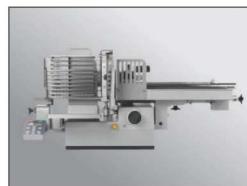
Une bande transporteuse vous permet de simplifier le traitement ultérieur des produits coupés avec précision. Toutes les images de déposes sont placées de manière propre et précise, offrant ainsi une qualité de traitement maximale.

Profil de chariot long ou extra long

Pour des 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.



Option Option	Art.-Nr. No. Article	Länge Longueur	Detail Detail	CHF SFr
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.-



Profiline

A 2707



A 3007



Die Profis aus unserem Sortiment

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

Les professionnels de notre gamme

Les tranchesuses 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 tranchesuses Profiline répondent aux plus hautes exigences en matière de performances, de facilité d'utilisation et de nettoyage.

- 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
- Cera Keramikbeschichtung, säurebeständig, kein Kleben, schnell sauber
- Position der Knöpfe auf dem Motorblock, mehr Hygiene und Ergonomie
- Sicherheit dank neuster und praktischer Schutzvorrichtungen
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärfergebnisse
- Nicht fix montiert, für stets saubere Schleifsteine
- Einfaches Schärfen des Messers, Ergebnis wie frisch vom Schleifservice

- Espace de stand fermé
- Trainea, racleur et protection-lame complètement amovibles
- Nettoyage facile, pas d'espaces étroits
- Grâce à l'arbre de guidage précis, le trainea 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
- Revêtement en céramique Cera, résistant aux acides, non collant, nettoyage rapide
- 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 aisément du couteau, comme s'il sortait du service de meulage



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 cœur 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



Typ Type	Art.-Nr. No. Article	Messer Lame	Schnittkapazität Capacité de coupe	Schnittdicke Coupe	Ausführung Version	CHF SFr
A 2707	2 2707 0100	27 cm	220 x 170 mm	0 - 15 mm	Cera	4'950.-
A 3007	2 3007 0100	30 cm	280 x 190 mm	0 - 25 mm	Cera	5'950.-
A 3007 K	2 3007 0130	30 cm	280 x 190 mm	0 - 25 mm	Cera	6'350.-
A 3007 W	2 3007 5100	30 cm	280 x 190 mm	0 - 25 mm	Cera	6'550.-
A 3007 L	2 3007 0140	30 cm	280 x 190 mm	0 - 25 mm	Cera	6'950.-

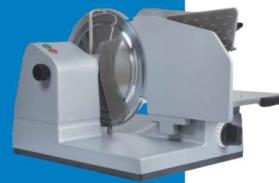


Profiline

A 3307



A 3307 P



Die grossen Profis

Leistung pur! Die Profi-Aufschlittmaschinen 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 Gradschnittversion oder eine A 3377 als Schrägschnittmaschine - Ein Entscheid, der sich über Jahrzehnte hinweg rechnet!

Les gros profs

Performance pure! Grâce à leur couteau de 33 cm de diamètre, les tranchesuses 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!

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 großkalibrigen Schnidgutern. Durch die schnelle und einfache Fixierung des Schnidgutes und leichte Bedienung durch den kugellagerten Zuführschlitten wird das Schneiden zum Kinderspiel.
- Der spezielle Schlitten der A 3377 I mit hoher Schneidguteleiste 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.

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.

Geschlossene Standfläche

- Schlitten (außer A 3377, A 3377 I und H 3377), 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
- Cera Keramikbeschichtung, säurebeständig, kein Kleben, schnell sauber
- Position der Knöpfe auf dem Motorblock, mehr Hygiene und Ergonomie
- Sicherheit dank neuster Schutzvorrichtungen
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärferegebnisse
- Nicht fix montiert, für stets saubere Schleifsteine
- Einfaches Schärfen des Messers, Ergebnis wie frisch vom Schleifservice



- Espace de stand fermé
- Traîneau (sauf A 3377, A 3377 I et H 3377), 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
- Revêtement en céramique Cera, résistant aux acides, non collant, nettoyage rapide
- Position des boutons sur le bloc moteur, plus d'hygiène et d'ergonomie
- Sécurité grâce aux derniers dispositifs de sécurité
- Meuleuse en deux étapes, pour des résultats d'affûtage parfaits
- Non fixé, pour des meules toujours propres
- Affûtage aisément du couteau, résultat comme s'il sortait du service de meulage

A 3377



A 3377 I



H 3377



Arbeit ohne Ende?

