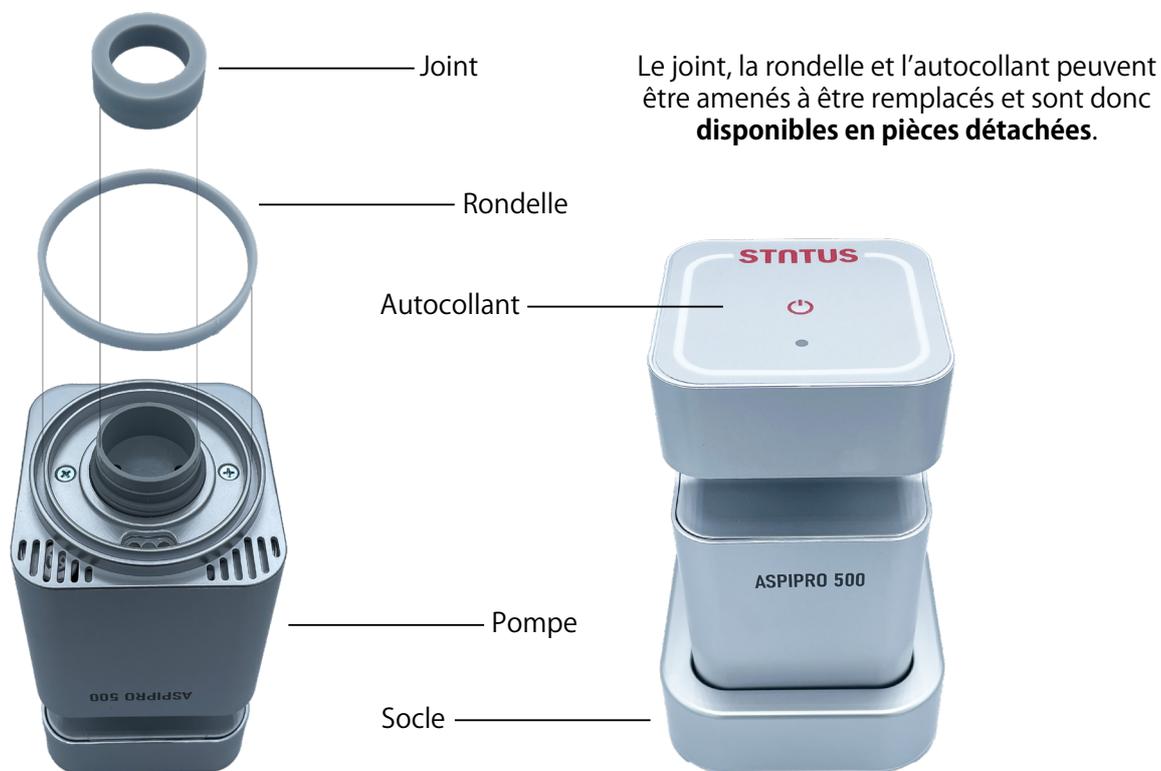


Fiche technique

Couvercle et pompe sous vide Conserva Plus

Couvercle universel sous vide pour bac GN 1/6



La pompe sous vide ASPIPRO 500 est équipée de batteries Lithium (pas de déperdition de charge), de 2 moteurs indépendants et de 2 pompes. C'est une **pompe électrique sans fil** de qualité professionnelle très **simple d'utilisation**. Elle **s'adapte uniquement aux bacs gastronormes en inox**. Elle n'est pas compatible avec des bacs en Tritan et en Polypropylène, la pression de -500 mb étant trop élevée pour ces bacs.

Avantages

- **Rapidité d'aspiration** de 24 litres/minute, équivalente à celle des machines sous vide les plus performantes
- **Belle autonomie** de plusieurs jours d'utilisation soutenue sans recharge
- **Recharge rapide** : environ 2 heures

Utilisation

1. Placer la pompe au centre du couvercle
2. Appuyer une fois sur le bouton de marche
3. Effectuer une pression verticale sur la pompe afin de presser le couvercle sur le bac GN
4. Attendre que la pompe s'arrête automatiquement
5. Pencher la pompe pour la retirer du couvercle (le joint de la pompe fait « ventouse » sur le couvercle)
6. Appuyer légèrement sur la valve grise au centre du couvercle. Elle doit rester incurvée vers l'intérieur de la boîte, elle sert alors de témoin de vide
7. Pour ouvrir la boîte, pousser latéralement sur la valve grise pour faire entrer l'air, ne pas pincer la valve au risque de la déchirer

