

Queue de noroît 19-09



Sous Vide Consulting
Conseil | Formation | Matériel

[swid] Premium

HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY



Le SWID Premium est un thermoplongeur haut de gamme MADE in GERMANY. Ses spécifications techniques sont exceptionnelles. Le SWID Premium est le plus puissant thermoplongeur de sa catégorie (2 400 W), extrêmement précis et stable. Toutes les parties immergées du SWID Premium sont en acier inoxydable. Il est facile à entretenir et à nettoyer. Le SWID Premium bénéficie de 2 ans de garantie constructeur et une garantie de réparabilité de 10 ans.

Puissance électrique	2 400W
Stabilité température	± 0,05°C (Sonde Platine Pt100)
Plage de températures	25°C à 95°C
Volume bain-marie	10 à 58 L
Dimension (L/P/H)	124/190/268 mm
Poids	2,1 kg
Prix *	630,00 € HT (750, 00 € TTC)

Valise de Protection & Transport

Valise de haute qualité, anti-choc et étanche. Accessoire idéal pour transporter 1, 2 ou 3 thermoplongeurs SWID ou SWID Premium.



CODE	REMARQUE	DIMENSIONS	POIDS A VIDE	PRIX*
CASE S2	Espace pour 2 SWID Possibilité d'utiliser 1 SWID	510x420x215 mm	4 kg	187,00 € HT (223,00 € TTC)
CASE S3	Espace pour 3 SWID - Sur Commande	510x420x215 mm	4 kg	200,00 € HT (238,00 € TTC)



Bac GN & Couvercle

Bac avec couvercle permettant de réduire très significativement l'évaporation et la perte d'énergie, notamment pendant les cuissons de nuit. Bac GN en acier inoxydable 18/10 de 200 mm de profondeur. Couvercle polycarbonate avec découpe parfaitement adaptée au SWID ou SWID Premium.

CODE	REMARQUE	DIMENSIONS	POIDS	PRIX*
GN 28L	Pour environ 15 kg d'aliments ou 50 portions	325x530x200 mm	4 kg	83,00 € HT (99,00 € TTC)
GN 58L	Pour environ 30 kg d'aliments ou 100 portions	650x530x200 mm	8 kg	116,00 € HT (138,00 € TTC)

(*) hors frais de livraison - TVA 19% - Facturation HT si n° de TVA EU

Thermomètre Pt1000 et Sonde Aiguille pour Cuisson Sous Vide

HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY

Le **SWAT** (Sous Vide Accurate Thermometer) est un thermomètre avec sonde au Platine (Pt 1000) de très grande précision et fiabilité.

Les spécifications techniques du **SWAT** dépassent de loin celles des thermomètres Thermocouple type K (voir comparatif ci-dessous).

Le **SWAT** est **Made in GERMANY**. Il est livré de série avec un sonde Ø 1,5 mm étanche pour la cuisson sous vide et un système de fixation par ventouse et aimanté pour fixer le **SWAT** sur une surface plane.

Options:

- sonde sous vide supplémentaire (Ø 1,5 mm)
- sonde pour four résistant à 350°C (Ø 3 mm)
- valise de protection



	SWAT (Pt1000)	THERMOCOUPLE Type K
Précision	± 0,15°C	± 0,15°C
Perte de précision dans le temps	Négligeable	Une vérification de la calibration est nécessaire tous les 2 ans. Risque d'imprécision de ± 1,5°C
Système de fixation de la sonde	Verrouillage de la prise par la bague rotative empêchant le débranchement accidentel de la sonde	Branchement par une fiche simple, sans protection. Risque de débranchement de la sonde et de chute du thermomètre
Prix de la sonde	Modéré	Cher, environ 120 € HT
Remplacement sonde (en cas de casse)	Simple, il n'est pas nécessaire de recalibrer le thermomètre et la sonde.	Nécessite une vérification de la calibration entre le thermomètre et la nouvelle sonde Thermocouple type K. Sinon, risque d'imprécision de ± 1,5°C
Alarme	Oui, visuelle et auditive	Peu fréquente



