

SOTTOVUOTO A CAMPANA

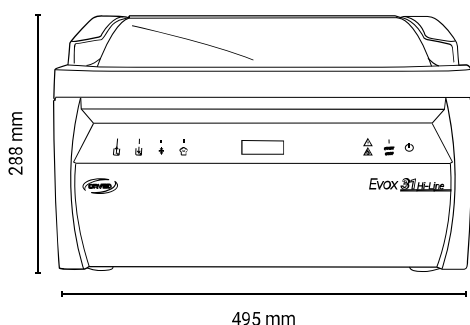
Evox 31 Hi-Line

Le confezionatrici Sottovuoto della Linea Evox innovano totalmente il concetto di vuoto, sintetizzando il meglio della tecnologia, dell'innovazione e della semplicità d'utilizzo. Dall'unione tra design Made in Italy ed innovazione tecnologica nasce Evox 31 Hi-line.

Compatta, velocissima ed essenziale, presenta un elegante pannello touch e 5 esclusivi cicli "Chef" per marinare, creare infusioni e molto altro in tempi brevi ed in modo automatico, senza necessità di supervisione. Robusta, affidabile e costruita con materiali di alta qualità racchiude in sé tutta l'esperienza e la tradizione del marchio Orved.



Specifiche tecniche



PUÒ CONFEZIONARE:

Liquidi

Solidi

Delicati

IDEALE PER

ristoranti, gastronomie, bar.

CARROZZERIA

Acciaio Inox

POMPA A VUOTO

12mc/h

MASSIMO LIVELLO DI VUOTO

2 mbar

DIMENSIONI

495x677x288h mm

DIMENSIONI CAMERA A VUOTO

366x355x184h mm

PESO

43 Kg

TENSIONE

220-240V / 50-60Hz - 750W

DIMENSIONI MAX BUSTA

300x400 mm

BARRA SALDANTE

315 mm

INSTALLAZIONE

banco

Dettagli



Angoli arrotondati



Pannello comandi touch



Design italiano moderno

Dotazioni



Vuoto Gas (ATM)



Easy Flat



H2OUT



Programmi Chef



Vuoto su contenitori



Sensore di vuoto assoluto



Pannello touch



Campanina

Programmi smart



Infusione



Marinatura



Pulizia cozze
e vongole



Sughi



Vasi Sensor



Vasi Min -
Med - Max -
Extreme