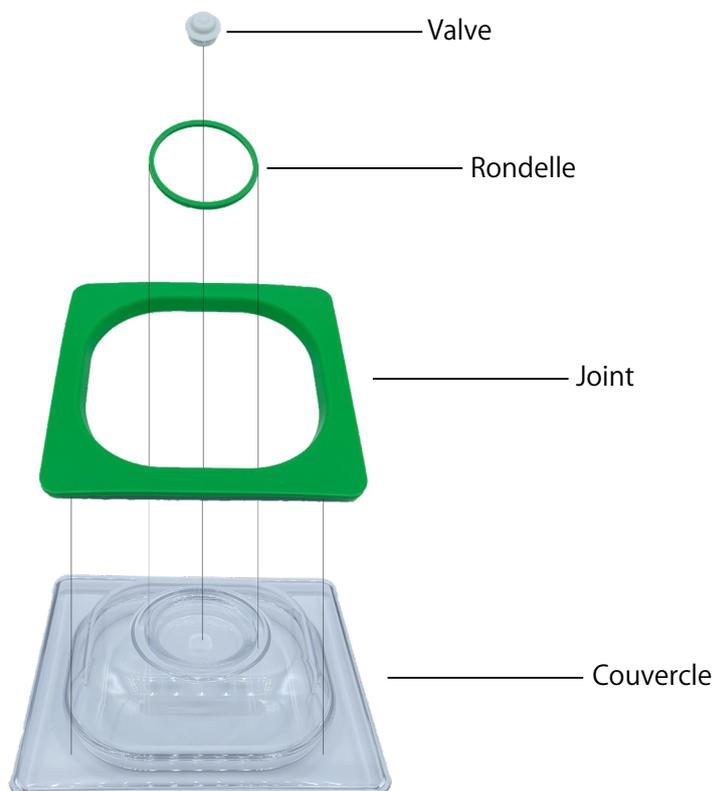
Points de vigilance

- Charger la pompe complètement. **Lorsqu'elle est complètement chargée, débrancher la prise.** Attendre que la pompe faiblisse pour la recharger (environ 200 utilisations sur un bac GN 1/3)
- **Ne pas laisser la pompe à côté d'une source de chaleur**
- Changer l'autocollant si la partie ronde du bouton (marche / arrêt) commence à se fendre

Fiche technique

Couvercle et pompe sous vide Conserva Plus

Couvercle universel sous vide pour bac GN 1/6



La valve, la rondelle et le joint peuvent être amenés à être remplacés et sont donc **disponibles en pièces détachées**.

Les couvercles universels sous vide sont en Tritan et **s'adaptent sur tous les bacs gastronormes en Inox**. Ils peuvent être mis sous vide avec la pompe PRO Status (-500mb afin de ne pas déformer les bacs profonds). Ils supportent une pression jusqu'à -700mb. Ils **passent au lave vaisselle, ne tâchent pas et ne retiennent pas les odeurs**.

Avantages

- **Economies de film étirable**
- **Economique** : vous utilisez vos propres bacs gastronormes
- **Gain de temps** : moins de 10 secondes pour une mise sous vide ; 2 secondes pour l'ouverture : plus besoin de filmer / défilmer
- **Plus de fraîcheur** : en ralentissant l'oxydation la durée de conservation est optimisée
- **Gain de productivité** : possibilité de préparer à l'avance en plus grande quantité et moins souvent
- **Gain en marchandises** : optimisation des achats, moins de marchandises invendues ou périmées
- **Moins de plastique** jeté quotidiennement (2 à 5 kg par bac en moyenne annuelle)
- Plus de visibilité des aliments grâce au couvercle transparent
- Les aliments ne peuvent plus se renverser, même en cas de chute

