

Der praktische Allrounder



Die kleine leichte Allrounderin

Die neue Gastroline-Serie zeichnet sich durch perfekte Schneidleistungen zu einem budgetfreundlichen Preis aus. Dank Elementbausweise ist sie 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 2505 ist die kleinste ihrer Serie, schneidet aber trotzdem gut ab.

- Messerschutz, Abstreifer und Restenhalter für Reinigung abnehmbar
- Schlitten ist zum Säubern um 90° klappbar
- Maschinengrundriss in platzsparender L-Form
- Sichere und wasserdichte Folienschalter
- 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 einen Teller
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärfergebnisse



Version:	Gradschnitt	Messer:	250 mm	Gewicht:	20 kg
Masse:	605 x 350 x 376 mm	Schnittkapazität:	230 x 180 mm	Motorleistung:	300 W
Standfläche:	550 x 310 mm	Schnittdicke:	0 – 20 mm	Zubehör:	Schleifapparat / Spezialöl