

PRODUKT KATALOG

Jan/Jun 2025



Liebe Kundinnen Liebe Kunden

Wir freuen uns, Ihnen diesen Katalog präsentieren zu können, der das Ergebnis unseres 14-jährigen Bestehens ist. Die letzten Jahre waren turbulent für die Gastronomie, Hotels und das Gastgewerbe, wir freuen uns Ihnen bei Ihren neuen Projekten zu helfen. Zögern Sie nicht, sich bei Fragen zu unseren Produkten und Dienstleistungen per E-Mail an unser Vertriebsteam zu wenden unter info@sousvideconsulting.com oder telefonisch +49 (0)15903034727.



Antoine Rémy

Direktor

Sous Vide Consulting

Sous Vide Consulting ist ein deutsches Unternehmen mit Sitz in Stuttgart. Wir sind Hightech-"Handwerker". Seit 2009 entwickeln, produzieren und vertreiben wir den SWID, einen High-End-Einhängethermostat zum Sous-Vide-Garen. Als einziger Anbieter auf dem Markt, bieten wir 2 Jahre Garantie sowie eine Mindestreparaturfähigkeit von 10 Jahren auf unsere professionellen Einhängethermostate.

Während wir ständig selbst neue Produkte entwickeln, erweitern wir unser Angebot auch, indem wir Produkte von europäischen Unternehmen auswählen, die seit langem anerkannt und etabliert sind und für hohe Qualität stehen.

Im Jahr 2019 haben wir für unsere Kunden ein VIP Angebot entwickelt, bestehend aus kostenloser Wartung und Reparatur ihrer SWID Einhängethermostate, wenn sie ihre Standard- oder Kochbeutel von uns beziehen. Unsere Beutel sind "Made in Germany", von hoher Qualität und wir können sie zu wettbewerbsfähigen Preisen anbieten.

Neben "Sous Vide Cooking"-Produkten bieten wir unseren Kunden auch innovative Produkte wie Universaldeckel zum Vakuumieren von Gastronorm-Behältern, Thermoboxen.

INHALTSVERZEICHNIS



Sous-Vide Garer

Der SWID und der SWID Premium sind leistungsstarke, sehr genaue und stabile Einhängethermostate aus deutscher Fertigung.

04



Thermometer

Pt1000-Thermometer zur Überprüfung der Kerntemperatur von Kochbeuteln oder Gläsern.

06



Vakuumiergerät

Klammer und Kammervakuumiergeräte mit 200 mm Schweißbalken und länger.

08



GN-Behälter Vakuumieren

Universaldeckel zum Vakuumieren von handelsüblichen GN-Behältern mit einer tragbaren Akkupumpe.

10



Standard- & Kochbeutel

Standardbeutel, Schrumpf- oder normale Kochbeutel. Unsere Beutel sind hochwertig und Made in Germany.

12



Pasteurisierer

Der SWIP 100 oder 150L Pasteurisierer ist zusammen mit dem SWID Premium eine innovative Lösung für halbkonservierte Gläser.

14



Thermoboxen

Thermoboxen für den sicheren Transport Ihrer kalten oder warmen Speisen.

16

SOUS VIDE GARER & ZUBEHÖR



[swid] *Premium*



Der **SWID Premium** ist ein professioneller Einhängethermostat MADE in GERMANY. Die technischen Daten sind ausgezeichnet. Der **SWID Premium** ist mit 2400W der leistungsstärkste Einhängethermostat seiner Kategorie, extrem präzise und stabil. Alle Teile, die mit Wasser in Kontakt kommen, sind aus rostfreiem Stahl. Reinigung und Instandhaltung sind einfach. Auf den **SWID Premium** besteht eine Herstellergarantie von 2 Jahren und die Reparierbarkeit wird für 10 Jahre garantiert.

