

Spezialschneider für Brot mit extra langem Schlitten



Nie mehr brotlos

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.

- Extra langer Spezialschlitten mit 30 cm Schnittlänge
- Messerschutz, Abstreifer und Restenhalter für Reinigung abnehmbar
- Schlitten ist zum Säubern um 90° klappbar
- Maschinengrundriss in platzsparender L-Form
- Sichere und wasserdichte Folienschalter
- 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 einen Teller
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärfresultate



Version:
Masse:
Standfläche:

Gradschnitt
655 x 405 x 376 mm
600 x 310 mm

Messer:
Schnittkapazität:
Schnittdicke:

250 mm
300 x 180 mm
0 – 20 mm

Gewicht:
Motorleistung:
Zubehör:

24 kg
300 W
Schleifapparat / Spezialöl