

# Evox 30



Panel  
táctil



Vacío  
ultrarrápido



Fácil  
de usar

## La máquina a medida y sólida

Evox 30 innova completamente el concepto de vacío, que resume lo mejor de la tecnología, la innovación, la industrialización y la simplicidad de uso. Compacta, ergonómica y equipada con un vacío sensorial, la envasadora de vacío controlado por sensor Evox 30 se caracteriza por su facilidad de uso combinada con una versatilidad extrema, lo que permite la creación de aspiradoras internas y externas con una velocidad sorprendente.

### Evox 30 es ideal para:



Restaurantes



Bar



Gastronomía



Carnicerías

### Programas de envasado



Solo sellado



Vacío



Vacío externo



Cámara de vacío  
ultra resistente



Base para  
contenedores



Válvula de  
aspiración



Barra de sellado  
desmontable sin  
herramientas



Limpieza de cámara  
siempre perfecta

## Datos técnicos

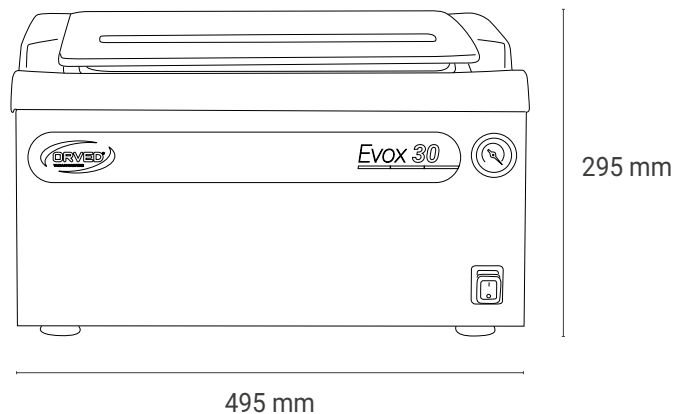
- > Carrocería: acero inoxidable
- > Medidas: 495x626x295h mm
- > Cámara de vacío: 355x365x184h mm
- > Volumen de la cámara: 17,10 lt.
- > Tensión: 220-240V 50Hz
- > Barra de soldadura: 310 mm
- > Presión final: 2 mbar
- > Tamaño máx de bolsa: 300x400 mm

### Bomba de vacío: 8 mc/h

- > Peso: 29 kg
- > Potencia máx: 530 W

### Bomba de vacío: 12 mc/h

- > Peso: 35 kg
- > Potencia máx: 750 W



## Equipamiento estandar



Mandos touch



Easy, para la creación del vacío externo



Tubo para hacer el vacío



Sistema de vacío con sensor



H2out programa de deshumidificación de bomba



Accesorio para hacer vacío en contenedores

## Accesorios



Bolsas de Vacío Lisas



Bolsas de Vacío Gofradas



Bolsas de Cocción al Vacío



Carrito



Conserbox



Easy, para la creación del vacío externo



Estantes Planos Inclinados