

Evox 25h



Pannello touch



Vuoto ultra rapido



Semplicità d'utilizzo

La sicurezza di una Evox 25 ma più in grande!

Ideale per piccoli ristoranti e gastronomie, confeziona perfettamente prodotti solidi e liquidi. Con 2 programmi preimpostati permette di raggiungere il massimo vuoto nel programma conservazione, per un vuoto davvero insuperabile!

Evox 25h è ideale per:



Piccoli ristoranti



Bar



Piccole gastronomie



Piccole macellerie

Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



Camera a vuoto ultra resistente



Fondo per contenitori



Valvola d'aspirazione



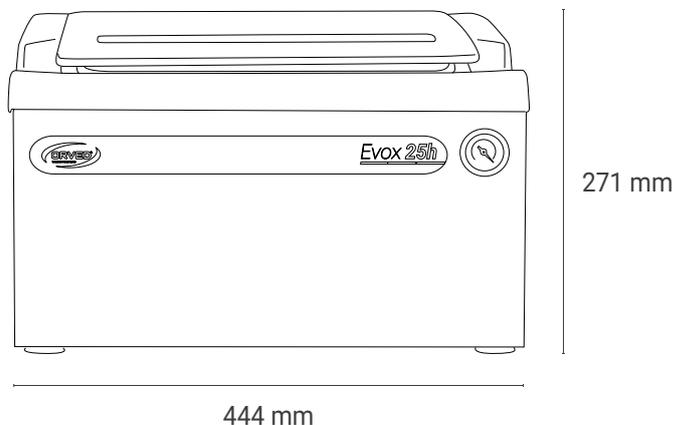
Barra saldante amovibile senza utensili



Pulizia della camera sempre perfetta

Caratteristiche tecniche

- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 444x481x271h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 303x293x110h mm
- > Volume vasca: 7,65 lt.
- > Peso: 25 kg
- > Tensione: 220-240V 50/60Hz
- > Potenza max assorbita: 515 W
- > Barre saldanti: 260 mm
- > Pompa di vuoto: 8 mc/h
- > Pressione finale: 2-4 mbar
- > Dimensione max busta: 250x300 mm



Dotazioni di serie

- Pannello comandi touch
- Accessorio easy incluso
- Campanina d'aspirazione inclusa
- Sistema sensoriale di vuoto
- H2out, ciclo deumidificazione pompa
- Predisposizione vuoto in contenitori

Accessori abbinabili



Sacchetti sottovuoto lisci



Sacchetti sottovuoto gofrati



Sacchetti sottovuoto per cottura



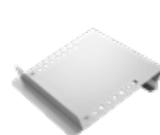
Carrello



Contenitori Conserbox



Easy per vuoto esterno



Ripiani inclinati per liquidi