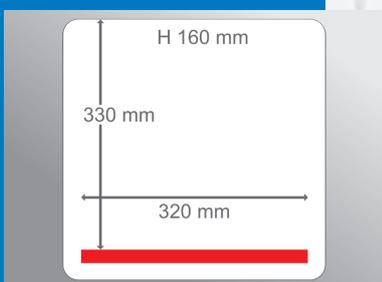
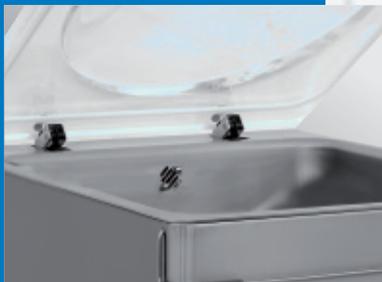




Tornado

TO 32

Einfach und
praktisch



**Schweisslänge 320 mm | Max Produkthöhe 160 mm | Programm
manuell einstellbar | Kammergrösse 320 x 330 x 160 mm**

Dieses Tischgerät ist die erste Wahl für Restaurants, Krankenhäuser, Nahrungsmittelverkäufer und Catering. Unsere Tornado TO 32 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 Tornado 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
- Doppelnaht-Siegelung
- Zusätzliche Abtrennaht-Siegelung
- Einlegeböden zum Vakuumieren von flachen Lebensmitteln inklusive
- Verfügt über qualitativ hochwertige 8 m³ Busch-Pumpe
- Einfache und schnelle Reinigung dank glatter und abgerundeter Flächen
- Ideal für alle Basisanwendungen
- Sehr benutzerfreundlich durch vereinfachte Tastatur
- Masse 430 x 550 x 410 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