Annexe 1

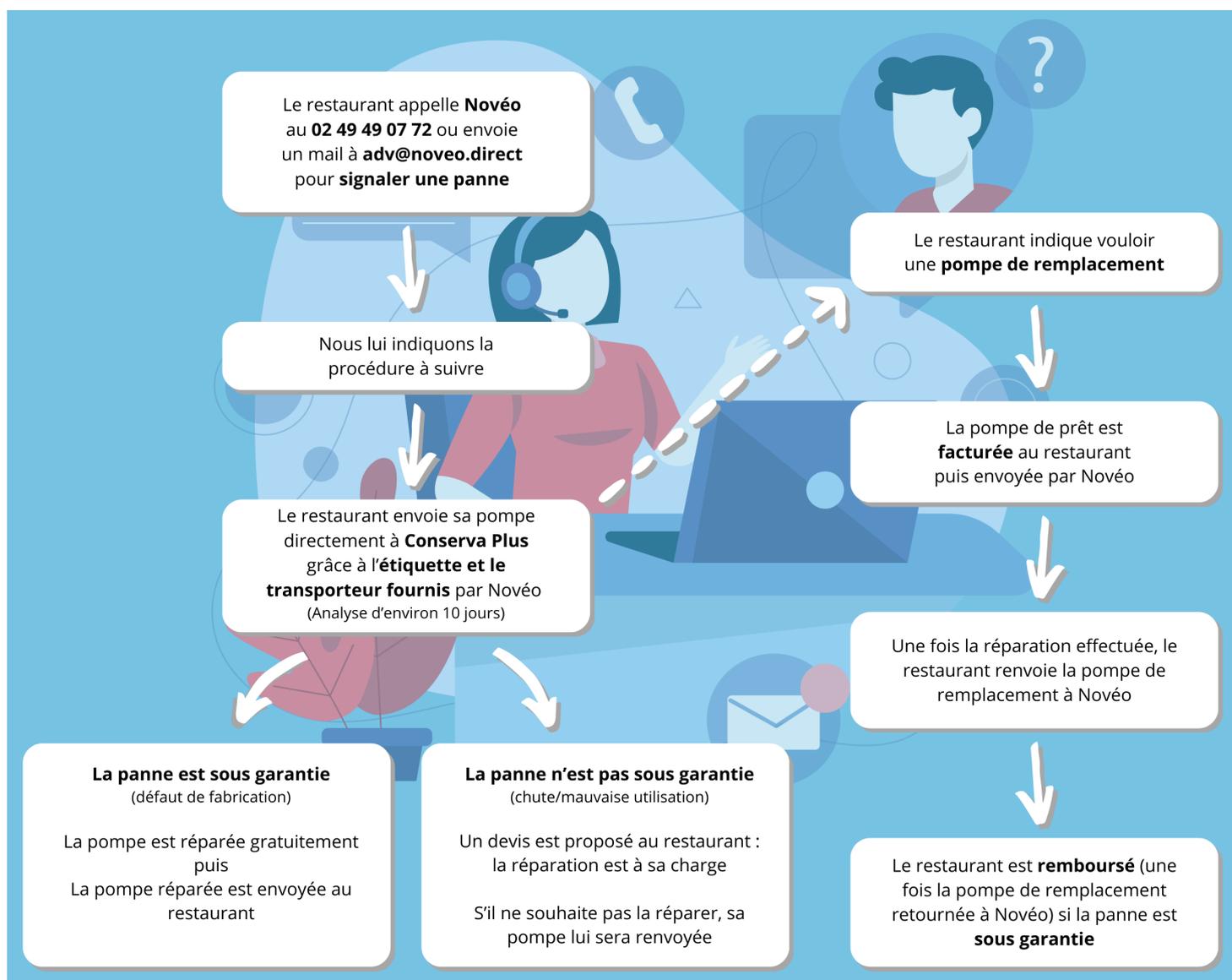
Principe général de gestion du SAV pour les pompes sous vide Conserva Plus

La vente des pompes de conservation sous vide Conserva Plus est conclue entre Novéo et les restaurants Domino's Pizza France. **Novéo est ainsi le principal et premier point de contact en cas de panne ou dysfonctionnement.**

Les pompes sont garanties 1 an à partir de la date de réception du matériel.

La garantie prend en charge les frais de réparation du matériel endommagé suite à un défaut de fabrication. **La garantie ne couvre pas les dommages liés à une mauvaise utilisation** (chute, casse, infiltration d'eau, passage au four, etc.). Nous prenons en charge les frais liés à la logistique concernant l'envoi des pompes pour panne.

Voici le schéma récapitulatif de la prise en charge SAV :



Nous proposons le prêt d'une **pompe de remplacement** en attendant que la pompe en panne soit analysée et réparée. Cette pompe de remplacement sera facturée au restaurant et sera remboursée, une fois retournée, uniquement si la garantie est appliquée.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone au **02 49 49 07 72** ou par mail à **adv@noveo.direct**.