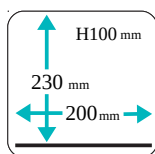
SONDE 01



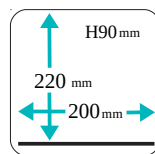
SONDE 02

CODE	REMARQUE	DIMENSIONS	POIDS	PRIX*
SWAT	Thermomètre + sonde Pt1000 + système de fixation aimanté et ventouse	Thermomètre sans sonde : 110x55x25 mm	130 g	226,00 € HT (269,00 € TTC)
SONDE 01	Sonde Pt1000, Ø 1,5 mm, étanche pour cuisson sous vide (ne peut être utilisée dans un four)	Longueur sonde : 10 cm Longueur câble : 80 cm	30 g	77,00 € HT (92,00 € TTC)
SONDE 02	Sonde Pt1000, Ø 3 mm avec câble blindé pour une utilisation dans un four jusqu'à 350°C	Longueur sonde : 10 cm Longueur câble : 80 cm	30 g	77,00 € HT (92,00 € TTC)
CASE S4	Valise anti-choc et étanche. Mousse imputrescible parfaitement découpée pour accueillir un SWAT, 2 sondes de cuisson, le système de fixation et quelques morceaux mousses...	270x215x105 mm	0,7 kg	66,00 € HT (79,00 € TTC)

(*) hors frais de livraison - TVA 19% - Facturation HT si n° de TVA EU

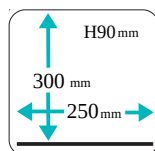


HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY

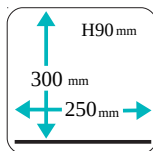


SWISS+
Engineering

	HOME (Multivac)	MINIVAC (Vac-Star)
CAPACITÉ DE LA POMPE	2,5 m³/h (Pompe "sèche", sans huile)	Busch 4 m³/h
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE	200 x 230 x 100 mm (L x P x H)	200 x 220 x 90 mm (L x P x H)
DIMENSIONS MACHINE (L X P X H)	310 x 480 x 225 mm	260 x 400 x 250 mm
BARRE DE SOUDURE	200 mm (double soudure, découpe automatique du sachet)	200 mm
PROGRAMME ENTRETIEN DE LA POMPE	-	-
CONTRÔLE DU VIDE	Par capteur de vide	Fonction de la durée sélectionnée (en secondes)
POIDS	12 kg	17 kg
REMARQUES	Sous videuse pour utilisation ponctuelle avec un vide de qualité. Option : tuyau d'aspiration extérieur (bouchon bouteille). La Home est facile à nettoyer (barre de soudure encliquetable) et ne nécessite pas d'entretien particulier (pas de vidange d'huile moteur). Sous videuse professionnelle compacte, puissante et rapide. Nécessite un entretien de la pompe (vidange) semestriel ou annuel selon l'utilisation. Vendu avec 2 inserts.	
PRIX*	1.133,00 € HT (1.348,00 € TTC)	1.251,00 € HT (1.489,00 € TTC)



HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY



HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY

	SVC 250	SVC 250 PREMIUM
CAPACITÉ DE LA POMPE	Busch 4 m³/h	DVP 6 m³/h
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE	250 x 300 x 90 mm (L x P x H)	
DIMENSIONS MACHINE (L X P X H)	315 X 520 X 260 mm	315 X 520 X 300 mm
BARRE DE SOUDURE	250 mm, encliquetable, facile à nettoyer	
PROGRAMME ENTRETIEN DE LA POMPE	Programme de déshumidification (30 minutes) ayant pour fonction de chauffer la pompe pour provoquer l'évaporation de l'eau de condensation contenue dans l'huile de la pompe	
CONTRÔLE DU VIDE	Fonction de la durée sélectionnée (en secondes)	Fonction de la durée sélectionnée (en secondes) et manomètre
POIDS	19 kg	30 kg
REMARQUES	Sous videuse professionnelle de haute qualité avec vide pouvant atteindre 99,8%. Facile à nettoyer et entretenir. Vendu avec 1 insert 50 % plus puissante que la SVC 250, la SVC 250 Premium dispose en plus d'un manomètre et d'un système de levage automatique du couvercle par vérin pneumatique. Vendu avec 1 insert	
PRIX*	1.430,00 € HT (1.701,00 € TTC)	1.599,00 € HT (1.902,00 € TTC)

(*) hors frais de livraison - TVA 19% - Facturation HT si n° de TVA EU

Sachets de cuisson PA/PE 80µ



Sachets lisses, **non rétractables**, souples, 3 soudures, transparents, conçus pour la cuisson sous vide d'aliments.

Les sachets permettent également la conservation à froid et la congélation ainsi que la remise en température dans un bain-marie. Les sachets offrent une excellente barrière à l'humidité, à l'oxygène et au gaz carbonique.

Sachets pour sous videuse cloche, uniquement.

