

FICHA TÉCNICA EMPACADORA AL VACIO

MODELO: EVOX 25



MODELO: EVOX 30



CARACTERISTICAS:

MARCA: ORVED
PROCEDENCIA: ITALIA

Fabricada en acero inoxidable. 2 niveles de vacío (conservación / cocción), 4 tiempos de sellado. Ciclo de deshumidificación de la bomba. Alerta de vacío insuficiente. Alarma sonora y visual.

MODELO: EVOX 25

Dimensiones externas: 44 x 48 x 27 cm. Dimensiones internas: 29 x 30 x 11 cm.

Barra soldante de: 240 mm Bomba vacío: 4 mc/h Presión final: 2 mbar

MODELO: EVOX 30

Dimensiones externas: 49.5 x 60 x 28.8 cm. Dimensiones internas: 35.5 x 36.5 x 18.4 cm.

Barra selladora de 30.6 cm. Bomba vacío: 8 mc/h Presión final: 2 mbar.

Potencia: 110V – 60Hz.

OPCIONAL: Bolsa de Nylon. Ideales para la conservación de alimentos durante largos periodos de tiempo (carne sin hueso, embutidos, filetes de pescado y alimentos de dureza mediana). Aptas para refrigeración y/o congelación. Densidad 70 micras.

Unidad de empaque: 1000 UND

Tamaño: 18 x 30 cm

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 07/2019