Kein Problem für unseren Halbautomaten mit automatischem Schlitten. Dank der perfekten Kombination aus einem schrägestellten, 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 genau dann, wann Sie es wollen. Die intelligente Schnittguterkennung wählt die optimale Schnittgeschwindigkeit für Sie aus. Bei Bedarf kann die Maschine auf Manuellbetrieb 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. Si nécessaire, 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.

Typ Type	Art.-Nr. No. Article	Messer Lame	Schnittkapazität Capacité de coupe	Schnittdicke Coupe	Ausführung Version	CHF SFr
A 3307	2 3307 0100	33 cm	300 x 220 mm	0 - 25 mm	Cera	6'150.-
A 3307 P	2 3307 0170	33 cm	300 x 220 mm	0 - 25 mm	Cera	6'950.-
A 3377	2 3377 0100	33 cm	290 x 245 mm	0 - 25 mm	Cera	6'150.-
A 3377 I	2 3377 0150	33 cm	290 x 245 mm	0 - 25 mm	Cera	6'550.-
H 3377	2 3377 5100	33 cm	275 x 240 mm	0 - 25 mm	Cera	10'650.-



Gastroline

A 2505



A 3005



Die praktischen Allrounder

Die neue Gastroline-Serie zeichnet sich durch perfekte Schneidleistungen zu einem budgetfreundlichen Preis aus. Dank der Elementbauweise ist sie leicht und kompakt. Die ideale Alrounderin 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.

Le polyvalent pratique

La nouvelle 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 coupes de presse, mais ne veulent pas rater les avantages d'une machine professionnelle.

- Messerschutz, Abstreifer und Restenhalter für Reinigung abnehmbar
- Schlitten ist zum Säubern um 90° klappbar
- Maschinengrundriss in platzsparender L-Form
- Sichere und wasserdichte Folienschalter
- Simpel 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

- La protection-lame, le racleur et le pousse-restes sont amovibles pour le nettoyage.
- Le traineau 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 aisément du couteau, résultat comme s'il sortait du service de meulage



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

• Mit den Brotschneidern B 2505 und B 2515 ist auch offenfrisches 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 tranchesuses spéciales pour pain ou fromage vous assistent de manière 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. Les mécanismes 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 teflon spécial du couteau, le fromage ni colle ni salit, qu'il soit tendre ou ferme, mûr ou frais.

K 2505



B 2505



B 2515



Typ Type	Art.-Nr. No. Article	Messer Lame	Schnittkapazität Capacité de coupe	Schnittdicke Coupe	Ausführung Version	CHF SFr
A 2505	2 2505 0050	25 cm	230 x 180 mm	0 - 20 mm	Aluguss	2'930,-
A 3005	2 3005 0050	30 cm	230 x 195 mm	0 - 20 mm	Aluguss	3'330,-
K 2505 (Käse)	2 2505 0040	25 cm	230 x 180 mm	0 - 20 mm	Aluguss	2'930,-
B 2505 (Brot)	2 2505 0030	25 cm	230 x 180 mm	0 - 20 mm	Aluguss	2'930,-
B 2515 (Brot)	2 2515 0030	25 cm	300 x 180 mm	0 - 20 mm	Aluguss	3'730,-



Maestroline

A 2580



A 2780



A 3080



Die Schrägschnitt-Serie

Die Serie Maestroline 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 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!

Alle Maschinen der Linie Maestroline sind komplett aus Metall. Der fix montierte Schleifapparat kann zum Reinigen abgenommen werden. Eine Maestroline ist die ideale Maschine zum unschlagbaren Preis für kleine Betriebe sowie alle, die nur wenig schneiden und auf Schrägschnitt schwören.

La série en coupe diagonale

La série Maestroline se caractérise par son design simple et solide et ses prix abordables. Les tranchesuses avec entraînement à courroie sont idéales pour les exigences plus modestes et économies. Contrairement à beaucoup d'autres couteaux diagonaux, la Maestroline 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!

