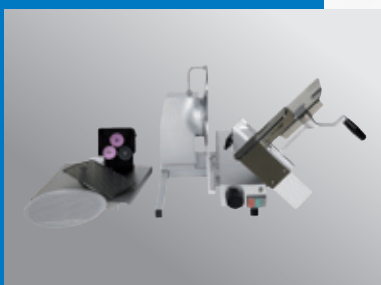
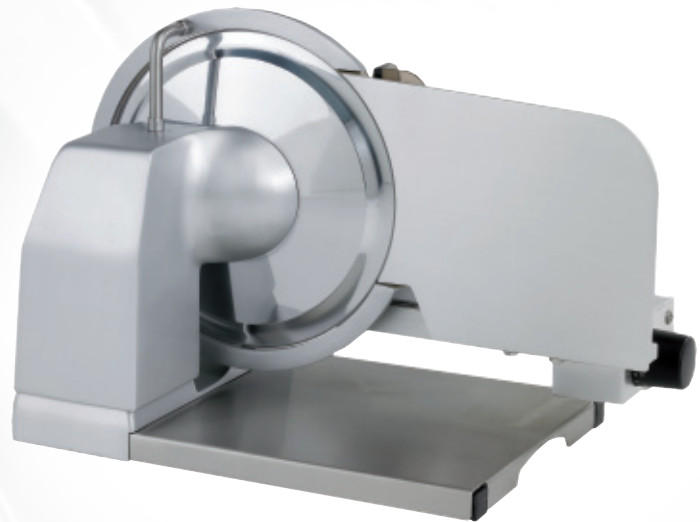




A 3004

Die leichte
praktische
Maschine



**Alu / Inox | Gradschnitt | Messer 300 mm | Stand 460 x 320 mm
Schnittdicke 0 - 15 mm | Schnittkapazität 230 x 190 mm**

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 All-rounderin 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 3004 legt sich dank ihres grosszügigen Messerdurchmessers nicht fest, sondern nimmt's gerne auch mit grösserem Schnittgut auf!

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

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