

## ***Nel Inclinaire NR219***

*Emballer facilement et rapidement vos produits liquides*

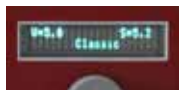
S  
O  
U  
S  
  
V  
I  
D  
E



*Fortement adopté par les restaurants, les traiteurs, les cuisines centrales....*

- Pompe Busch de 24 m<sup>3</sup>/h à haute efficacité, robuste et fiable  
Évacuation d'oxygène à 99.999% (2 mbars)
- Barre de scellage: 2 x 19"  
Distance entre les barres de scellage: 14"
- Intérieur de la chambre à vide: 21.5" x 16.5" x 7.5"
- Facilité et précision d'opération avec les modes Classique et Expert.





### Mode Classique: rapide et facile

Ajuster facilement et rapidement vos processus de mise sous vide en toute tranquillité en utilisant le mode Classique.



### Mode Expert: précis et subtil

Utiliser le mode Expert pour ajuster manuellement vos processus de mise sous vide et de SAM afin qu'ils épousent vos produits et que vous obteniez le résultat désiré jusqu'au moindre détail.

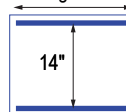


### Un bouton et encore plus de fonctionnalités

Le bouton "Pousse & Roule" vous permet d'accéder à davantage de fonctions tels le Scellage Rapide, l'Arrêt Rapide, le menu d'Entretien et bien plus encore.

### Modèle 219

barre de  
scellage de 19"



Avant



Scellage Rapide

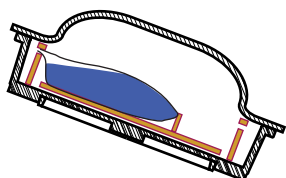
Large chambre avec 7.25" de hauteur et deux barres de scellage.



Équipé avec une pompe Busch de 24 m³/h  
115V, 1 phase, 60 Hz, 1.25 HP



## Caractéristiques



La chambre inclinable peut loger une large volume pour des grandes quantités de produits liquides.

Emballer sous vide aisément et rapidement de grandes quantités de produits liquides tels les soupes, les sauces, les ragoûts, la purée, les aliments marinés, etc.

- Pompe Busch à haute efficacité, fiable et robuste assurant un niveau de vide élevé jusqu'à 2 mbars, et pouvant fonctionner durant plusieurs heures de production continue.
- Scellage uniforme et soudé (très résistant) grâce à deux (2) fils de scellage Ni-Cr formés en "V" sur chacune des barres de scellage. Fils de scellage conforme à la norme RoSH.
- Large chambre à vide conçue pour loger de larges coupes.
- Les dimensions de nos modèles sont conçues pour un arrangement maximal des différentes grandeurs de sacs Nord-Américains.
- Caisse de plastique et support de mise-en-place pour emballer des produits de dimensions variées.
- Poser et décharger vos produits facilement et rapidement grâce à la grande ouverture du dôme.
- Contrôler visuellement le processus d'emballage grâce au dôme de plexiglass transparent.

## Spécifications techniques

Pompe Busch	24 m³/h, pression finale de 2 mbar
Caractéristiques électriques	120 VAC, 15A, 1.25 HP
Dimension hors-tout	26.5" x 23" x 55" (couvercle ouvert)
Intérieur de la chambre à vide	16" 3/4 x 19" 1/2 x 7" 1/4
Longueur de la barre de scellage	2 x 19"
Poids (approx.)	255 lbs
Élément de scellage	2 éléments Ni-Cr, conforme à la norme RoSH
Cycle de pompage	de 8 à 90 secondes
Chambre à vide	Aluminium et peinture blanche d'époxy
Surface de travail	Cales de plastique HDPE
Prêt pour l'injection de gaz	Branchement déjà prêt sur l'appareil



Conçu et fabriqué au Canada

HI-TECH VACUUM inc., 1445A, RR5, Saint-Cyrille-de-Wendover, Québec, J1Z 1S5 Canada  
Tel.: (819) 397-4888 Fax: (819) 397-4644  
Web: www.hitechvacuum.com email: info@hitechvacuum.com