Toutes les machines de la ligne Maestroline sont entièrement en métal. Le meule fixe peut être enlevé pour le nettoyage. Une Maestroline 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.

- Speedy-Clean-System zur einfachen und sicheren Messerentnahme
- 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 Schräglagestellung 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 Schärfergebnisse
- Einfaches Schärfen des Messers, Ergebnis wie frisch vom Schleifservice
- Komplett aus Metall

- Système Speedy-Clean pour un prélèvement facile et sûr des couteaux.
- Le traîneau, le protège-lame et les raclures 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 longitudinal.
- 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 aisément du couteau. résultat comme s'il sortait du service de meulage
- Entièrement en métal

Einfache Messerentnahme!

Das neue Speedy-Clean-System ist ein weiteres Argument, sich für eine Maschine aus der Reihe Maestroline zu entscheiden. 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!

Prélèvement facile du couteau!

Le nouveau système Speedy Clean est un autre argument en faveur d'une machine Maestroline. 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 3380



H 3380



Zeit sparen!

Die halbautomatische Version der Maestroline A 3380 ist ideal für kleinere Betriebe, die dennoch größere Mengen schneiden müssen. Durch den automatischen Schlitten bietet sie höchsten Schneidekomfort zum budgetfreundlichen Preis und schneidet jedes voluminöse und schwere Schnittgut ganz von alleine durch. Über das bedienerfreundliche Terminal können Schlittengeschwindigkeit und Schlittenweg je nach Schnittgut voreingestellt werden.

Gagnez du temps!

La version semi-automatique de la Maestroline A 3380 est idéale pour les petites entreprises qui doivent pourtant couper de plus grandes quantités. Grâce au traineau automatique, elle offre le plus grand confort de coupe à un prix abordable et coupe elle-même tous les produits volumineux et lourds. Le terminal convivial permet de prérégler la vitesse et la course du traineau, en fonction du matériau à couper.

Typ Type	Art.-Nr. No. Article	Messer Lame	Schnittkapazität Capacité de coupe	Schnittdicke Coupe	Ausführung Version	CHF SFr
A 2580	6 2580 0010	25 cm	220 x 175 mm	0 - 12 mm	Aluguss	2'480.-
A 2780	6 2780 0010	27,5 cm	240 x 170 mm	0 - 12 mm	Aluguss	2'780.-
A 3080	6 3080 0010	30 cm	270 x 175 mm	0 - 14 mm	Aluguss	3'480.-
A 3380	6 3380 0010	33 cm	230 x 305 mm	0 - 14 mm	Aluguss	4'480.-
H 3380	6 3380 5010	33 cm	230 x 305 mm	0 - 14 mm	Aluguss	7980.-



Bistroline

A 1980



Der kleine Profi für die Theke

Klein, aber oho! Handlich, preiswert, professionell. Die praktische Bistroline-Aufschliffmaschine 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 Zwischenverpflegungen herzuzaubern.

Die reinigungs- und bedienungsfreudliche Ganzmetallkonstruktion aus Aluminiumguss erfüllt höchste Hygiene- und Qualitätsansprüche.

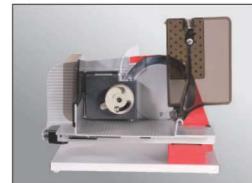
Le petit professionnel du bar

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 de terrains 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 tout métal en fonte d'aluminium de nettoyage aisément et d'emploi facile qui répondent aux plus hautes exigences.

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

- Lame spéciale à hautes performances pour un résultat optimal pour chaque pièce
- Lame décalée vers l'avant pour découper de longues tranches
- Aiguiseur 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

Typ Type	Art.-Nr. No. Article	Messer Lame	Schnittkapazität Capacité de coupe	Schnittdicke Coupe	Ausführung Version	CHF SFr
A 1980	2 1980 0000	19 cm	190 x 140 mm	0 - 15 mm	Aluguss	1'240.-



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. Ein puristisches, reduziertes Design für eine einfache Reinigung. Die A 1960 glänzt zusätzlich mit einem Schlitten aus Metall. Damit unsere Haushaltmaschine trotz aller Professionalität nicht allzu technisch ausfällt, gibt's noch etwas Schnickschack wie das rote Schneidebrett, welches immer griffbereit direkt in der Maschine verstaut ist dazu. Ausserdem den praktischen Mini-Slice Aufsatz, einen Messerschärfer und ein Messer-Demontage-System.

