



- Vacío para conservación (loncheados, quesos...)
- Vacío para cocción (cocina al vacío)
- Vacío en recipientes, dentro o fuera de la cámara (líquidos, salsas, pures...)
- Posibilidad de hacer vacío exterior con bolsa gofrada (piezas largas) "Easy Gofradas"
- Posibilidad de hacer vacíos parciales
- Posibilidad de hacer diferentes niveles de sellado (distintos grosores de bolsas)
- Alarma sonora y visual - Alerta de vacío insuficiente
- Ciclo de deshumidificación de la bomba



Evox 25H-8

260 mm



Evox 25-4

260 mm

### EVOX 25 H y EVOX 25

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	440x480x210h mm
Cámara de vacío	300x300x110h mm
Volumen de la cuba	7,65 lt
Peso	25 kg   24kg (Evox 25)
Bomba	8 mc/h   4mc/h (Evox 25)
Alimentación eléctrica	220-240V 50/60Hz - 515W   297W (Evox 25)
Tamaño máximo bolsa	250x300 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado   Vacío   Vacío externo Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

#### Equipamientos de serie

-  Panel digital
-  Sensor de vacío Absoluto
-  Deshumidificación bomba
-  Vacío externo con bolsa gofrada
-  Vacío en recipientes
-  Tubo de aspiración externa

Ref. EVOX25H-8 **EVOX-25H Bomba 8 m<sup>3</sup>/h...**

Ref. EVOX25-4 **EVOX-25 Bomba 4 m<sup>3</sup>/h.....**



Evox 30-8

310 mm

### EVOX 30

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	490x620x295h mm
Cámara de vacío	360x370x190h mm
Volumen de la cuba	17,10 lt
Peso	29 kg / <b>35 kg</b>
Bomba	8 mc/h / <b>12 mc/h</b>
Alimentación eléctrica	220-240V 50Hz - 530W / <b>220-240V 50Hz - 750W</b>
Tamaño máximo bolsa	300x400 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado   Vacío   Vacío externo Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

#### Equipamientos de serie

-  Panel digital
-  Sensor de vacío Absoluto
-  Deshumidificación bomba
-  Vacío externo con bolsa gofrada
-  Vacío en recipientes
-  Tubo de aspiración externa

Ref. EVOX30-8 **EVOX-30 Bomba 8 m<sup>3</sup>/h....**

Ref. EVOX30-12 **EVOX-30 Bomba 12 m<sup>3</sup>/h..**

## EVOX 31 HI-LINE

**La Línea Evox aglutina lo mejor de la tecnología, la innovación y la facilidad de uso.**

**Evox 31 Hi-line nace de la unión entre el diseño Made in Italy y la innovación tecnológica.**

**Compacta y rápida, tiene un elegante panel táctil y 5 ciclos exclusivos de "Chef" para marinar, crear infusiones y mucho más en poco tiempo, de forma automática, sin necesidad de supervisión y además 4 programas para recipientes.**

**Robusta y fiable, construida con materiales de alta calidad.**



310 mm

Ref. EVOX-31 **EVOX-31GAS Bomba 12 m<sup>3</sup>/h.....**

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	490x650x288h mm
Cámara de vacío	360x370x190h mm
Volumen de la cuba	17,10 lt
Peso	37 kg
Bomba	12 mc/h
Alimentación eléctrica	220-240V /50-60Hz /1Ph+N+PE (750W)
Tamaño máximo bolsa	300x400 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado   Vacío   Vacío externo   Vacío ATM   Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar
Ideal para	Restaurantes   Gastronomías   Bares

### Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío Absoluto
- Vacío Gas (ATM)
- Deshumidificación bomba
- Vacío externo con bolsa gofrada
- Vacío en recipientes
- Tubo de aspiración externa
- Programas Chef



Lavado de mejillones



Salsas densas



Infusión en bolsa



Marinados en recipientes



Marinados en bolsa



No Stop



Tarros Mini



Tarros Medio



Tarros Maxi

- Kit Vacío Exterior Profesional

Ref. OR1602704 **Kit de vacío exterior profesional (más caudal de aspiración).....**

