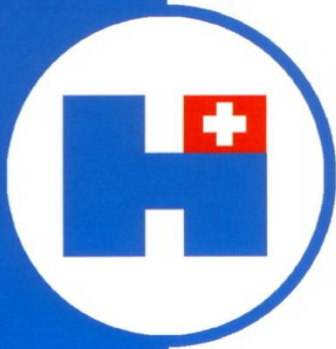
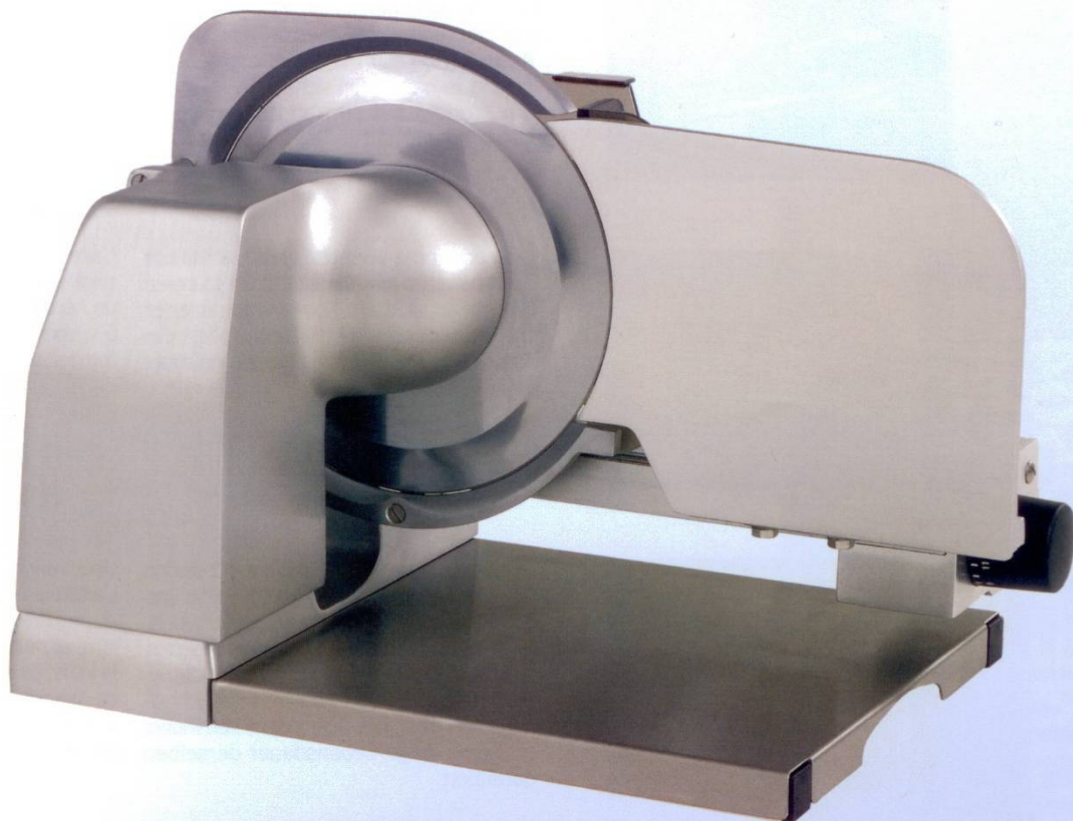


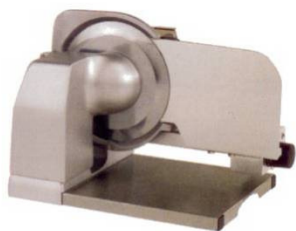


GASTROLINE A 2504



Für Profis von Profis! GASTROLINE A 2504 gerade – die Aufschnittmaschine für den vielseitigen Einsatz im Gastgewerbe. Wirtschaftliche und professionelle Aufbereitung von Frischfleisch und Charcuterie-Waren. Vielseitig einsetzbar. Die reinigungsfreundlichen Ganzmetall-Maschinen in Elementbauweise, bieten ein optimales Preis-/Leistungsverhältnis, garantieren den sicheren Betrieb und eine lange Lebensdauer.