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 côté et concave de l'autre, offre une coupe unique - n'a rien à voir avec une lame en acier estampé. Un boîtier en métal au lieu de plastique. La A 1960 s'illustre par son chariot tout en métal. Lignes extérieures épurées et minimalistes pour une simplicité au nettoyage incomparable. 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 aiguiseur et un système de démontage des couteaux.

- Mini-Slice-Aufsatz für einfaches Schneiden von kleinerem Schneidgut in hauchdünne Scheiben
- Messer-Demontage-System zur einfachen und sicheren Messerentnahme
- Das Schneidebrett aus hochwertigem Kunststoff lässt sich direkt in der Maschine verstauen
- Ein-/ Ausschalter mit Überlastschutz
- Grosse Schnittkapazität dank stufenloser Schnittdickeinstellung und grossem Schlitten
- Getriebekondensator-Motor mit Direktantrieb, dauerhaft und langlebig
- Diamant-Messerschärfer für den perfekten Schliff des Profi-Messers

- Mini-Slice à poser pour une coupe simple du matériau plus petit entranches très fines
- Système de démontage des couteaux pour le prélèvement simple et sûr des couteaux
- La planche à découper se range directement dans la base
- Le chariot est guidé sur un axe fixe, pour assurer une précision de coupe maximale
- Interrupteur avec protection contre les surcharges
- Grande capacité de coupe grâce au chariot de grande taille
- Moteur à entraînement par engrenage
- Aiguiseur avec meule en diamant

Typ Type	Art.-Nr. No. Article	Messer Lame	Schnittkapazität Capacité de coupe	Schnittdicke Coupe	Ausführung Version	CHF SFr
A 1960	2 1960 0010	19 cm	190 x 140 mm	0 - 15 mm	Aluguss	1040.-



Haushalt

A 1960



Waagen

Master XL



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 für genaueste Ergebnisse in Sekundenschnelle.
Masse Plattform 120 x 120 cm.

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.
Dimensions de la plateforme 120 x 120 cm.

- 4 Wägezellen-Plattform extra flach aus Edelstahl
- Überflurinstallation, mit seriellem 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 Füße
- 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



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.
Masse Wägebrücke 120 x 84 cm, Breite Seitenteile 12 cm

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.
Dimensions du pont de pesée 125 x 84 cm, largeur des parties latérales 12 cm



- 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

Typ Type	Art.-Nr. No. Article	Kapazität Capacité	Teilung Division	Platte Plate-frome	Detail Detail	CHF SFr.
Master XL, MA-1500-XL	5 1550 1212	1500 kg	500 g	120 x 120 cm	Akku, geeicht	4'990.-
Master XLU, MA-1500-XLU	5 1550 1284	1500 kg	500 g	120 x 84 cm	Akku, geeicht	3'590.-



Master XLU

Waagen

Master



Plattformwaagen-Serie

Die Industriawaagen 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 50 g. Außerdem eine grosse Plattform von 42 x 55 cm.

La série des balances à plate-forme

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.

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

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

Die kleinere Master MA-30-GD bietet bis 15 kg eine Teilung von 5 g und bis 30 kg eine Ablesbarkeit und 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.
Masse MA-30-GD: 300 x 460 x 510 mm

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 plateforme 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.
Dimensions MA-30-GD: 300 x 460 x 510 mm

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

- Balance Dualrange
- Batterie rechargeable intégrée pour une durée de 72 heures
- Livrée avec bloc d'alimentation de 230 Volt
- Indicateur en acier inoxydable IP65 sur une colonne en acier inoxydable
- Plateau de charge en acier inoxydable
- Tarage au choix jusqu'à 100%
- Affichage LCD avec rétro-éclairage LED
- Interface de données RS-232
- Tarage au choix jusqu'à 100%
- Pieds en caoutchouc réglables pour une stabilité parfaite et antidérapante
- Plate-forme avec arrêts de surcharge pour une protection anti-surcharge de 125%

