

Produktinformation der Slicer Blades von Bettendorf-Stanford



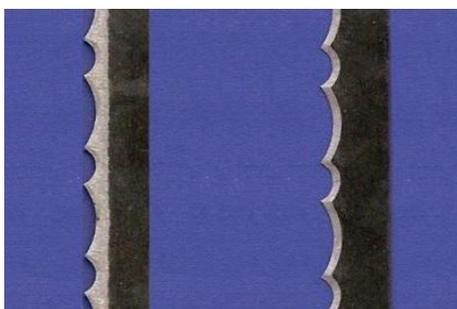
Unser 1/4" Zoll (6,35 mm) Laser Blatt bietet 4 Zähne pro Zoll. Damit erlaubt es uns einen guten Anschnitt des Brotlaibs. Dieses Blatt wird nicht mit automatischen Schärfenrichtungen benutzt. Das Blatt ist ideal zum Schneiden von Europäischen, harten und weichen Broten. Viele unserer Kunden haben gute Erfahrungen mit diesem Blatt gemacht, da es schon mehr als 4 Wochen den Anforderungen standgehalten hat. Dieses Blatt hat die niedrigsten Kosten pro Schnitt ohne Nachschärfen und bezogen auf die Blattlebensdauer.



Unser 3/8" Zoll (9,52 mm) Laser Blatt bietet 2,7 Zähne pro Zoll. Dieses Blatt hat eine schonendere Spitze und 25 % Tiefe, verglichen mit dem 1/2" Zoll Blatt. Dieses Blatt wird vorzugsweise bei herzhaften und weichen Brot eingesetzt. Dieses Blatt ist universell einsetzbar und braucht nicht oft nachgeschliffen zu werden. Eingesetzt wird das Blatt zum Schneiden fester mit weichem Brotkern.



Unser 1/2" Zoll (12,7 mm) Laser Blatt hat zwei Zähne je Zoll. Das ist das weit verbreitetste Maß der Zähne. Dieses Blatt wird verwendet bei dem Bedarf des Nachschleifens. Ideal zum Schneiden von Weiß- und leichtem weichem Brot.



Unsere neue Alternative 1412 (6,35 , 12,7 mm) Laser Blätter bietet die ultimative Flexibilität dar. Das 1/4" Zoll Blatt erlaubt den Schnitt durch harte Krusten, während das 1/2" Zoll Blatt für den weicheren Einsatzzweck gedacht ist.

Exklusiv Vertrieb durch:

Brasack Industrievertretungen e.K.
Mongshofer Weg 1
41199 Mönchengladbach-Sasserath

Tel.: 0 21 66 - 60 91 69
email: info@brasack.de



Fax: 0 21 66 - 60 52 21