



Schneiden | Wiegen | Vakuumieren | 4900 Langenthal

**SERVICETECHNIK**  
**HOFMANN®**

# ***Hofmann Servicetechnik AG***

## **Mit Kompetenz und Freude bei der Sache**

Die Hofmann Servicetechnik AG, mit Sitz in Langenthal BE, ist ein Schweizer Unternehmen, spezialisiert auf die Beratung, den Verkauf und den Unterhalt von Schneidetechnik, Verpackungssystemen sowie Waagen und Waagensystemen.

Wir bieten umfassende Lösungen für Klein- und Grossbetriebe im Bereich Metzgerei, Bäckerei und Käserei, für Gastrobetriebe, Industriebetriebe und den Detailhandel an.

Die Erfüllung unseres hohen Qualitätsanspruchs stellen wir einerseits durch sorgfältig ausgewählte Produkte und Lieferanten, andererseits durch unsere qualifizierten und motivierten Mitarbeiter sicher.

Unzählige Kunden aus der ganzen Schweiz schenken uns bereits seit über 12 Jahren ihr Vertrauen. Dies verstehen wir als Verpflichtung, jeden Tag unser Bestes zu geben.

TECHNIK  
ANN



SERVICETECHNIK  
HOFMANN



e3000 Blue

SERVICETECHNIK  
HOFMANN

# *Unser Team*



**René Buri**

Inhaber  
Verkaufsleiter



**René Schürch**

Verkauf und Beratung



**Marcel Glauser**

Werkstattsteiter

*«Menschen, die zusammen  
arbeiten, multiplizieren ihre  
Potenziale.»*

Unser Service, der Telefonsupport, sowie unsere Beratung zeichnen sich durch eine hohe Effizienz aus, da jeder unserer Mitarbeiter, laufend und in allen Bereichen bestens geschult und weitergebildet wird.



**Roland Lanz**

Servicetechniker  
Verkauf und Beratung



**Carmen Wiss**

Sekretariat



**Sandra Blaser**

Buchhaltung  
Sekretariat



**Gabi Schürch**

Verkauf und Beratung  
Sekretariat



## *Service*

Wir kennen jedes unserer Geräte in- und auswendig in Form und Funktion. Dafür gibt es bei der Hofmann Servicetechnik AG unseren haus-eigenen und in der Schweiz einzigartigen Service. Mit unserem Team erledigen wir Diagnose-, Reparatur- und Wartungsarbeiten fachmännisch gemäss Hersteller-Vorschriften. Unsere qualifizierten Servicetechniker werden laufend direkt bei den Herstellern geschult und arbeiten mit modernsten Hilfs- und Prüfmittel.



Der Servicetechniker prüft Ihre Maschine auf Herz und Nieren und reinigt sie bei Bedarf. Er hilft Ihnen beim Einstellen und Programmieren und weist darüber hinaus Ihr Bedienpersonal ein.

Service hat bei der Hofmann Servicetechnik AG ein Selbstverständnis, das maximal am Kunden ausgerichtet ist. Somit bekommt man bei uns nicht nur einen hoch spezialisierten Techniker, sondern auch einen motivierten Menschen, der aus Überzeugung und mit Freude bei der Sache ist.



## ***Ersatzteile und Ersatzgeräte***

Neben unseren erfahrenen Technikern gibt es noch einen weiteren Grund, warum Ihnen die Hofmann Servicerollers AG eine besonders rasche Reparatur Ihres Geräts bieten kann. Unser Lager ist mit einer sehr großen Anzahl von verschiedensten Ersatzteilen ausgestattet, um Ihnen lange Wartezeiten zu ersparen. So können Sie Ihr dringend benötigtes



Gerät rasch wieder in Betrieb nehmen. Sollte in unserem Lager das entsprechende Teil nicht verfügbar sein, beschaffen wir es Ihnen in kürzester Zeit.

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Ersatzgerät zur Verfügung, damit Ihr Betrieb sofort wieder seinen gewohnten Gang nehmen kann.



**KLEINERTECHNIK**  
**KLEINMANN**  
Kleintechnik GmbH • 062 402 411  
www.kleintechnik.de

# Schneiden

Wir bieten Ihnen professionelle Aufschnittmaschinen, die nicht nur für Fleischereien und Bäckereien geeignet sind, sondern auch für die Gastronomie und für Großküchen.

