

Evox 31 Hi-Line



Panel táctil



Diseño moderno



3 programas de gas



La innovación cobra vida

"La combinación del diseño italiano, la innovación y la tecnología viene con Evox 31 Hi-Line"

Compacta, muy rápida y esencial, presenta un panel táctil y 5 programas exclusivos "Chef" para marinar, crear infusiones y mucho más rápida y de forma automática. Robusta, precisa y construida con materiales de alta calidad, es la expresión de la experiencia y la tradición de la marca Orved.

Evox 31 Hi-Line es ideal para:



Restaurantes



Bar



Gastronomía



Catering



Carnicerías

Programas de envasado



Solo sellado



Vacío



Vacío externo



Vacío ATM

Programas Chef y Contenedores



Preparación de mejillones y almejas



Salsas densas



Infusion en bolsas



No stop



Marinar en bolsas



Marinar en contenedores



Tarros MIN



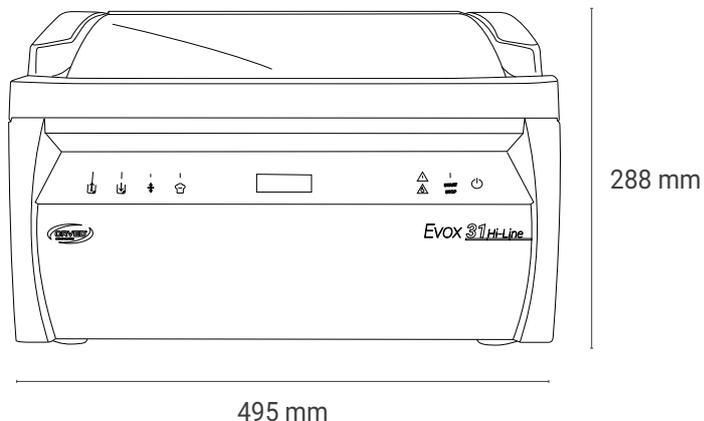
Tarros MED



Tarros MAX

Datos técnicos

- > Carrocería: acero inoxidable
- > Medidas: 495x645x288h mm
- > Cámara de vacío: 355x365x184h mm
- > Volumen de la cámara: 17,10 lt.
- > Peso: 37 kg
- > Tensión: 220-240V 50/60Hz
- > Potencia máx: 750 W
- > Barra de soldadura: 310 mm
- > Bomba de vacío: 12 mc/h
- > Presión final: 2 mbar
- > Tamaño máx de bolsa: 300x400 mm



Equipamiento estandar



Mandos touch



Vacío Gas (ATM)



Tubo para hacer el vacío



Sistema de vacío con sensor absoluto



H₂OUT programa de deshumidificación de bomba



Accesorio para hacer vacío en contenedores



Easy, para la creación del vacío externo

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