LEISTUNG	2.400 W
STABILITÄT	± 0,05°C (Pt100 Platinsonde)
VOLUMEN	10 bis 58 l max.
TEMPERATUR	25 bis 95°C
MAßE	124 x 190 x 268 mm
GEWICHT	2,2 kg
PREIS	695,00 € 827,05 €* *

[swid]



Der **SWID** ist genauso stabil und zuverlässig wie sein großer Bruder, der **SWID Premium**. Er eignet sich perfekt für den intensiven Einsatz in kleinen oder mittleren Behältern (28L oder GN 1/1). Er ist ideal für kleine Restaurant mit 20 bis 40 Gedecken, kann aber auch gelegentlich in einem 58-Liter-Behälter (GN 2/1) eingesetzt werden.

LEISTUNG	1.800 W
STABILITÄT	± 0,05°C (Pt100 Platinsonde)
VOLUMEN	10 bis 28 l (Gelegentlich 58 l)
TEMPERATUR	25 bis 95°C
MAßE	124 x 190 x 268 mm
GEWICHT	2,1 kg
PREIS	495,00 € 589,05 €* *



ZUBEHÖR



Koffer

Für 1, 2 oder 3 SWID

Stoßfester und wasserdichter Koffer. Ideales Zubehör für eine Outdoor-Performance. Hochwertiges Material.

Art. Nr.	Info	Maße (mm)	Preis
Case S1	1 x SWID	365 x 295 x 170	109,00 € 129,71 €*
Case S2	2 x SWID	510 x 420 x 215	211,00 € 251,09 €*
Case S3	3 x SWID	510 x 420 x 215	216,00 € 257,04 €*



GN 1/1 oder GN 2/1 Behälter & Deckel

Zugeschnitten auf den SWID

Edelstahlbehälter und Polycarbonatdeckel perfekt auf den SWID und SWID Premium abgestimmt.

Art. Nr.	Gewicht	Maße (mm)	Preis
GN 1/1	4 kg	325 x 530 x 200	109,00 € 129,71 €*
GN 2/1	8 kg	650 x 530 x 200	146,00 € 173,74 €*



Isolierhülle GN 1/1 oder GN 2/1

Energiesparer

Der **SWISL** ist eine 5mm dicke Neoprenhülle mit Deckel. Stromverbrauch -50%.

Art. Nr.	Info	Preis
SWISL 1/1	3-teiliges System	52,99 € 63,06 €*
SWISL 2/1	3-teiliges System	68,00 € 80,92 €*

HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY



SONDERANGEBOT

Beziehen Sie ihren Bedarf an Kochbeuteln über uns, reparieren** wir Ihre Sous-Vide Garer **SWID** über die Gewährleistungsfrist von 2 Jahren hinaus kostenlos.

(**) Unter bestimmten Bedingungen.



(*) Preis inkl. MwSt zzgl. Versandkosten

THERMOMETER & ZÜBEHOR

swat



SWAT Pt1000 Thermometer

Für Sous-Vide und Garen im Ofen

Das SWAT ist ein Thermometer mit einer Platin-Pt-1000-Sonde von sehr hoher Präzision (Klasse A) und Zuverlässigkeit.

Die technischen Spezifikationen des SWAT übertreffen bei weitem die von Thermoelement-Thermometern vom Typ K (siehe Vergleich unten).

Das SWAT wird standardmäßig mit einem 6 cm langen wasserdichten Ø 1,5 mm Fühler (Art.-Nr. Sonde01) für das Sous-Vide-Garen im Wasserbad und einem Befestigungssystem mit Saughalterung geliefert. Als Option können Sie maßgeschneiderte Pt1000-Fühler von 2 bis 15 cm Länge bestellen.

VERGLEICH	SWAT (Pt1000-Klasse A)	THERMOELEMENT TYP K
Präzision	$\pm 0,15^{\circ}\text{C}$	$\pm 0,3^{\circ}\text{C}$
Präzisionsverlust	Unerheblich	Alle 2 Jahre ist eine Kalibrierungsprüfung erforderlich. Präzisionsverlust von $\pm 1,5^{\circ}\text{C}$.
Sondenfixierungssystem	Drehring verhindert versehentliches Abklemmen der Sonde.	Einfacher Stecker. Gefahr des Abtrennens der Sonde und des Herunterfallens des Thermometers.
Sondenpreis	117,81 €	Ab 130,00 €
Sondenaustausch	Einfach. Es ist nicht erforderlich, das Thermometer auf die Sonde zu kalibrieren.	Erfordert eine Kalibrierungsprüfung zwischen dem Thermometer und der neuen Thermoelement-Sonde Typ K. Präzisionsverlust von $\pm 1,5^{\circ}\text{C}$.
Alarm	Optischer und akustischer Alarm.	Selten

HIGH Q
MADE IN



SWAT Pt1000 Thermometer mit Nadelsonde

Verkauft mit einer 6 cm langen wasserdichten Ø 1,5 mm Sonde für das Sous-Vide-Garen im Wasserbad und einem Befestigungssystem mit Saughalterung.



