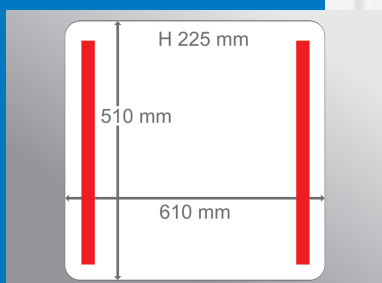


Orkan

OR 52 Pro

Der fahrbare
Profi



Schweisslänge 2 x 500 mm | Max Produkthöhe 225 mm
10 wählbare Programme | Kammergrösse 610 x 510 x 225 mm

Diese grosse, fahrbare Variante ist die erste Wahl für Metzgereien, Restaurants, Hotelküchen, Krankenhäuser und Nahrungsmittelindustrie. Unsere OR 52 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. Zum Feierabend starten Sie nur noch das automatische Trocknungsprogramm, um Rostbildung in der Pumpe zu vermeiden. Die OR 52 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 63 m³ Busch-Pumpe
- Einfache und schnelle Reinigung dank glatter und abgerundeter Flächen
- Zusätzliche Abtrennaht-Siegelung
- Ideal für den Einsatz mit höchsten Ansprüchen
- Masse 710 x 680 x 1020 mm
- Optional mit Begasung

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

Technische Änderungen vorbehalten