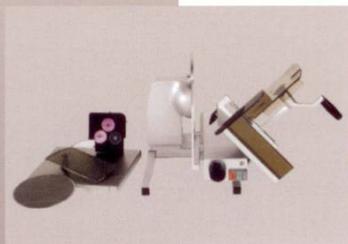
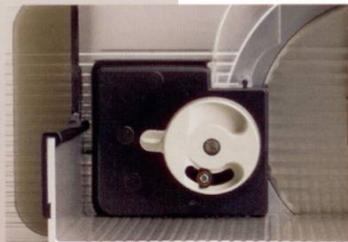
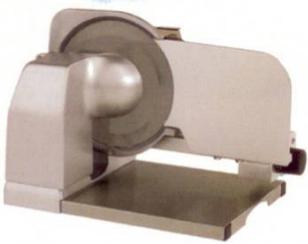


FROMAGER K 2504



Frisch geschnitten! Das Schneiden von Käse stellt besonders hohe Anforderungen an die Maschinen. Mit unserem angepassten Produkt, bieten wir zu der perfekten Schneideleistung für alle Betriebsgrößen die geeignete Lösung. Robuste, handliche Ganzmetall-Maschinen aus Aluguss und Chromstahl, praktische und reinigungsfreundliche Oberflächen, wirtschaftlichen Betrieb und hohe Lebensdauer.

Tout frais coupé! La découpe du fromage pose des exigences particulièrement élevées aux trancheuses. Notre produit adapté nous permet d'offrir des performances de coupe parfaites et les solutions exactement adaptées pour les entreprises de toutes tailles. Machines tout métal en fonte d'aluminium et acier au chrome, surfaces pratiques et faciles à nettoyer, fonctionnement économique et longue durée de vie.



Gut geschnitten!

- Spezialgetriebe für verminderte Drehzahl – unerlässlich für Frischkäse
- Teflonbeschichtetes Messer – verhindert das Kleben und erhöht die Gleitfähigkeit
- Nach hinten versetzte Anschlagplatte – dickere Scheiben werden problemlos geschnitten
- Nach vorne versetzte Messerachse ergibt einen langen Tranchenauslauf
- Stufenlose Dickeneinstellung von 0–15 mm
- Elementbauweise
- Separater Ein-/Ausschaltknopf, handliche Einstellung
- Einfache Demontage – praktische Reinigung
- Kondensator-Getriebemotor – leiser Lauf

Vorzüge die zählen

Coupe impeccable!

- Entraînement spécial pour une vitesse de rotation moindre, indispensable pour trancher le fromage frais
- Couteau revêtu de téflon: empêche le fromage de coller et facilite le glissement
- Plaque de butée décalée vers l'arrière: coupe sans problème des tranches épaisses
- Axe de la lame décalé vers l'avant pour découper de longues tranches
- Réglage en continu de l'épaisseur de 0–15 mm
- Construction modulaire
- Interrupteur séparé marche/arrêt, réglage aisé
- Démontage facile, nettoyage simplifié
- Moteur-réducteur à condensateur – fonctionnement silencieux

Des avantages qui comptent

Typ Modèle	Messer Lame	Schnitt L.H. Coupe L.H.	Stand L.B. Surface d'appui	Gewicht Poids	Motor Moteur
K 2504	250 mm	220x165 mm	460x300 mm	21 kg	300 W

Hofmann Servicetechnik AG

Gaswerkstrasse 33, 4900 Langenthal
Tel 062 923 43 63

www.aufschnittmaschinen