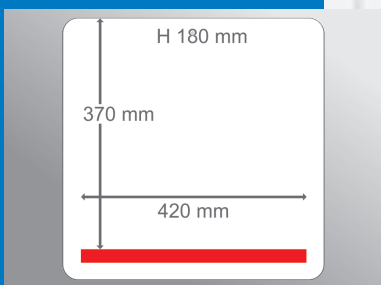




Taifun

TA 42 Pro

Die
Professionelle



Schweisslänge 420 mm | Max Produkthöhe 180 mm
10 wählbare Programme | Kammergrösse 420 x 370 x 180 mm

Dieses Tischgerät ist die erste Wahl für Restaurants, Krankenhäuser, Nahrungsmittelverkäufer und Catering. Unsere TA 42 Pro ist schnell, mit ihren 10 wählbaren Programmen simpel bedienbar und durch die formschönen, glatten Flächen einfach zu reinigen. Mit Hilfe eines eingebauten Sensors findet sie eigenständig die richtigen Einstellungen und Zeiten zur perfekten Vakuumierung. Nach getaner Arbeit starten Sie nur noch das automatische Trocknungsprogramm, um Rostbildung in der Pumpe zu vermeiden und machen Feierabend. Die TA 42 Pro stellt nach Durchlaufen des Trocknungsprogramms automatisch ab.

- Grosses LCD Display mit Hintergrundbeleuchtung, auch in dunkler Umgebung lesbar
- Einfachste Bedienung durch voreingestellte Programme
- Eingebauter Sensor für automatisches Vakuumieren
- Automatisches Trocknungsprogramm für Pumpe
- Automatisches Abstellen nach Durchlauf des Trocknungsprogramms
- Schweissbalken zur Reinigung simpel demontierbar
- Doppelnaht-Siegelung
- Einlegeböden zum Vakuumieren von flacheren Lebensmitteln inklusive
- Verfügt über qualitativ hochwertige 21 m³ Busch-Pumpe
- Einfache und schnelle Reinigung dank glatter und abgerundeter Flächen
- Zusätzliche Abtrennaht-Siegelung
- Ideal für den Einsatz mit höchsten Ansprüchen
- Masse 530 x 590 x 460 mm
- Optional mit Begasung
- 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

Technische Änderungen vorbehalten