

# Brotshneider

## B 2505

Nie mehr  
brotlos



**Alu / Inox | Gradschnitt | Messer 250 mm | Stand 550 x 310 mm  
Schnittdicke 0 - 20 mm | Schnittkapazität 230 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 Brotshneider 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. Dank der freitragenden Konstruktion passt der Brotkorb direkt unter das Messer.

- 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

### Hofmann Servicetechnik AG

Gaswerkstrasse 33  
4900 Langenthal  
Tel. 062 923 43 63  
Fax 062 922 72 19  
info@hofmann-servicetechnik.ch  
www.hofmann-servicetechnik.ch