Art. Nr.	Maße	Gewicht	Preis
SWAT	110 x 55 x 25 mm	130 g	249,00 € 296,31 €*

Nadelsonde Pt1000 (Klasse A)

Pt1000-Fühler (Klasse A), Ø 1,5 mm, wasserdicht für Sous-Vide Garen im Wasserbad oder Backofen (max. 180°C).



Art. Nr.	Ø	Länge	Gewicht	Preis
Sonde011	1,5 mm	6 cm	30 g	99,00 € 117,81 €*
Sonde01	1,5 mm	10 cm	30 g	99,00 € 117,81 €*
Custom Made	1,5 mm	2 bis 15 cm	30 g	115,00 € 136,85 €*



Pt1000-Fühler (Klasse A), Ø 3 mm, ausschließlich für den Einsatz im Backofen geeignet. Diese Sonde ist für die Verwendung in einem Wasserbad nicht geeignet.

Art. Nr.	Ø	Länge	Gewicht	Preis
Sonde02	3 mm	10 cm	30 g	99,00 € 117,81 €*



WECK-Glasdeckel mit Ausschnitt Ø 12 mm

Für Autoklav, SWIP (Pasteurisiere S.16) oder einfach in einem Wasserbad. Lebensmittelechte Silikonkappe -60°C bis +180°C.

Art. Nr.	Beschreibung (Deckel und Stopfer)	Preis
WLIDRRX	1 x RR40 oder 60, 80, 100, 120 + 1 x Stopfen	22,00 € 26,18 €*
WCAP	1 x Extra Silikonstopfer	3,50 € 4,17 €*
WLID-V	1 x RR40 oder 60, 80, 100, 120 + 1 x Ventil	22,00 € 26,18 €*

Transportkoffer für den SWAT

Schimmelfester Schaumstoff mit perfekten Aussparungen für einen SWAT, 2 Sonden und für das Befestigungssystem. Dieser Koffer wird ohne das oben aufgeführte Zubehör verkauft.

Art. Nr.	Maße	Gewicht	Preis
CASE 4	270 x 215 x 105 mm	700 g	83,00 € 98,77 €*



(*) Preis inkl. MwSt zzgl. Versandkosten

KLAMMERVAKUUMIERGERÄTE



Vakuumverpackungsmaschine für strukturierte Beutel

Kompakt, kraftvoll, breite Schweißbandläng, wartungsfrei



LAVA-Maschinen in deutscher Qualität zeichnen sich durch ihre kleine Auffangwanne für Flüssigkeiten aus.

Sie sind (außer bei der optionalen V100-P) mit einem manuellen Vakuumkontrollventil ausgestattet, um zu verhindern, dass empfindliche Produkte zerdrückt werden.

Im Gegensatz zu einer Kammervakuummaschine sind die LAVA-Trockenpumpen wartungsfrei. Doppelte oder dreifache Schweißnaht, je nach

Modell, mit Längen von 340 bis 1.210 mm stellen alle Arten von Benutzern zufrieden.

LAVA-Maschinen können nur mit strukturierte Beuteln verwendet werden (siehe Seite 13).



