

Käseschneider

K 2505

Für Vegetarier
und Käse-
liebhaber



**Alu / Inox | Gradschnitt | Messer 250 mm | Stand 550 x 310 mm
Schnittdicke 0 - 20 mm | Schnittkapazität 230 x 180 mm**

So ein Käse! Klebrig, weich oder fest, gereift oder frisch - das Schneiden von Käse stellt besonders hohe Anforderungen an eine Aufschnittmaschine. Kein Problem für unseren Käseschneider, denn das Spezialgetriebe mit reduzierter Geschwindigkeit für schonendes Schneiden von Käse, sowie das teflonisierte Messer garantieren Perfektion - von der ersten bis zur letzten Scheibe. Dank der freitragenden Konstruktion passt eine Platte direkt unter das Messer. Nach dem Käse kommt die Reinigung, welche dank der abnehmbaren Teile besonders schnell geht. Das nächste Raclette kann kommen!

- 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
- Teflonmesser für beste Gleiteigenschaften
- 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
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärfresultate
- Nicht fix montiert, für stets saubere Schleifsteine
- Einfaches Schärfen des Messers, Ergebnis wie frisch vom Schleifservice

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