

**M 300****Pour les
nostalgiques**

**Manuellement | Coupe droite | Lame de 300 mm | Aluminium / Inox
Epaisseur de coupe 0 - 3 mm | Capacité de coupe 210 x 240 mm**

La vità non è tutta rose e fiori - la vie n'est pas rose et florale tous les jours – comme disent les Italiens..... Cependant, notre reproduction de machines italiennes à la manivelle est rouge avec des décors en or et elle est entraînée par un volant au design floral - dans le respect absolu du style. Coupez du «Prosciutto» mais aussi d'autres produits de charcuterie en tranches très fines et tout à coup, la découpe de la viande devient une vraie attraction! Le lien du charme rétro avec la construction moderne garantit une découpe sans efforts – l'entraînement de vos biceps vous sera offert en passant. Bella Italia!

- Ponceuse d'après le modèle italien, montée de manière fixe sur le couteau
- Le chariot et le couteau sont entraînés en tournant le volant
- Beau design antique
- Boîtier classique en rouge
- Volant massif avec décor en or, travaillé en façon artisanale
- Idéale pour des événements spéciaux comme des banquets, des fêtes, des apéros
- Sans plaque de butée, le produit à couper est monté fixement au chariot
- Alimentation automatique du produit à couper
- Avec socle adapté et particulièrement lourd pour une stabilité parfaite
- Des pieds ornés de fioritures

Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30
4912 Aarwangen
Tel 062 923 13 13
Fax 062 922 21 22
info@hofmann-ag.ch
www.hofmann-ag.ch