

## Der praktische Allrounder



### Die leichte praktische Maschine

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 3005 legt sich dank ihres grosszügigen Messerdurchmessers nicht fest, sondern nimmt's gerne auch mit grösserem Schnittgut auf!

- Messerschutz, Abstreifer und Restenhalter für Reinigung abnehmbar
- Schlitten ist zum Säubern um 90° klappbar
- Maschinengrundriss in platzsparender L-Form
- Simpel und sicher in der Bedienung
- 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 Schärfresultate



Version:  
Masse:  
Standfläche:

Gradschnitt  
630 x 360 x 402 mm  
570 x 310 mm

Messer:  
Schnittkapazität:  
Schnittstärke:

300 mm  
230 x 195 mm  
0 – 20 mm

Gewicht:  
Motorleistung:  
Zubehör:

22 kg  
300 W  
Schleifapparat / Spezialöl