Mit unseren hochwertigen Maschinen geht das Schneiden von Wurst, Brot, Käse und Fleisch wie von selbst. Ihre Scheiben werden gleichmässig und gleichzeitig sparen Sie viel Zeit.



*Hightech, kompakt verpackt. Die Kleinste aus unserer professionellen Aufschnittmaschinenreihe für den multifunktionalen Einsatz. Die beste Wahl, wenn Sie wenig Platz, dabei aber trotzdem höchste Ansprüche an die Leistung, Bedien- und Reinigungsfreundlichkeit haben.*

## Anwendungen

- Schneiden von Fleisch, Käse und Brot
- Vom Privathaushalt bis zur Grossküche
- Krankenhaus, Gastronomie und Industrie

- Cera Keramikbeschichtung
- Automatische Schlitten
- Schnittguterkennung
- Tranchenzähler
- Brotschneider
- Käseschneider
- Easy Clean
- Easy Cut semifreddo
- Höchster Hygiene-Standard

**Lassen Sie sich beraten!**

## Profiline

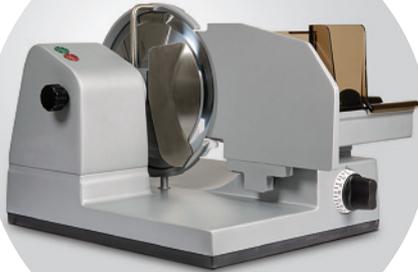
Perfektion für Profis.  
Leistungsfähige Maschine für  
den wirtschaftlichen und  
rationellen Alltagseinsatz im  
Verkauf oder in der Vorberei-  
tung in Metzgerei- und  
Gastronomiebetrieben.

## Industrie

Bedienungsfreundliche  
Hochleistungsmaschine für  
den industriellen Produktions-  
einsatz in der Lebensmittel-  
verarbeitung und für die  
Spitalküche. Komplett aus  
Chromstahl.

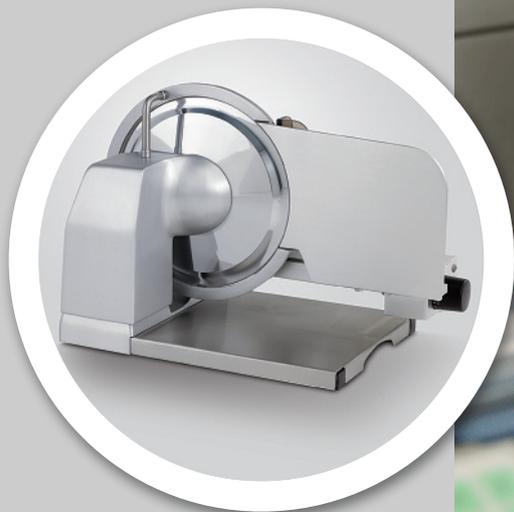
## Vollautomat

Nahezu jedes Schnittgut schafft  
unser Vollautomat ganz von  
alleine und präsentiert die  
Scheiben sauber gefächert,  
aufgereiht oder gestapelt auf  
dem Tablett oder direkt in einer  
Schale. Mit Tranchenzähler.



## Gastroline

Ideal für den Einsatz im Gastgewerbe sowie für alle, die jeden Tag ein eher kleineres Volumen an Schnittgut verarbeiten, dabei aber nicht auf die Vorzüge einer professionellen Maschine verzichten wollen.



## **Brotscneider**

Ein Spezialgetriebe mit reduzierter Geschwindigkeit und ein gezahntes Messer - für schonendes Schneiden von Brot.



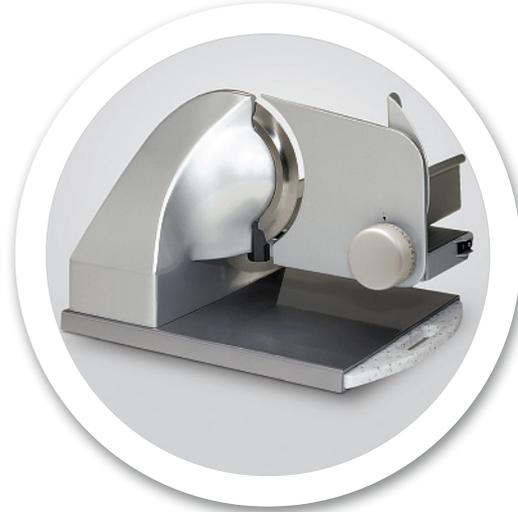
## **Käseschneider**

Dank Spezialgetriebe mit reduzierter Geschwindigkeit und teflonisiertem Messer, wird von hartem bis hin zu klebrig weichem Käse problemlos geschnitten.



