

2 2564 0000

SERVICETECHNIK
HOFMANN®



Modellbezeichnung: Gastroline A 2564

Modèle: Gastroline A 2564

Schnitt/Coupe L.H. 220x165 mm	Masse/Mesures 515x410x370 mm	Stand/Surface d'appui 460x315 mm	Platzbedarf/Encombrmt. 660x400x550 mm
Messer/Lame 250 mm	Gewicht/Poids 20 kg	Motor/Moteur 300 W	Anschluss/Branchement 230 V

Schlagpunkte:

- Elementbauweise
- Nach vorne versetzte Messerachse für einen sauberen Tranchenauslauf
- Zahnradantrieb
- Freitragende Konstruktion
- 2-Stufiger Schleifapparat
- Fast alle Teile zur Reinigung komplett demontierbar
- Stufenlose Schnittstärkenregulierung von 0-15 mm

Caractéristiques:

- Construction modulaire
- Axe du couteau décalé en avant pour un décollement parfait des tranches
- Entraînement par roue dentée
- Construction libre
- Affûteur à 2 vitesses
- Presque toutes les pièces sont entièrement démontables pour le nettoyage
- Réglage en continu de l'épaisseur de coupe entre 0 et 15 mm

Beschreibung:

Für Profis von Profis! GASTROLINE A 2564 schräg – die Aufschnittmaschine für den vielseitigen Einsatz im Gastgewerbe. Wirtschaftliche und professionelle Aufbereitung von Frischfleisch und Charcuterie-Waren. Vielseitig einsetzbar. Die reinigungsfreundliche Ganzmetall-Maschine in Elementbauweise, bietet ein optimales Preis-/Leistungsverhältnis, garantiert den sicheren Betrieb und eine lange Lebensdauer.

Déscription:

Développées par des professionnels pour des professionnels! GASTROLINE A 2564 une trancheuse conçue pour la préparation économique et professionnelle de la viande et de la charcuterie dans la restauration. Pour de multiples utilisations. Cette machine entièrement métallique, de conception modulaire, facile à nettoyer, offre un rapport qualité-prix optimal. Elle est garantie d'une utilisation fiable et de longue durée.