

2 3004 0000

SERVICETECHNIK
HOFMANN®



Modellbezeichnung: Gastroline A 3004

Modèle: Gastroline A 3004

Schnitt/Coupe L.H. 230x190 mm	Masse/Mesures 580x430x400 mm	Stand/Surface d'appui 460x320 mm	Platzbedarf/Encombrmt. 690x500x470 mm
Messer/Lame 300 mm	Gewicht/Poids 22 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 3004 gerade – 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 3004 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.