

Evox 25h



Touchbedienfeld



Ultra-schnelles
Vakuum



Vereinfachte
Bedienung

Die Sicherheit einer Evox 25, aber größer!

Ideal für kleine Restaurants und für die Gastronomie. Sie ist perfekt, sowohl um flüssige als auch feste Produkte zu verpacken. Dank 2 voreingestellte Programme erlaubt sie das maximale Vakuum im Aufbewahrungsprogramm zu erreichen ... all das für ein wirklich unüberwindbares Vakuum!

Evox 25h Ideal für:



Restaurants



Bars



Feinkostläden



Fleischereien

Verpackungsmethoden



Nur
Versiegeln



Vakuum



Externes
Vakuum



Besonders
beständige
Vakuumkammer



Einlage für
Behälter



Das
Absaugungsventil



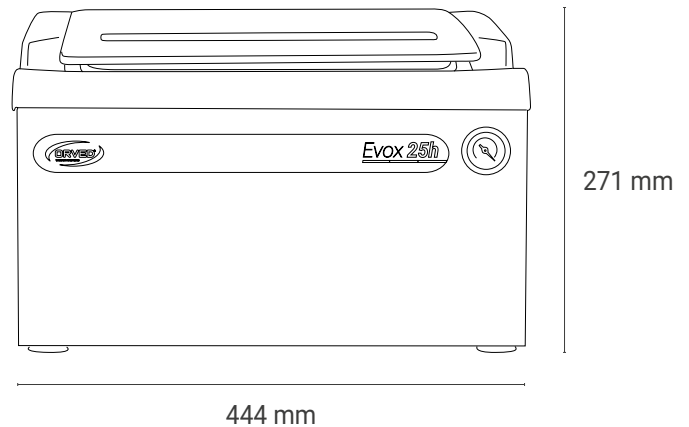
abnehmbarer
Schweißbalken ohne
Werkzeuge



Perfekte Sauberkeit

DATENBLÄTTER

- > Maschinenkörper: Edelstahl
- > Außenmaß: 444x481x271h mm
- > Vakuunkammermaß 303x293x110h mm
- > Wanneninhalt: 7,65 lt.
- > Gewicht: 25 kg
- > Spannung: 220-240V 50/60Hz
- > Maximal Aufgenommene Leistun: 515 W
- > Schweißbalken: 260 mm
- > Vakuumpumpe: 8 mc/h
- > Enddruck: 2-4 mbar
- > Max. Beutelgröße: 250x300 mm



Serienausstattung



Touch-Bedienfeld



Easy, externe Vakuumerzeugung



Saugglocke



Sensorgesteuertes Vakuumsystem



H2out, Pumpenentfeuchtungsvorgang



Vakuumaufbereitung bei Behältern

Zubehör



Glatte Vakuumpackungsbeutel



Goffrierte Vakuumpackungsbeutel



Glatte Vakuumpackungsbeutel



Unterwagen



„ConserBox“-Behälter



„Easy“-Zubehör für externes Vakuum



Einlegebleche