

Boulangers

B 2515

Plus jamais
sans pain



**Alu / Inox | Coupe droite | Lame de 250 mm | Base 600 x 310 mm
Epaisseur de coupe 0 - 20 mm | Capacité de coupe 300 x 180 mm**

Chaud et croustillant! Qui ne connaît pas le problème - le pain est frais, même encore chaud. Vous voulez couper quelques tranches, mais la tranche est écrasée ou même déchirée... Avec notre trancheuse à pain, ces problèmes peuvent désormais être renvoyés aux oubliettes. L'engrenage spécial à vitesse réduite et la lame dentée assurent une coupe soignée du pain - de la première jusqu'à la dernière tranche. Grâce à la construction autoportante, le panier à pain trouve sa place directement sous la lame. Le traineau extra-long de la B 2515 avec une longueur de coupe de 30 cm offre un grand espace - même pour les très grands pains. Grâce à la construction autoportante, le panier à pain trouve sa place directement sous la lame.

- Traineau extra-long avec une longueur de coupe de 30 cm pour les très grands pains
- La protection de la lame, le racleur et le pousse-talon sont amovibles, pour un nettoyage simple et rapide
- Traineau pliable à 90° pour le nettoyage
- Plan de la machine peu encombrant sous forme L
- Touches à membrane sûre et étanches
- Utilisation simple en toute sécurité
- Lame dentée pour une coupe parfaite
- L'axe de la lame étant décalé en avant, les tranches peuvent tomber librement sans buter sur le moteur
- Construction autoportante offre la possibilité de découper directement sur un plat ou une assiette, sans toucher la tranche

Hofmann Switzerland AG
Industriestrasse 30
4912 Aarwangen

Tel 062 923 13 13
Fax 062 922 21 22

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