

Gastroline

A 2505

La petite
polyvalente
légère



**Alu / Inox | Coupe droite | Lame de 250 mm | Base 550 x 310 mm
Epaisseur de coupe 0 - 20 mm | Capacité de coupe 230 x 180 mm**

La nouvelle Serie Gastroline s'illustre par ses performances de coupe et son prix qui préserve votre budget. Elle reste légère et compacte grâce à sa construction modulaire. Une vraie polyvalente pour l'utilisation dans la gastronomie et pour tous ceux qui découpent de petits volumes tous les jours, sans vouloir se passer des vertus d'une machine professionnelle. La A 2505 est la plus petite de sa série - parfaite pour découper la charcuterie, surtout quand on change fréquemment la pièce!

- La protection de la lame, le racleur et le pousse-talon sont amovibles, pour un nettoyage simple et rapide
- Traineau pliable à 90° pour le nettoyage
- Plan de la machine peu encombrant sous forme L
- Touches à membrane sûre et étanches
- Utilisation simple en toute sécurité
- L'axe de la lame étant décalé en avant, les tranches peuvent tomber librement sans buter sur le moteur
- Construction autoportante offre la possibilité de découper directement sur un plat ou une assiette, sans toucher la tranche
- L'affûteur à deux phases procure une acuité précise
- Se fixe qu'en cas de besoin d'affûter la lame, pour des meules toujours propres
- L'affûtage procure un résultat professionnel

Hofmann Switzerland AG
Industriestrasse 30
4912 Aarwangen

Tel 062 923 13 13
Fax 062 922 21 22

info@hofmann-ag.ch
www.hofmann-ag.ch