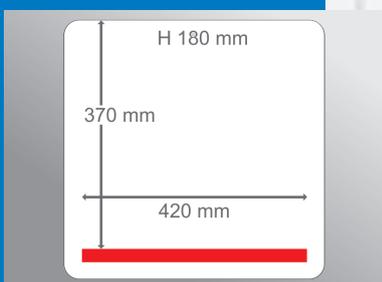
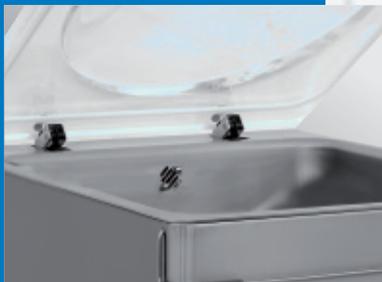




## TA 42

**Einfach und  
praktisch**



**Schweisslänge 420 mm | Max Produkthöhe 180 mm**  
**Programm manuelleinstellbar | Kammergrösse 420x370x180 mm**

Dieses Tischgerät ist die erste Wahl für Restaurants, Krankenhäuser, Nahrungsmittelverkäufer und Catering. Unsere Taifun TA 42 ist schnell, simpel bedienbar und durch die formschönen, glatten Flächen einfach zu reinigen. Mit wenigen Knopfdrücken kann in kürzester Zeit Vakuum und Schweissung eingestellt werden. Nach getaner Arbeit starten Sie nur noch das automatische Trocknungsprogramm, um Rostbildung in der Pumpe zu vermeiden und machen Feierabend. Die TA 42 stellt nach Durchlaufen des Trocknungsprogramms automatisch ab.

- Grosses LCD Display mit Hintergrundbeleuchtung, auch in dunkler Umgebung lesbar
- Einfache Bedienung über „+“ und „-“ Tasten
- Automatisches Trocknungsprogramm für Pumpe
- Automatisches Abstellen nach Durchlauf des Trocknungsprogramms
- Schweissbalken zur Reinigung simpel demontierbar
- Doppelnah-Siegelung
- Zusätzliche Abtrennnah-Siegelung
- Einlegeböden zum Vakuumieren von flachen Lebensmitteln inklusive
- Verfügt über qualitativ hochwertige 16 m<sup>3</sup> Busch-Pumpe
- Einfache und schnelle Reinigung dank glatter und abgerundeter Flächen
- Ideal für alle Basisanwendungen
- Sehr benutzerfreundlich durch vereinfachte Tastatur
- Masse 530 x 590 x 460 mm
- Optional mit fahrbarem Wagen aus Chromstahl

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