V100-P (340 mm)

Preis: 275,00 €
327,25 €*
481,95 €*



V300-P (340 mm), schwarz oder weiß

Preis: 405,00 €
481,95 €*



V400-P (460 mm)

Preis: 719,00 €
855,61 €*



V500-P (720 mm)

Preis 1.050,00 €
1.249,50 €*



V500-P XL (1.210 mm)

Preis: 1.670,00 €
1.987,30 €*

	V100-P	V300-P	V400-P	V500-P	V500-P XL
PUMPLEISTUNG	35 L/min	35 L/min	35 L/min	3x20 L/min	3x20 L/min
MAX. UNTERDRUCK	-0,94 bar	-0,96 bar	-0,94 bar	-0,97 bar	-0,97 bar
DRUCKANZEIGE	Farbig Balken	Manometer	Manometer	Manometer	Manometer
SCHWEISSBANDLÄNGE	340 mm	340 mm	460 mm	720 mm	1.210 mm
SCHWEISSNAHT	Zweifach	Zweifach	Dreifach	Dreifach	Dreifach
LEISTUNG	500 W	600 W	1.100 W	1.800 W	2.600 W
ABMESSUNGEN mm	410 x 230 x 98	410 x 230 x 98	587 x 280 x 115	827 x 280 x 115	1.325 x 280 x 115
GEWICHT	4,40 kg	4,90 kg	12,85 kg	20,5 kg	32 kg

(*) Preis inkl. MwSt zzgl. Versandkosten



Mini VAC

Schweißnahtlänge 200 mm

Pumpe: Busch 4 m³/h

Kammer abmessungen

200 x 280 x 90 mm (B x T x H)

Außenmaß

260 x 400 x 250 mm



SVC 250

Schweißnahtlänge 250 mm

Pumpe: Busch 4 m³/h (mit Entfeuchtungsprogramm)

Kammer abmessungen

265 x 350 x 90 mm (B x T x H)

Außenmaß

315 x 520 x 260 mm



Evolution 300

Schweißnahtlänge 305 mm

Pumpe: 8 m³/h

Kammer abmessungen

320 x 350 x 120 mm (B x T x H)

Außenmaß

370 x 400 x 305 mm



Vacuboy

Schweißnahtlänge 350 mm

Pumpe: 10 m³/h

Kammer abmessungen

360 x 380 x 140 mm ((B x T x H)

Außenmaß

400 x 500 x 360 mm



Nikivac

Schweißnahtlänge 405 mm

Pumpe: 16 m³/h

Kammer abmessungen

430 x 400 x 160 mm (B x T x H)

Außenmaß

400 x 540 x 400 mm



Wir können Ihnen auch Vakuummaschinen mit Schweißnahtlängen von mehr als 405 mm Länge anbieten. Bitte kontaktieren Sie uns oder scannen Sie den QR-Code.

GN-BEHÄLTER VAKUUMIEREN

Universaldeckel



Unser Video ansehen



Umwickeln Sie Gastro-Behälter mit einer Frischhaltefolie, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen? **OPTIMIEREN SIE DIE LAGERUNG UND FRISCHE IHRER PRODUKTE**, indem Sie den Inhalt Ihrer GN-Behälter mit Hilfe eines Universaldeckels und einer tragbaren Pumpe vakuumieren! Das Vakuumverpacken von Obst, Gemüse, Käse, Fleisch und anderen Zubereitungen, die einige Tage gelagert werden sollen, ist oft ein Problem. Das Vakuumieren in einem normalen Beutel ist für empfindliche Lebensmittel nicht geeignet. Unsere Lösung macht es möglich, den Inhalt von normalen GN-Behältern aus Edelstahl zu vakuumieren. Rüsten Sie sich einfach mit unserer tragbaren Pumpe und einem universalen Deckel für jeden Ihrer Behälter aus - Sie brauchen keine speziellen Behälter zu kaufen. Diejenigen, die Sie bereits in Ihrer Küche verwenden, sind mit unserem System kompatibel (vorausgesetzt, die Ecken der Behälter haben eine flache Oberfläche, wie auf dem Bild).



PUMPE

Tragbar und wiederaufladbar



Pumpe PVP

Art: PVP 350 mbar

Art: PVP 500 mbar **

Preis: 197,00 € (234,43 €*)

Die Pumpe ist sehr einfach zu bedienen und stoppt automatisch das Vakuumieren des Inhalts des GN-Behälters, sobald das maximale Vakuum erreicht ist. Die Akkulaufzeit beträgt mehrere Tage. Das Aufladen an der Basis geht schnell. Die Pumpe erfordert keine besondere Wartung und ist leicht zu reparieren.

