



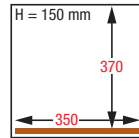
## TA-85/S

3 684,00 EUR

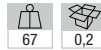
mm : 450x510xh420

kW : 1,1

230/1N 50-60Hz



SENSOR CONTROL  
DOUBLE WELDING



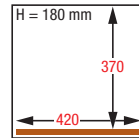
## TA-90/S

4 406,00 EUR

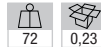
mm : 480x515xh440

kW : 1,6

230/1N 50-60Hz



SENSOR CONTROL  
DOUBLE WELDING



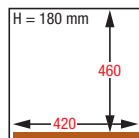
## TA-90B/S

4 454,00 EUR

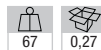
mm : 480x610xh440

kW : 1,6

230/1N 50-60Hz



SENSOR CONTROL  
DOUBLE WELDING



(FR) **Machines sous-vide, de table**

- Machines professionnelles de table, servant à l'emballage sous-vide, concept innovateur, permettant une plus longue conservation des produits périssables.
- Le vide est géré en % ou mbar grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.
- Vaste choix, couvrant tous les besoins de la gastronomie, boulangerie, fromagerie, boucherie, ainsi que fruits et légumes, etc.
- Ergonomie, robustesse, et technologie de pointe, sont leurs principaux atouts.
- Chambre interne "emboutie" avec angles largement rayonnés, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.
- Barre de soudure (soudure double) amovible.

(NL) **Vaccummachines, tafel modellen**

- Professionele tafelmanieren machines voor vacuümverpakking, innovatief concept, waardoor een langere houdbaarheid voor bederfelijke producten mogelijk is.
- Het vacuüm wordt beheerd in % of mbar dankzij de geïntegreerde vacuümsensor, geen risico meer op onbedoeld onvolledig vacuüm.
- Een ruime keuze, die voldoet aan alle behoeften van de gastronomie, bakkerij, kaas, slagerij, maar ook van groenten en fruit, enz.
- Ergonomie, robuustheid en geavanceerde technologie zijn hun belangrijkste troeven.
- "Diepgetrokken" binnenkamer met brede afgeronde hoeken, eenvoudig onderhoud en perfecte hygiëne.
- Uitneembare lasbalk (dubbele lassing).

(DE) **Vakuum-Maschinen, Tischmodelle**

- Professionelle Tischmaschinen für die Vakuumverpackung, innovatives Konzept, das eine längere Haltbarkeit für verderbliche Produkte ermöglicht.
- Das Vakuum wird dank des integrierten Vakuumsensors in % oder mbar geregelt, kein Risiko mehr für versehentlich unvollständiges Vakuum.
- Eine große Auswahl, die alle Bedürfnisse der Gastronomie, Bäckerei, Käse, Metzgerei, sowie Obst und Gemüse, etc. abdeckt.
- Ergonomie, Robustheit und fortschrittliche Technologie sind ihre Hauptvorteile.
- Tiefgezogene" Innenkammer mit weit gestreuten Ecken, einfache Wartung garantiert perfekte Hygiene.
- Abnehmbare Schweißleiste (Doppeldichtung).



SMOOTH

page 1126

COOKING  
SMOOTH

page 1126