Développées par des professionnels pour des professionnels! GASTROLINE A 2504 pour le tranchage vertical: une gamme de trancheuses conçues pour la préparation économique et professionnelle de la viande et de la charcuterie dans la restauration. Pour de multiples utilisations. Ces machines entièrement métalliques, de conception modulaire, faciles à nettoyer, offrent un rapport qualité-prix optimal. Elles sont garantes d'une utilisation fiable et de longue durée.



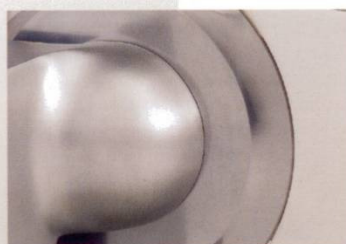
A2504

GASTROLINE A 2504



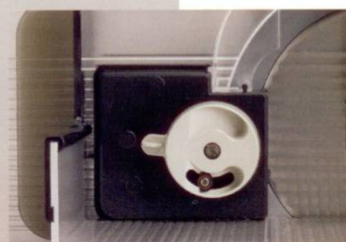
Die eleganten und zweckdienlichen Maschinen der Gastroline Serie sind in fünf verschiedenen Größen erhältlich. Die Elementbauweise ergibt eine grosse Auswahl und hilft mit, Produktionskosten niedrig zu halten. Ein sicherer Weg, Ihnen ein Produkt mit einwandfreiem Preis-Leistungsverhältnis anzubieten.

Les machines élégantes et pratiques de la série Gastroline sont en vente dans 5 tailles différentes. La construction modulaire aide à minimiser les coûts de production et donne une grande liberté de choix. Ainsi, nous pouvons vous garantir un excellent rapport prix-qualité.



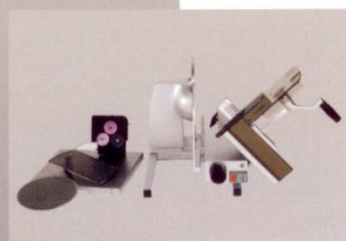
Die nach vorne versetzte Messerachse mit Zahnradantrieb gewährleistet einen sauberen Tranchenauslauf. In Kombination mit der frei tragenden Konstruktion, fallen die Tranchen bei Bedarf ohne Berührung direkt ins Teller.

L'axe du couteau à entraînement par roue dentée est décalé en avant. Ceci garantit un décollement des tranches parfait. Grâce à la construction libre, les tranches peuvent tomber dans l'assiette sans être touchées.



Immer einen perfekten Schliff: der 2-stufige Schleifapparat ist einfach im Handling und erzielt ein exaktes, präzises Schärfsergebnis. Er ist nicht fix montiert, d.h. wird lediglich zum Schleifen aufgesetzt, was Funktionsprobleme durch Verschmutzen der Schleifsteine während des Schneidens verhindert und eine lange Lebensdauer derselben garantiert

Une trancheuse toujours tranchante: L'affûteur à 2 vitesses est simple à l'usage et procure une acuité précise. Il est amovible et se fixe qu'en cas de besoin d'affûter la lame, ce qui empêche des dérangements de marche dus aux salissements des pierres à aiguiser. Ceci garantit une longue durée de vie.



Zur Reinigung sind fast alle Teile ganz demontierbar. Genügend Platz und die überdachte Konstruktion erleichtern Ihnen die Arbeit.

Presques toutes les pièces sont démontables pour le nettoyage. La construction élaborée et la générosité des dimensions vous facilitent le travail.

Typ Modèle	Messer Lame	Schnitt L.H. Coupe L.H.	Stand L.B. Surface d'appui	Gewicht Poids	Motor Moteur
A 2504	250 mm	205x165 mm	460x320 mm	21 kg	300 W