



## Brot Schneider

**B 2515**

**Nie mehr  
brotlos**



**Alu / Inox | Gradschnitt | Messer 250 mm | Stand 600 x 310 mm  
Schnittdicke 0 - 20 mm | Schnittkapazität 300 x 180 mm**

Ofenfrisch und knusprig! Wer kennt es nicht - das Brot ist frisch, sogar noch etwas warm. Jetzt schnell ein paar Scheiben abschneiden, doch dabei wird das Stück zerquetscht oder gar auseinandergerissen... Mit unserem Brotschneider gehören diese Probleme der Vergangenheit an, denn das Spezialgetriebe mit reduzierter Geschwindigkeit für schonendes Schneiden von Brot, sowie das gezahnte Messer garantieren Perfektion - von der ersten bis zur letzten Scheibe. Der extra lange Schlitten der B 2515 mit einer Schnittlänge von 30 cm bietet sogar für sehr grosse Brote ausreichend Platz. Dank der freitragenden Konstruktion passt der Brotkorb direkt unter das Messer.

- Extra langer Spezialschlitten mit 30 cm Schnittlänge für sehr grosse Brote
- 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
- Gezahntes Spezialmesser für einen perfekten Schnitt
- Die nach vorne versetzte Messerachse garantiert einen sauberen Tranchenauslauf, kein Abknicken der Scheibe
- Dank der freitragenden Konstruktion fallen die Scheiben ohne Berührung direkt auf die Bodenplatte oder in einen Teller

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