

GASTROLINE

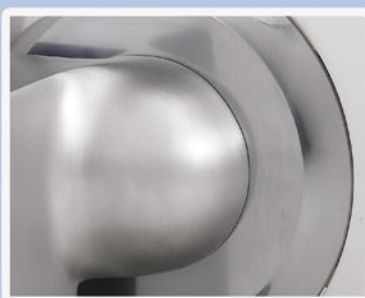
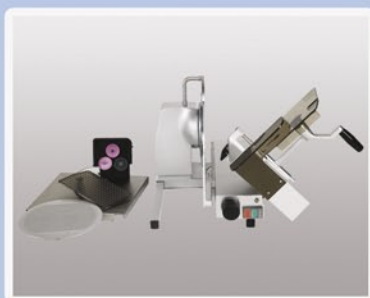
A 2504

Alu / Inox
Gradschnitt
Messer 250 mm
Stand 460 x 320 mm
Schnittdicke 0 - 15 mm
Schnittkapazität 205 x 165 mm



Die kleine leichte Allrounderin

Die Serie Gastroline zeichnet sich durch perfekte Schneidleistungen zu einem Budgetfreundlichen Preis aus. Dank Elementbausweise bleibt sie trotz Ganzmetall-Konstruktion leicht und kompakt. Die ideale Allrounderin für den Einsatz im Gastgewerbe sowie für alle, die jeden Tag ein eher kleineres Volumen an Schnittgut verarbeiten, dabei aber nicht auf die Vorzüge einer professionellen Maschine verzichten wollen. Die A 2504 ist die kleinste ihrer Serie, schneidet aber trotzdem gut ab - perfekt für das Schneiden von Wurstwaren bei häufigem Wechsel des Schnittguts!



- Bodenplatte, Messerschutz und Restenhalter sind für die Reinigung abnehmbar
- Elegante, zweckdienliche Konstruktion
- Die nach vorne versetzte Messerachse garantiert einen sauberen Tranchenauslauf, kein Abknicken der Scheibe
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärfresultate
- Stabile, formschöne Piezoschalter aus Metall
- Der Schlitten läuft leicht und exakt, dank fixer Längsachsenführung
- Dank der freitragenden Konstruktion fallen die Scheiben ohne Berührung direkt auf die Bodenplatte oder in einen Teller
- Bodenplatte und Messerschutz aus Inox
- Simpel und sicher in der Bedienung
- Nicht fix montiert, für stets saubere Schleifsteine
- Einfaches Schärfen des Messers, Ergebnis wie frisch vom Schleifservice