Typ Type	Art.-Nr. / mit Option No. Article / avec option	Kapazität Capacité	Teilung Division	Platte Plate-forme	Preis SFr.
Master, MA-30-GD	5 1530 3330	30 kg	5/10 g	30 x 33 cm	1'090,-
Master, MA-150-GD, STD	5 1560 4255	150 kg	20/50 g	42 x 55 cm	1'490,-
Master, MA-150-GD, Rollen	5 1560 4255/7 3800 0035	150 kg	20/50 g	42 x 55 cm	1'650,-
Master, MA-150-GD, Tief	5 1560 4255/7 3800 0030	150 kg	20/50 g	42 x 55 cm	2'150,-
Master, MA-150-GD, Hoch	5 1560 4255/7 3800 0170	150 kg	20/50 g	42 x 55 cm	2'150,-



Waagen

Compact



Smart



Optima



Racer



Tischwaagen-Serie

Die Tischwaagen-Serie der Marke Hofmann deckt von klein und compact bis zum grossen Multitalent alle Anforderungen ab. Alle Waagen bestehen aus einem extrem robusten Kunststoffgehäuse und verfügen über eine qualitativ hochwertige Edelstahl-Plattform.

La série des balances de banc

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.

Compact

Die Kleinst 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.

Masse 215 x 150 x 45 mm

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. Dimensions 215 x 150 x 45 mm

Smart

Die Smart ist mit einer Kapazität von 6 kg und einer Teilung von 1 g als ungeeichte Waage erhältlich. Sie verfügt über ein grosses LCD Display mit Hintergrundbeleuchtung. Betrieb mit Batterien oder Netzgerät.

Masse 175 x 245 x 65 mm

La Smart est disponible en version non calibrée d'une capacité de 6 kg et une division de 1 g. Elle dispose d'un grand écran LCD avec rétroéclairage. Fonctionnement avec piles ou adaptateur secteur.

Dimensions 175 x 245 x 65 mm

Optima

Die Optima ist mit einer Kapazität von 20 kg und einer Teilung von 1g als ungeeichte Version erhältlich. Sie verfügt über ein grosses LCD Display mit Hintergrundbeleuchtung und justierbare Standfüsse. Das Gewicht kann in Kilogramm und Gramm angezeigt werden.

Masse 250 x 307 x 110 mm

L'Optima est disponible avec une capacité de 20 kg et une division de 1 g en version non calibrée. Elle dispose d'un grand écran LCD avec rétro-éclairage et de pieds réglables. Le poids peut être affiché en kilogrammes et en grammes.

Dimensions 250 x 307 x 110 mm

Racer

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. Erhältlich als ungeeichte Version mit einer Kapazität von 30 kg und einer Genauigkeit von 1g.

Masse 327 x 311 x 117 mm

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 rétro-éclairage et de pieds réglables antidérapants. La Racer est disponible en version non calibrée avec une capacité de 30 kg und eine präzision de 1 g.

Dimensions 327 x 311 x 117 mm

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 Unterflurwähaken, ideal für Objekte, welche nicht auf die Plattform passen. Erhältlich ist die geeichte Racer mit vier verschiedenen Kapazitäten und Teilungen. Entweder mit einer Kapazität von 30 kg und einer Genauigkeit von 10 g, mit 15 kg Kapazität und einer Teilung von 5 g, mit 6 kg und 2 g Teilung oder 3 kg und 1 g Teilung. Neben dem Wägen bietet sie Funktionen wie Stückzählen, Kontrollwägen, Prozentwägen, Summieren und Tarieren an.

Masse 327 x 311 x 117 mm

Racer étalonné

Tout comme la Racer RA 30 E non étalonnée, 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. La Racer étalonnée est disponible avec quatre capacités et graduations différentes. Avec une capacité de 30 kg et une précision de 10 g, avec une capacité de 15 kg et une graduation de 5 g, avec une capacité de 6 kg et une graduation de 2 g ou encore avec une capacité de 3 kg et une graduation de 1 g. 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.

Dimensions 327 x 311 x 117 mm

Racer



Alle Hofmann Tischwaagen-Modelle sind einfach zu reinigen und entsprechen den hohen Standards für Anwendungen im Lebensmittelbereich. Durch die verwendeten Materialien erfüllen sie höchste Hygienestandards.

