



## A 2504

**Die kleine  
leichte  
Alrounderin**



**Alu / Inox | Gradschnitt | Messer 250 mm | Stand 460 x 320 mm  
Schnittdicke 0 - 15 mm | Schnittkapazität 205 x 165 mm**

Die Serie Gastroline zeichnet sich durch perfekte Schneidleistungen zu einem budgetfreundlichen Preis aus. Dank Elementbausweise bleibt sie trotz Ganzmetall-Konstruktion leicht und kompakt. Die ideale Allrounderin für den Einsatz im Gastgewerbe sowie für alle, die jeden Tag ein eher kleineres Volumen an Schnittgut verarbeiten, dabei aber nicht auf die Vorzüge einer professionellen Maschine verzichten wollen. Die A 2504 ist die kleinste ihrer Serie, schneidet aber trotzdem gut ab.

- Bodenplatte, Messerschutz und Restenhalter für Reinigung abnehmbar
- Stabile, formschöne Piezoschalter aus Metall
- Bodenplatte und Messerschutz aus Inox
- Elegante, zweckdienliche Konstruktion
- Der Schlitten läuft leicht und exakt, dank fixer Längsachsenführung
- Einfach und sicher in der Bedienung
- Die nach vorne versetzte Messerachse garantiert einen sauberen Tranchenauslauf, kein Abknicken der Scheibe
- Dank der freitragenden Konstruktion fallen die Scheiben ohne Berührung direkt auf die Bodenplatte oder in einen Teller
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärfsergebnisse
- Nicht fix montiert, für stets saubere Schleifsteine
- Einfaches Schärfen des Messers, Ergebnis wie frisch vom Schleifservice

Walter Hofmann AG  
Industriestrasse 30  
4912 Aarwangen  
Tel 062 923 13 13  
Fax 062 922 21 22  
info@hofmann-ag.ch  
www.hofmann-ag.ch