



Bistroline

A 1980

Der kleine
Profi für die
Theke



**Aluguss | Gradschnitt | Messer 190 mm | Stand 360 x 280 mm
Schnittdicke 0 - 15 mm | Schnittkapazität 190 x 140 mm**

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 Zwischenverpflegungen 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 einen langen Tranchenauslauf
- Separater Schleifapparat
- Messer für die Reinigung einfach demontierbar
- Simpel und sicher in der Bedienung
- Stufenlose Schnittstärkenregulierung von 0-15 mm

Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30
4912 Aarwangen
Tel 062 923 13 13
Fax 062 922 21 22
info@hofmann-ag.ch
www.hofmann-ag.ch

Technische Änderungen vorbehalten