SERVICETECHNIK HOFMANN

Gastroline

A 3005

Die leichte praktische Maschine

Alu / Inox I Gradschnitt I Messer 300 mm I Stand 570 x 310 mm
Schnittdicke 0 - 20 mm I 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 professionnellen 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

Hofmann Servicetechnik AG
Gaswerkstrasse 33
4900 Langenthal
Tel. 062 923 43 63
Fax 062 922 72 19
info@hofmann-servicetechnik.ch
www.hofmann-servicetechnik.ch

Technische Änderungen vorbehalten