»» Universaldeckel



Deckel GN 1/1
Art. Nr.: LID 1/1
99,00 € (117,81 €*)



Deckel GN 1/2
Art. Nr.: LID 1/2
51,99 € (61,87 €*)



Deckel GN 1/3
Art. Nr.: LID 1/3
38,00 € (45,22 €*)



Deckel GN 1/4
Art. Nr.: LID 1/4
32,99 € (39,26 €*)



Deckel GN 1/6
Art. Nr.: LID 1/6
22,00 € (26,18 €*)



Deckel GN 1/9
Art. Nr.: LID 1/9
17,00 € (20,23 €*)



(*) Preis inkl. MwSt zzgl. Versandkosten



(**) Die PVP 500 Pumpe (die Leistungsstärkste) ist nicht mit normalen GN 1/1 kompatibel, hierfür werden verstärkte Behälter benötigt (1,5mm). Bitte kontaktieren Sie uns für ein Angebot. ALLE Behälter (auch GN 1/1) können mit der Pumpe PVP 350 verwendet werden.

BEUTEL

Standard, Koch und Schrumpfvakuumkochbeutel

Standardbeutel, 90 microns

-18°C bis +70°C

Glatte Beutel, 3 Schweißnähte, durchsichtig, zum Aufbewahren von Lebensmitteln.
Beutel nur für Kammervakuumiergeräte geeignet.



Art. Nr.	Maße	Preis/100 Beutel	Preis/200 Beutel	Preis/250 Beutel	Preis/500 Beutel	Preis/1.000 Beutel
SCO150200	150 x 200 mm	3,80 € (4,52 €')	-	-	-	38,00 € (45,22 €')
SCO200300	200 x 300 mm	6,00 € (7,14 €')	-	-	30,00 € (35,70 €')	-
SCO300300	300 x 300 mm	11,00 € (13,09 €')	-	27,50 € (32,72 €')	-	-
SCO300400	300 x 400 mm	12,20 € (14,52 €')	-	30,50 € (36,29 €')	-	-
SCO300600	300 x 600 mm	24,50 € (29,15 €')	49,00 € (58,31 €')	-	-	-
SCO400400	400 x 400 mm	19,50 € (23,20 €')	39,00 € (46,41 €')	-	-	-
SCO400600	400 x 600 mm	30,00 € (35,7 €')	60,00 € (71,40 €')	-	-	-

Die Preise für 100 Standardbeutel sind als Richtwert angegeben.
Standardbeutel werden nur in Kartons mit 200, 250, 500 oder 1.000 Beuteln verkauft (je nach Referenz).

Kochbeutel, 80 microns

-40°C bis 121°C

Glatte Beutel, 3 Schweißnähte, durchsichtig, zum Sous-Vide-Garen.
Die Beutel sind sowohl für die Aufbewahrung im Kühlschrank und in der Gefriertruhe geeignet, als auch für das Wiederaufwärmen im Wasserbad. Beutel nur für Kammervakuumiergeräte geeignet.

Art. Nr.	Maße	Preis/100 Beutel	Preis/250 Beutel	Preis/500 Beutel	Preis/1.000 Beutel
SC150250	150 x 250 mm	9,00 € (10,71 €')	-	43,00 € (51,17 €')	
SC160200	160 x 200 mm	8,75 € (10,41 €')			84,00 € (99,96 €')
SC180250	180 x 250 mm	11,00 € (13,09 €')		52,50 € (62,47 €')	
SC200300	200 x 300 mm	12,00 € (14,28 €')		57,50 € (68,43 €')	
SC200350	200 x 350 mm	15,00 € (17,85 €')	-	73,00 € (86,87 €')	
SC250400	250 x 400 mm	20,00 € (23,80 €')	47,00 € (55,93 €')	-	
SC300400	300 x 400 mm	23,00 € (27,37 €')	54,75 € (65,15 €')	-	
SC400600	400 x 600 mm	45,00 € (53,55 €')	-	210,00 € (249,90 €')	

Kochbeutel werden entweder in Packungen mit 100 Beuteln oder in Kartons mit 250, 500 oder 1.000 Beuteln (je nach Referenz) verkauft.