## **Haushalt**

Die professionellen Kleinen unserer Serie Haushalt vereinen die wichtigsten Eigenschaften der Grossen auf kleinstem Raum.



## Manuale

Schneiden Sie Prosciutto,  
aber auch andere kalte  
Wurstwaren hauchdünn auf  
und plötzlich wird  
Fleischschneiden zum  
Hingucker schlechthin!



Unser gesamtes Sortiment finden Sie auf  
[www.hofmann-servicetechnik.ch](http://www.hofmann-servicetechnik.ch)



# Wiegen/Etikettieren

Ob in der Industrie, im Einzelhandel oder im Lebensmittelbereich, eine präzise, benutzerfreundliche Waage kann den Arbeitsalltag massiv erleichtern. Kurze Einschwingzeiten, ein robustes und modulares Design und modernste Touchscreen-Bedienung bietet für jeden Anspruch das passende Gerät. In unserem Sortiment finden Sie Waagen für jede Gewichtsklasse. Ob geeicht oder ungeeicht, zum Etikettieren und Portionenwägen, im Milligramm Bereich bis hin zu Bodenwaagen im Tonnen Bereich.



*Unsere Waagen haben das optimale Gleichgewicht zwischen innovativen Funktionen und funktionellen, unkomplizierten Wägeanwendungen.*

## METTLER TOLEDO

### Anwendungen

- Lebensmittelverarbeitung
- Industrie
- Labor
- Gastronomie

- Etikettieren
- Bondruck
- Preisberechnung
- AutoCalTM
- Touchscreen
- Überwachung und Aufzeichnung von Daten
- Schnelle Nivellierung
- schnelle Einschwingzeiten
- Kontrollwägungen
- Prozentwägung
- Dynamisches Wägen

**Lassen Sie sich beraten!**

## Ladenwaagen

Von Etikettierwaagen bis zur Touch-Screen-Waage. Modular und flexibel. Erweiterbare Waagensysteme passen sich dem Betrieb an. Strapazierfähige Gehäuse und deren Reinigungsfreundlichkeit unterstützen den Berufsalltag.



## Marktwagen

Waagen für den Einsatz unterwegs. Die robusten, preisberechnenden Waagen mit Akkubetrieb erleichtern den mobilen und stationären Verkauf. Durch die individuell beschriftbaren Tasten passt jede Waage zum entsprechenden Kunden und ist flexibel einsetzbar.