Durch einen internen Akku oder Batteriebetrieb sind alle Modelle flexibel an unterschiedlichen Standorten einsetzbar.

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.

Typ Type	Art.-Nr. No. Article	Kapazität Capacité	Teilung Division	Platte Plate-forme	Detail Detail	CHF SFr.
Compact, CO-5000	8 0501 1313	5 kg	1 g	13 x 13 cm	Batterien	99.-
Smart, SM-6000	8 0601 1614	6 kg	1 g	16 x 14 cm	Batterien	199.-
Optima, OP-20-L	8 2001 2518	20 kg	1 g	25 x 18 cm	Akku	399.-
Racer, RA-30-E	8 3001 2230	30 kg	1 g	22 x 30 cm	Akku	599.-
Racer, RA-3-G	8 0301 2230	3 kg	1 g	22 x 30 cm	Akku, geeicht	799.-
Racer, RA-6-G	8 0602 2230	6 kg	2 g	22 x 30 cm	Akku, geeicht	799.-
Racer, RA-15-G	8 1505 2230	15 kg	5 g	22 x 30 cm	Akku, geeicht	799.-
Racer, RA-30-G	8 3010 2230	30 kg	10 g	22 x 30 cm	Akku, geeicht	799.-



Vakuum

Blizzard



Tornado



Taifun



Vakuummaschinen-Serie

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 Druclauf 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

Série de la machine sous vide

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 trancheuses de table: Base mobile en acier chromé avec deux étagères.

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. Aussenmasse 355 x 485 x 300 mm

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 „-“. Dimensions extérieures 355 x 485 x 300 mm

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 Abtrennnaht-Siegelung. Aussenmasse 400 x 505 x 410 mm

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. Dimensions extérieures 400 x 505 x 410 mm

Taifun

Die Taifun ist ebenfalls eine manuelle Maschine, aber mit einer stärkeren 16 m³ Busch-Pumpe ausgestattet. Sie bietet außerdem eine grössere Kammer mit längeren Schweissbalken. Vakuum und Zeit wird auch hier manuell eingestellt. Sie verschliesst ebenfalls mit einer Doppelnaht-Siegelung und einer zusätzlichen Abtrennnaht-Siegelung. Aussenmasse 505 x 540 x 450 mm

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. Dimensions extérieures 505 x 540 x 450 mm

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. Aussenmasse 505 x 540 x 450 mm

La Taifun Pro est idéale pour une utilisation satisfaisant aux plus hautes exigences. Elle offre 10 programmes préréglés pour la mise sous vide et elle est équipé 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. Dimensions extérieures 505 x 540 x 450 mm

Taifun Pro



Orkan Pro



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 mühe los mehrere kleine Produkte gleichzeitig vakuumiert werden. Sie verschliesst mit einer Doppelnaht-Siegelung und einer zusätzlichen Abtrennnaht-Siegelung. Dieses Gerät ist optional verfügbar mit Begasung. Aussenmasse 710 x 680 x 1020 mm

Grâce à la pompe Busch de 63 m³, cette version mobile de grande taille est très rapide et avec ses 10 programmes sélectionnables et préréglés, 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. Dimensions extérieures 710 x 680 x 1020 mm

Typ Type	Art.-Nr. No. Article	Schweissl. L. de soudage	Max Produkth. Hauteur max.	Kammergrösse Taille de chambre	CHF SFr.
Blizzard, BZ-27	7 2700 0040	270 mm	100 mm	290 x 370 x 100 mm	2'980.-
Tornado, TO-32	7 3200 0080	320 mm	140 mm	350 x 390 x 140 mm	3'980.-
Taifun, TA-42	7 4200 0160	420 mm	195 mm	450 x 425 x 195 mm	4'480.-
Taifun Pro, TA-42-Pro	7 4200 0210	420 mm	195 mm	450 x 425 x 195 mm	5'280.-
Orkan Pro, OR-52-Pro	7 5252 0630	2 x 500 mm	225 mm	610 x 510 x 225 mm	9'280.-
Untergestell Inox kl.	7 4252 0010	zu BZ und TO		450 x 550 x 620 mm	675.-
Untergestell Inox gr.	7 4252 0020	zu TA und TA Pro		540 x 590 x 580 mm	675.-

