Butter-Fix

Akkubetriebene Aufstreichmaschine

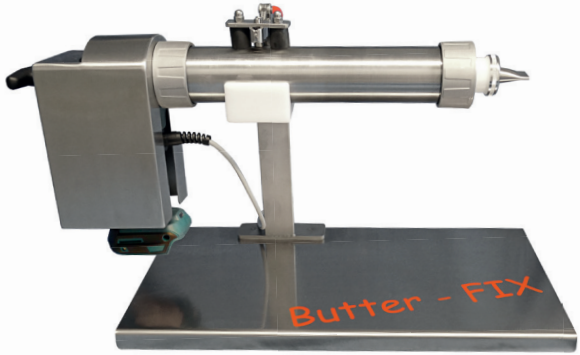
Tischgerät aus Edelstahl

Zum Bestreichen (Buttern) von Laugenbrezen und -stangen, Baguette-Brötchen, Seelen und vielen anderen Gebäcksorten ideal für Butter, Streichwurst, Kräuterbutter, Tomatenbutter ...

NAHRUNGSTECHNIK
HOCHBIHLER

Arbeitsstellung

mit Fußantrieb



Parkstellung

Ihre Vorteile mit Butter-Fix

- Butter unbehandelt gekühlt 5 - 9: °C verwendbar
- Gleichmäßige (kalkulierbare) Aufstrichmenge
- Schnelles Arbeiten (ca. 3 - 4 Sek / Breze)
- Kein Zusammendrücken der Krume
- Sehr hygienisch
- Kein Geschmacksverlust durch Aufschlagen oder Verflüssigen der Butter
- Butterbehälter zum Wechseln
- Für Links- / Rechtshänder geeignet
- Regulierbare Fließgeschwindigkeit
- Kaum Rüstzeiten, minimaler Reinigungsaufwand
- ohne Stromanschluss

Butter-Fix hat einen geringen Platzbedarf:

Parkstellung (L x B x H) in mm:	Arbeitsstellung (L x B x H) in mm:
600 x 280 x 350	800 x 280 x 580

Die Maschine ist für die Reinigung in Einzelteile aus Edelstahl

Sie können die (angefangene) Butter in dem Behälter in der Kühlung lagern. Die Einzelteile sind spülmaschinenfest.

Unsere Kontaktpersonen:

Milbrandt backService

für Mitte und Norden:
Milbrandt GmbH
Horst Garrecht
Tel.: 06073 74 46 497
Handy: 0170 66 33 002
info@milbrandt.de

LUDWIG SOMMER

für den Süden:
Ludwig Sommer
Technischer Vertrieb
Tel.: 0831 96 05 307
Fax: 0831 96 05 309
info@ls-techver.de

Lochbihler Metallverarbeitung GmbH 6 Co KG | Obere Mühle 8 | D-87527 Sonthofen

www.Lochbihler.com