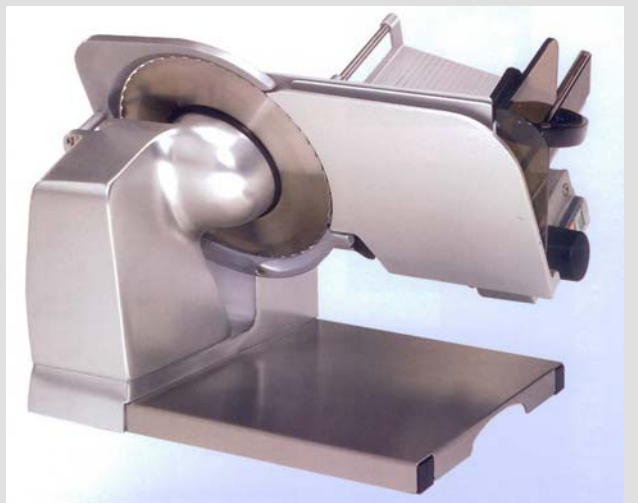


## Brotstechneider B2565



Ofenfrisch und knusprig! Das Schneiden von Brot soll einfach und ohne grossen Aufwand erfolgen. Mit unserer angepassten Produktpalette bieten wir, zu der perfekten Schneideleistung, für alle Betriebsgrössen die geeignete Lösung. Robuste, handliche Ganzmetall-Maschine aus Aluguss und Chromstahl, praktische und reinigungsfreundliche Oberflächen, wirtschaftlicher Betrieb und hohe Lebensdauer.

### Schnitt

270x130 mm

### Masse

545x400x370 mm

### Stand

460x320 mm

### Platzbedarf

670x400x500 mm

### Messer

250 mm

### Gewicht

21 kg

### Motor

300 W

### Anschluss

230 W

- Spezialgetriebe für verminderte Drehzahl unerlässlich für ofen- frisches Brot
- Gezahntes Spezialmesser für perfekten Schnitt und lange Schärfe
- Nach vorne versetzte Messerachse ergibt einen langen Tranchenauslauf
- Nach hinten versetzte Anschlagplatte – dickere Scheiben werden problemlos geschnitten
- Einfache Demontage – praktische Reinigung
- Stufenlose Dickeneinstellung von 0–20 mm
- Elementbauweise
- Separater Schalter «Ein/Aus»
- Abnehmbare Bodenplatte einfache Reinigung CNS
- Kondensator-Getriebemotor – leiser Lauf