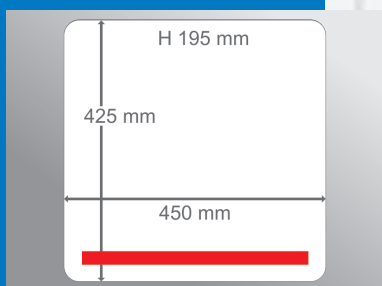


Taifun

TA 42 Pro

La
professionnelle



**Barre de soudure 420 mm | Hauteur de produit max 195 mm
10 programmes éligibles | Taille de chambre 450 x 425 x 195 mm**

Cet appareil de table est le meilleur choix pour des restaurants, hôpitaux, vendeurs de denrées alimentaires et le catering. Notre TA 42 Pro est rapide, simple d'utilisation par ses 10 programmes éligibles et facile à nettoyer grâce à ses surfaces lisses et esthétiques. Grâce au capteur intégré, l'appareil règle de manière autonome les réglages et temps pour une mise sous vide parfaite. Après le travail, vous n'avez qu'à démarrer le programme de séchage automatique pour éviter la création de rouille dans la pompe. À la fin du programme de séchage, la TA 42 Pro s'arrête automatiquement.

- Grand écran LCD avec éclairage de fond, également lisible dans un endroit sombre
- Manipulation simple par des programmes pré-réglés
- Capteur intégré pour une mise sous vide automatique
- Programme de séchage automatique pour la pompe
- Arrêt automatique à la fin du programme de séchage
- Démontage simple de la barre de soudure pour le nettoyage
- Double soudure et découpe
- Plaques de compensation
- Dispose d'une pompe Busch 21 m³ de haute qualité
- Nettoyage simple et rapide grâce aux surfaces lisses et arrondies
- Convient parfaitement à un emploi avec des exigences élevées
- Mesures 505 x 540 x 450 mm
- En option avec injection de gaz
- En option avec chariot inox

Hofmann Switzerland AG
Industriestrasse 30
4912 Aarwangen
Tel 062 923 13 13
Fax 062 922 21 22
info@hofmann-ag.ch
www.hofmann-ag.ch

Modifications techniques réservées