

## 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)**.....