

# Evox 31 Hi-Line



Pannello touch



Design moderno



3 programmi gas



## L'innovazione prende vita

*"Dall'unione tra design Made in Italy ed innovazione tecnologica nasce Evox 31 Hi-Line"*

Compatta, velocissima ed essenziale, presenta un elegante pannello touch e 5 esclusivi cicli "Chef" per marinare, creare infusioni e molto altro in tempi brevi ed in modo automatico. Robusta, affidabile e costruita con materiali di alta qualità racchiude in sé tutta l'esperienza e la tradizione del marchio Orved.

## Evox 31 Hi-Line è ideale per:



Piccoli ristoranti



Bar



Piccole gastronomie



Catering



Piccole macellerie

## Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



ATM

## Programmi Chef e Vasi inclusi



Pulizia cozze e vongole



Salse dense



Infusioni in busta



No stop



Marinate in busta



Marinate in contenitori



Vasi MIN



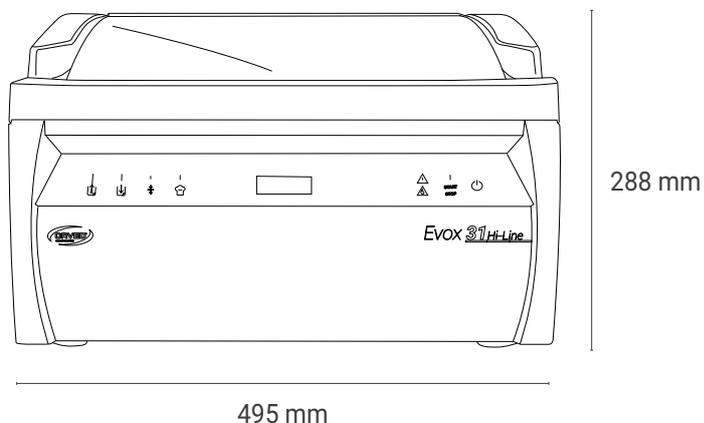
Vasi MED



Vasi MAX

## Caratteristiche tecniche

- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 495x645x288h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 355x365x184h mm
- > Volume vasca: 17,10 lt.
- > Peso: 37 kg
- > Tensione: 220-240V 50/60Hz
- > Potenza max assorbita: 750 W
- > Barre saldanti: 310 mm
- > Pompa di vuoto: 12 mc/h
- > Pressione finale: 2 mbar
- > Dimensione max busta: 300x400 mm



## Dotazioni di serie

- Pannello comandi touch
- Impianto immissione gas inerte
- Campanina d'aspirazione inclusa
- Sistema sensoriale di vuoto assoluto
- H2out, ciclo deumidificazione pompa
- Predisposizione vuoto in contenitori
- Accessorio easy incluso

## Accessori abbinabili



Sacchetti sottovuoto lisci



Sacchetti sottovuoto gofrati



Sacchetti sottovuoto per cottura



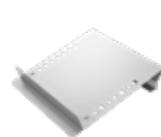
Carrello



Contenitori Conserbox



Easy per vuoto esterno



Ripiani inclinati per liquidi