Composition & Épaisseur	Polyamide et Polyéthylène : PA/PE 80µ
Contact Alimentaire	Apte au contact alimentaire sec, humide/produits aqueux, gras, acide, alcoolique, surgelé.
Température de soudure	+130°C
Propriétés thermiques	- 40°C jusqu'à +121°C. Les résultats des tests de migration démontrent que les sachets sont aptes à une utilisation de 2 heures à 100°C, 30 minutes à 115°C et peuvent être exposés brièvement (2 à 3 minutes) à 121°C pour une pasteurisation.
Perméabilité à la vapeur d'eau	≤3 g/(m².24h)
Perméabilité à l'oxygène	≤ 50 cm³/(m².24h.bar)
Origine	Allemagne



CS200400



CS250400



CS300400

CODE	REMARQUE	DIMENSIONS	PRIX / 100 SACHETS	PRIX / 500 SACHETS
CS200400	Vendu par carton de 500 sachets	200x400 mm	12,00 € HT	60,00 € HT (71,14 € TTC) + 10,00 € HT de frais de livraison pour l'Europe
CS250400	Vendu par carton de 500 sachets	250x400 mm	15,00 € HT	75,00 € HT (89,25 € TTC) + 12,00 € HT de frais de livraison pour l'Europe
CS300400	Vendu par carton de 500 sachets	300x400 mm	18,00 € HT	90,00 € HT (107,10 € TTC) + 15,00 € HT de frais de livraison pour l'Europe



ASTUCE : il est possible d'utiliser des sachets de longueur supérieure à la profondeur de la chambre de votre sous videuse à cloche. Ainsi votre sachet débordera à l'extérieur de la cloche et sera fermement bloqué lors de la fermeture du couvercle de votre

sous videuse. De cette façon, le sachet ne pourra pas bouger pendant la mise sous vide. Pour que le vide se fasse dans le sachet, vous devrez préalablement, à l'aide d'un couteau, faire une entaille de quelques centimètre dans la partie du sachet se situant entre la barre de soudure et le rebord de la chambre de votre sous videuse. L'entaille doit être faite au milieu du sachet. Une longueur de sachet de 400 mm est donc pertinente même pour une sous videuses avec une barre de soudure de 200 à 300 mm de long.

N'hésitez pas à nous solliciter pour obtenir des échantillons de nos sachets. Tous nos sachets sont livrés avec une fiche technique et les résultats des tests de migration. Il est possible de passer commande pour des quantités inférieures à 500 sachets et combiner plusieurs références inférieures à 500 sachets. Contactez-nous !

Frais de livraison gratuits pour toute commande de sachets supérieure à 110 € HT !

HIGH QUALITY

MADE IN GERMANY

Sachets de cuisson Rétractable PA/PE 60µ

Composition & Épaisseur	Polyamide et Polyéthylène : PA/PE 60µ
Contact Alimentaire	Apte au contact alimentaire sec, humide/produits aqueux, gras, acide, alcoolique, surgelé.
Propriétés thermiques	- 40°C jusqu'à +100°C Les résultats des tests de migration démontrent que les sachets sont aptes à une utilisation de 1 heure à 90°C ou 15 minutes à 100°C.
Propriétés Mécaniques	Rétractation longitudinale à 80°C : 30 % Rétractation longitudinale à 90°C : 45 %
Perméabilité à la vapeur d'eau	≤ 2,2 g/(m².24h)
Perméabilité à l'oxygène	≤ 10 cm³/(m².24h.bar)
Origine	Allemagne

Sachets lisses, **rétractables**, souples, tubulaires (une soudure droite), transparents, conçus pour la cuisson sous vide d'aliments. Les sachets permettent également la conservation à froid et la congélation ainsi que la remise en température dans un bain-marie.

Les sachets offrent une excellente barrière à l'humidité, à l'oxygène et au gaz carbonique. Sachets pour sous videuse à cloche, uniquement.



CONSEIL : QUELLE TAILLE POUR QUELLE APPLICATION ?

Magret de canard : **180 x 250 mm**

Poisson (sole...) : **200 x 300 mm**

Foie gras : **200 x 500 mm**

Saumon roulé, préparation entrée froide (coquilles de saumon...), rôtis : **250 x 600 mm**