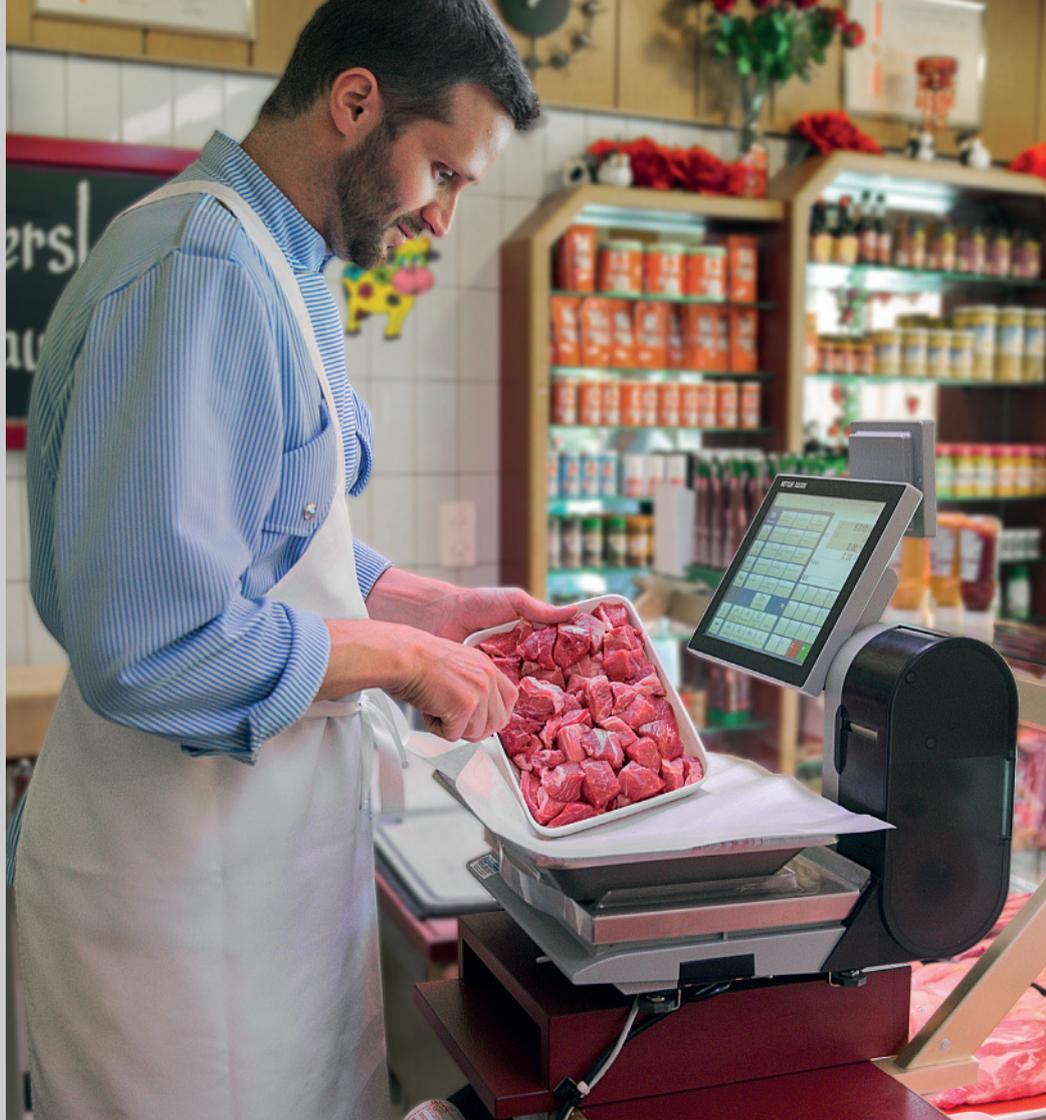
## Plattformwaagen

Industriewaagen mit Edelstahlplattform garantieren Langlebigkeit und konstante Wäageergebnisse. Kapazitäten von 30 bis 3'000 kg bieten für jeden Betrieb die ideale Lösung.



## Portionenwaagen

Kompakte, robuste Portionenwaagen mit grosser übersichtlicher Gewichtsanzeige in verschiedenen Dimensionen und Unterteilungen erhältlich. Sowohl für den Food- und Non-food Bereich.





# Vakuumieren

Mit der richtigen Vakuumaschine ausgerüstet, genau abgestimmt auf Ihre Anwendung, sind die Möglichkeiten beinahe unbegrenzt.

In unserem Sortiment finden Sie von Vakuumaschinen für den Privathaushalt, für das Gastgewerbe die Industrie und die Gastronomie, bis hin zu ganzen Verpackungssystemen für die Food- und Non-Food-Industrie alles.



*Sensorsteuerung bietet Sicherheit, Benutzerfreundlichkeit und eine Optimale Zykluszeit. Auch der Dampfsensor und das Advanced Control System bieten viele Vorteile.*



## Anwendungen

- Lebensmittel verpacken
- Industrielle Verpackung
- Gastronomie
- Sous-vide Garen

- Sensorsteuerung
- Dampfsensor
- ACS-Steuerung
- Begasung
- Versiegelungssysteme
- Soft-Air
- Easy Clean
- Easy Swing
- Rotfleisch
- ESD Technologie
- Marinieren

**Lassen Sie sich beraten!**



## Tischmodelle

Langlebige und effiziente Spitzenqualität. Wählen Sie aus unserem umfassenden Angebot von Tischmodellen.



## Standmodelle

Standmodelle eignen sich hervorragend für den Einsatz in mittleren und grossen Betrieben. Für Food und Non-Food.



## Industrielle Modelle

Doppelkammermaschinen eignen sich für das Vakuumverpacken in industriellen Großbetrieben. Auch für Non-Food.



## **Hofmann Servicetechnik AG**

Gaswerkstrasse 33, 4900 Langenthal

Tel. 062 923 43 63, Fax 062 922 72 19

[info@hofmann-servicetechnik.ch](mailto:info@hofmann-servicetechnik.ch)

[www.hofmann-servicetechnik.ch](http://www.hofmann-servicetechnik.ch)

