

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



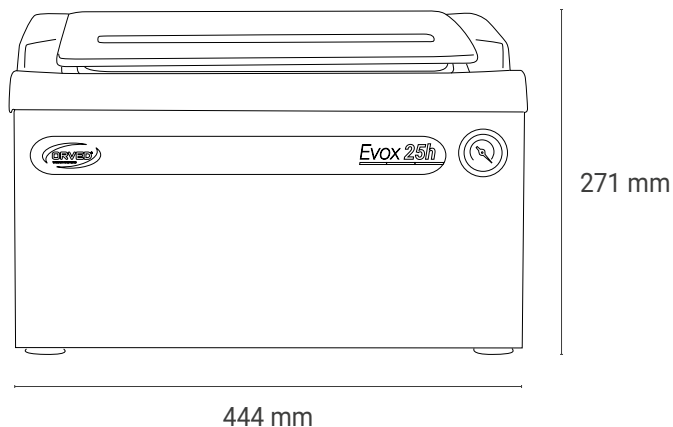
Barra saldante amovibile senza utensili



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



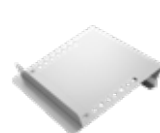
Carrello



Contenitori Conserbox



Easy per vuoto esterno



Ripiani inclinati per liquidi