ANGEBOT VIP WIR PFLEGEN UND REPARIEREN IHREN SWID KOSTENLOS**

Sous Vide Consulting wird Ihr Lieferant für Beutel ... Sie profitieren automatisch von exklusiven Serviceleistungen!

Unter bestimmten Voraussetzungen pflegen und reparieren wir Ihre Sous-Vide Garer **SWID** oder **SWID Premium** auch über die Gewährleistungsfrist von 2 Jahren hinaus kostenlos.

(**) Unter bestimmten Bedingungen.



Schrumpfvakuumbbeutel, 50 microns

-40°C bis 100°C

Glatte Beutel, 3 Schweißnähte, durchsichtig, zum Sous-Vide-Garen.

Längsschrumpfung: 30% bei 80°C, 45% bei 90°C. Die Beutel sind sowohl für die Aufbewahrung im Kühlschrank und in der Gefriertruhe geeignet, als auch für das Wiederaufwärmen im Wasserbad.

Beutel nur für Kammervakuumiergeräte geeignet.

Art. Nr.	Zweck	Bemerkung	Maße	Preis/100 Beutel	Preis/500 Beutel
SCR180250	Entenbrust, Fisch...		180 x 250 mm	18,00 € (21,42 € ^{*)}	83,00 € (98,77 € ^{*)}
SCR200300	Fisch		200 x 300 mm	24,00 € (28,56 € ^{*)}	110,00 € (130,90 € ^{*)}
SCR200500	Foie gras	Verkauf in Sets mit 100 Beuteln oder Kartons mit 500 Beuteln.	200 x 500 mm	35,00 € (41,65 € ^{*)}	165,00 € (196,35 € ^{*)}
SCR250600	Lachs, Lammbraten...		250 x 600 mm	48,00 € (57,12 € ^{*)}	225,00 € (267,75 € ^{*)}
SCR300600	Ganzer Lachs		300 x 600 mm	60,00 € (71,40 € ^{*)}	285,00 € (339,15 € ^{*)}
SCR400650	Schinken		400 x 650 mm	70,00 € (83,30 € ^{*)}	340,00 € (404,60 € ^{*)}

Strukturierte Kochbeutel (auch für Aufbewahrung) +100°C, 100 microns

-18°C bis +100°C

Flexible Beutel, 3 Nähte, zum Kochen und Konservieren von Lebensmitteln.

Für Klammer und Kammervakuumiergeräte.

NEW	Art. Nr.	Maße	Preis/100 Beutel
	SCG150250	150 x 250 mm	12,00 € (14,28 € ^{*)}
	SCG200300	200 x 300 mm	17,00 € (20,23 € ^{*)}
	SCG250350	250 x 350 mm	24,70 € (29,39 € ^{*)}
	SCG250700	250 x 700 mm	42,00 € (49,98 € ^{*)}
	SCG300300	300 x 300 mm	25,50 € (30,35 € ^{*)}
	SCG300400	300 x 400 mm	33,00 € (39,27 € ^{*)}



Einfülltrichter mit Ständer

Art. Nr.: ENT-8L - **Preis: 119,50 €** (142,21 €^{*)}

Edelstahl 18/10

Auslassdurchmesser: 10 cm

Höhe des Ständer: 38 cm



Lebensmittelkennzeichnungsetiketten

- kältebeständig - 39 x 57 mm

Art. Nr.: LABEL1 - **Preis: 20,00 €** (23,80 €^{*)}

Rolle mit 1.000 Etiketten

-40°C to + 60°C

- Sprache: Englisch und Französisch



100 Nitrilhandschuhe

Blau oder Schwarz

Größen: S, M, L, XL

Verkauft pro Box oder 100

Handschuhe oder pro Palette mit 40, 480 oder 840 Boxen

PASTEURISIERER 100 oder 150 L

Für Gläser



SWIP Pasteurisierer

Produktbeschreibung

Der SWIP besteht aus einem Edelstahltank mit Ablassventil und Deckel. Das gesamte System ist durch eine 5 mm dicke Neoprenhülle isoliert. Fünf Metallkörbe sowie 2 Griffe zum Einsetzen oder Herausnehmen der Körbe aus dem Tank komplettieren das Set.

