

Evox 30



Touchbedienfeld



Ultra-schnelles
Vakuum



Vereinfachte
Bedienung

Das kompakte Sondermodell

Evox 30 innoviert das Vakuum-Konzept von Grund auf und schafft eine Synthese des Besten der Technologie, der Innovation, der Industrialisierung und der Einfachheit in der Anwendung. Kompakt, ergonomisch und mit sensorischem Vakuum, zeichnet sich der Evox 30 durch seine einfache Anwendung in Zusammenspiel mit extremer Vielseitigkeit aus und ermöglicht die Erzeugung eines internen und externen Vakuums mit überraschender Geschwindigkeit.

Evox 30 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

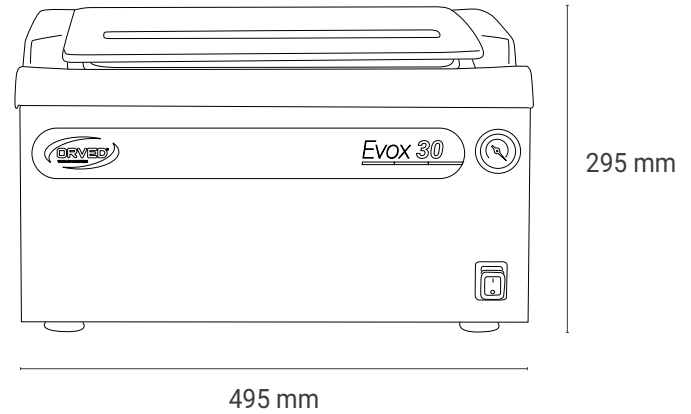
- > Maschinenkörper: Edelstahl
- > Außenmaß: 495x626x295h mm
- > Vakuumpummkammermaß: 355x365x184h mm
- > Wanneninhalt: 17,10 lt.
- > Spannung: 220-240V 50Hz
- > Schweißbalken: 310 mm
- > Enddruck: 2 mbar
- > Max. Beutelgröße: 300x400 mm

Vakuumpumpe: 8 mc/h

- > Gewicht: 29 kg
- > Maximal Aufgenommene Leistung: 530 W

Vakuumpumpe: 12 mc/h

- > Gewicht: 35 kg
- > Maximal Aufgenommene Leistung: 750 W



Serienausstattung



Touch-Bedienfeld



Easy, externe Vakuumerzeugung



Saugglocke



Sensorgesteuertes Vakuumsystem



H²O/H² Pumpentrocknungsvorgang



Vakuumaufbereitung bei Behältern

Zubehör



Glatte Vakuumpackungsbeutel



Goffrierte Vakuumpackungsbeutel



Glatte Vakuumpackungsbeutel



Unterwagen



„ConserBox“-Behälter



„Easy“-Zubehör für externes Vakuum



Einlegebleche