

## Aufschnittmaschine Gastroline A2504



### 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 reinigungsfreundliche Ganzmetall-Maschine in Elementbauweise, bietet ein optimales Preis-/Leistungsverhältnis, garantiert den sicheren Betrieb und eine lange Lebensdauer.

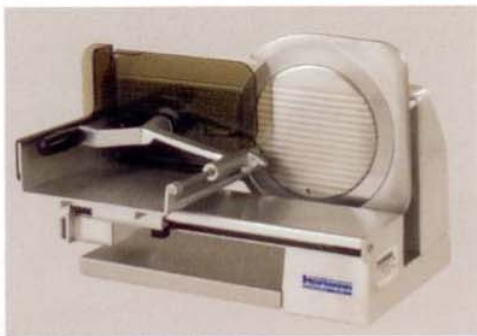
### Merkmale

- 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 0-15mm

### Technische Daten

- MesserØ 250mm
- Schnitt L.H.: 205x165mm
- Stand L.B.: 460x320mm
- Masse: 580x430x360mm
- Platzbedarf: 660x500x430mm
- Gewicht: 21kg
- Motor: 300W

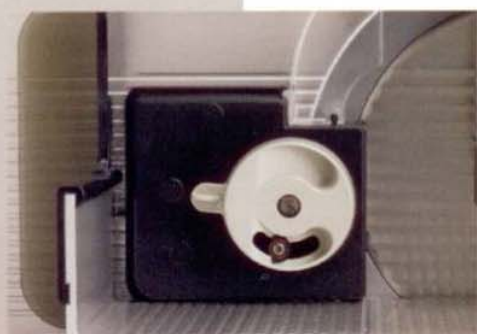
**Weitere Merkmale siehe Seite 2**



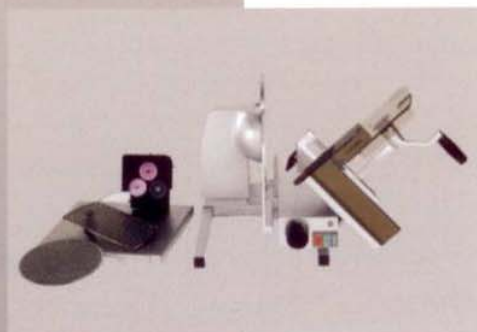
Die eleganten und zweckdienlichen Maschinen der Gastroline Serie sind in fünf verschiedenen Größen erhältlich. Die Elementbauweise ergibt eine grosse Auswahl und hilft mit, Produktionskosten niedrig zu halten. Ein sicherer Weg, Ihnen ein Produkt mit einwandfreiem Preis-Leistungsverhältnis anzubieten.



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.



Immer einen perfekten Schliff: der 2-stufige Schleifapparat ist einfach im Handling und erzielt ein exaktes, präzises Schärfresultat. 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



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