Saumon entier : **300 x 600 mm**

Jambon : **400 x 650 mm**

CODE	REMARQUE	DIMENSIONS	PRIX / 100 SACHETS	PRIX / 500 SACHETS
CSR180250	Vendu par carton de 500 sachets	180x250 mm	15,00 € HT	75,00 € HT (89,25 € TTC) + 10,00 € HT de frais de livraison pour l'Europe
CSR200300	Vendu par carton de 500 sachets	200x300 mm	20,00 € HT	100,00 € HT (119,00 € TTC) + 10,00 € HT de frais de livraison pour l'Europe
CSR200500	Vendu par carton de 500 sachets	200x500 mm	33,00 € HT	165,00 € HT (196,35 € TTC) Frais de livraison offerts
CSR250600	Vendu par carton de 500 sachets	250x600 mm	45,00 € HT	225,00 € HT (267,75 € TTC) Frais de livraison offerts
CSR300600	Vendu par carton de 500 sachets	300x600 mm	57,00 € HT	285,00 € HT (339,15 € TTC) Frais de livraison offerts
CSR400650	Vendu par carton de 500 sachets	400x650 mm	68,00 € HT	340,00 € HT (404,60 € TTC) Frais de livraison offerts

HIGH QUALITY

MADE IN GERMANY

N'hésitez pas à nous solliciter pour obtenir des échantillons de nos sachets. Tous nos sachets sont livrés avec une fiche technique et les résultats des tests de migration. Il est possible de passer commande pour des quantités inférieures à 500 sachets et combiner plusieurs références inférieures à 500 sachets. Contactez-nous !

Frais de livraison gratuits pour toute commande de sachets supérieure à 110 € HT !



L'origine d'un produit et la relation de long terme que nous entretenons avec nos fournisseurs est primordiale.

Sous Vide Consulting est une société Allemande. Il est important, pour nous, de proposer à nos clients des produits conçus et fabriqués exclusivement en Europe, notamment en Allemagne et en France. Cela est un gage de qualité et de suivi en matière d'entretien et de service après-vente.

SACHETS DE CUISSON

Nos sachets de cuisson sont fabriqués en Allemagne auprès de fournisseurs établis de longue date. Pour chaque type de sachet nous fournissons à nos clients une fiche technique ainsi que les résultats des tests de migration. Afin de comparer de façon pertinente un sachet par rapport à ceux de nos concurrents il est important de vérifier les points ci-dessous.

Contact alimentaire	Les résultats des tests de migration donnent des informations importantes sur les températures, les temps de cuisson et le type d'aliment testé. Sans une fiche technique complète il n'est pas possible de savoir si un sachet est apte au contact alimentaire sec, humide, gras, acide, alcoolique, surgelé.
Propriétés thermiques	Les propriétés thermiques d'un sachet sont définies au regard des résultats des tests de migration. La seule indication de la limite de température maximale d'un sachet (par exemple + 121°C), n'est pas suffisante. La fiche technique du sachet doit indiquer clairement pendant combien de temps le sachet peut être exposé à cette température et au contact de quel type d'aliment.
Épaisseur du sachet	Un sachet de cuisson rétractable de 40µ n'aura pas les mêmes caractéristiques techniques qu'un sachet de 60µ. Le sachet de 40µ sera bien plus perméable à l'air que le sachet de 60µ, ce qui aura des conséquences importantes sur la DLC du produit. L'épaisseur du sachet peut aussi avoir son importance lorsque l'on met sous vide un produit comportant des arêtes ou des os pointus ou coupants. Souvent, plus un sachet est épais, plus il sera cher. Nous avons sélectionné pour vous des sachets de cuisson non rétractables à 80µ qui sont suffisamment épais et souples pour la très grande majorité de vos applications. Nos sachets de cuisson rétractables de 60µ sont adaptés pour la cuisson sous vide des aliments produisant des exsudats ou devant conserver une certaine forme. Ces sachets offrent une excellente barrière à l'oxygène, pour une DLC optimale de vos préparations.
Bien comparer les prix	Il est souvent difficile de comparer les prix des sachets entre différents fournisseurs. Pour cela nous vous recommandons de comparer les prix pour 100 sachets. Les sachets sont lourds et par conséquent les frais de ports peuvent être importants. Nos sachets sont très compétitifs. De plus, pour toute commande de sachets supérieure à 110 € HT Sous Vide Consulting vous offre les frais de port !
Origine du sachet	Un sachet de cuisson est composé de matières plastiques aptes au contact alimentaire. Cela est très réglementé. Un fabricant de sachets doit conserver la qualité de ses produits année après année et réaliser des audits très poussés auprès de ses propres fournisseurs. Il est donc très important de connaître l'origine du sachet. Nous avons réalisé pour vous un audit de nos fournisseurs situés en Allemagne et pouvons vous confirmer le sérieux de leurs process et de la qualité des matières premières utilisées.

FORMATIONS

N'hésitez pas à nous contacter afin que nous vous mettions en contact avec nos partenaires dispensant leurs formations soit en école de cuisine soit sur site.

[illegible]