

# Evox 25h



Panel fácil



Vacío ultrarrápido



Fácil de usar

## ¡El rendimiento garantizado de un Evox 25 pero más grande!

Ideal para pequeños restaurantes y catering, el Evox 25h envasa perfectamente productos sólidos y líquidos. ¡2 funciones pre-calibradas para alcanzar el máximo vacío para conservación, con un nivel de vacío inmejorable!

### Evox 25h 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



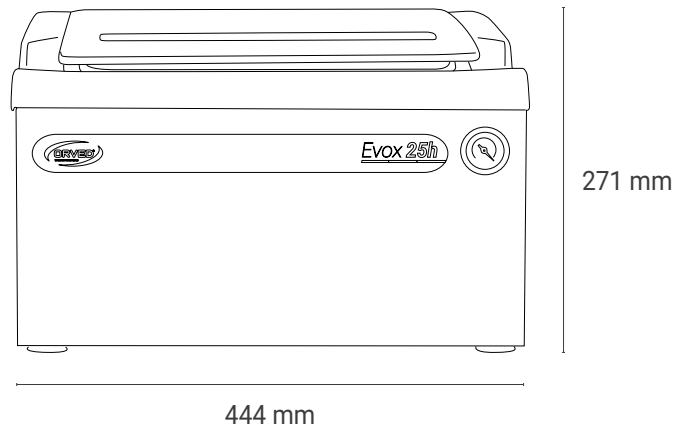
Barra de sellado desmontable sin herramientas



Limpieza de cámara siempre perfecta

## Datos técnicos

- > Carrocería: acero inoxidable
- > Medidas: 444x481x271h mm
- > Cámara de vacío: 303x293x110h mm
- > Volumen de la cámara: 7,65 lt.
- > Peso: 25 kg
- > Tensión: 220-240V 50/60Hz
- > Potencia máx: 515 W
- > Barra de soldadura: 260 mm
- > Bomba de vacío: 8 mc/h
- > Presión final: 2-4 mbar
- > Tamaño máx de bolsa: 250x300 mm



## 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