



## Gastroline

### A 3005

Die leichte  
praktische  
Maschine



**Alu / Inox | Gradschnitt | Messer 300 mm | Stand 570 x 310 mm  
Schnittdicke 0 - 20 mm | Schnittkapazität 230 x 195 mm**

Die neue Gastroline-Serie zeichnet sich durch perfekte Schneidleistungen zu einem budgetfreundlichen Preis aus. Dank Elementbausweise ist sie 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 3005 legt sich dank ihres grosszügigen Messerdurchmessers nicht fest, sondern nimmt's gerne auch mit grösserem Schnittgut auf!

- Messerschutz, Abstreifer und Restenhalter für Reinigung abnehmbar
- Schlitten ist zum Säubern um 90° klappbar
- Maschinengrundriss in platzsparender L-Form
- Sichere und wasserdichte Folienschalter
- 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

Technische Änderungen vorbehalten