

Der Profi aus unserem Sortiment



Die Kompakte aus unserer Serie Profiline

Hightech, kompakt verpackt. Die Kleinste aus unserer professionellen Aufschnittmaschinenserie für den multifunktionalen Einsatz im Verkauf oder in der Vorbereitung in Metzgerei- und Gastronomiebetrieben. Die beste Wahl, wenn Sie wenig Platz, dabei aber trotzdem höchste Ansprüche an Leistung, Bediener- und Reinigungsfreundlichkeit haben. Die formschöne, überlegte und robuste Bauweise garantiert jahrelangen Einsatz bei minimalem Zeitaufwand für die Reinigung und somit lange Freude an Ihrer Hofmann!

- Geschlossene Standfläche
- Schlitten, Abstreifer und Messerschutzdeckel komplett demontierbar
- Einfache Reinigung, keine engen Zwischenräume
- Dank präziser Führungswelle läuft der Schlitten fast wie von selbst
- Maschinenbasis hinten erhöht, Fleischsaft fliesst nicht hinter die Maschine
- Stabile, formschöne Piezoschalter aus Metall
- Sicherheit dank neuester Schutzvorrichtungen
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärfergebnisse



Version:	Gradschnitt	Messer:	270 mm	Gewicht:	26 kg
Masse:	540 x 510 x 390 mm	Schnittkapazität:	220 x 170 mm	Motorleistung:	300 W
Standfläche:	460 x 370 mm	Schnittstärke:	0 – 15 mm	Zubehör:	Schleifapparat / Spezialöl