Halbkonservierte Gläser

Die Herstellung von Halbkonservengläsern ist eine vorteilhafte Technik für Feinkosthändler, Köche.... Die Haltbarkeit liegt zwischen 3 Wochen und 6 Monaten. Zudem sind die Gläser ästhetisch und wiederverwendbar. Der SWIP ist eine innovative Lösung, die es ermöglicht, große Mengen von Gläsern ohne große Investitionen zu pasteurisieren.

- Kompakt, leicht und einfach zu verstauen.
- Keine spezielle Elektroinstallation erforderlich.
- Optimierter Stromverbrauch durch Sous-Vide Geräte und die 5 mm dicke Isolierhülle.
- Die Temperatur ist genau und konstant dank der Verwendung von Wasser als Wärmeträger und dem vertikalen Mischsystem, das eine freie Zirkulation des Wassers zwischen den Körben und Gläsern ermöglicht.
- Eine Person mittlerer Größe und körperlicher Verfassung kann die Körbe ohne großen Kraftaufwand transportieren und in den SWIP einsetzen.
- Körbe können vor oder nach der Pasteurisierung sicher gestapelt werden. Die Neoprenhülle begrenzt die Verbrennungsgefahr.



Der SWIP ist eine Lösung für Metzger, Feinkostläden, Caterer, Gastronomen, Imbissbuden oder andere Einrichtungen, die ihren Kombiofen nicht stilllegen oder in teure Ausrüstung investieren möchten und / oder für ihre Bedürfnisse überdimensioniert sind.



PASTEURISIEREN

Dies ist der Vorgang, bei dem luftdicht verpackte Lebensmittel wärmebehandelt werden (Temperatur kleiner oder gleich 100°C). Halbkonserven müssen für den Verbraucher frei von pathogenen Keimen sein und gekühlt (<4°C) gelagert werden.



Funktionsweise des SWIP

Genauigkeit und Stabilität durch Sous-Vide Geräte

Der SWIP muss mit 2 oder 3 Einhängethermostaten (separat erhältlich) verbunden werden, die leistungsstark sind und über ein vertikales Mischsystem verfügen. Der Einhängethermostat SWIP Premium 2.400W ist die ideale Lösung für diese Aufgabe.

Es ist auch möglich, die Temperatur des Bain-Marie und/oder die Kerntemperatur in einem Glasgefäß mit dem SWAT-Thermometer und einem speziellen WECK-Deckel zu überprüfen (siehe Seite 7). In den Deckel des SWIP wurde eine Kerbe geschnitten, durch die das Thermometerkabel geführt wird.



Körbe, Griffe & Tanks

Der SWIP wird mit 5 sehr stabilen Edelstahlkörben im "Autoklav-Stil" mit je 12 cm Höhe verkauft. Die Körbe sind stapelbar. Die 2 Metallgriffe sind abnehmbar.



WECK TULPE 580 ml
Art. Nr.: 744
Ø: RR100
Höhe: 85 mm

WECK STURZGLAS 290 ml
Art. Nr.: 900
Ø: RR80
Höhe: 88 mm

Körbe	Maße	Gewicht
SWIP-100L	435 mm Ø, 120 mm H	2,2 KG
SWIP-150L	510 mm Ø, 120 mm H	2,6 KG

Körbe	Maße	Gewicht
SWIP 100L	45,5 cm Ø, 68 cm H	5,5 KG
SWIP 150L	53 cm Ø, 70 cm H	6,9 KG

Nutzzinhalt - Beispiele mit WECK Gläsern

Der Vorteil des SWIP besteht darin, dass er mehrmals täglich große Mengen von Gläsern pro Charge pasteurisieren kann.

WECK Gläser	SWIP-100L	SWIP-150L
WECK TULPE 580 ml	54	76
WECK STURZGLAS 290 ml	88	118

Preis des SWIP und seines Zubehörs



Art. Nr.	Bemerkung	Preis
SWIP-100L	Tank, Deckel, 5mm Neoprenhülle	1.299,00 €
	5 x Körbe und 2 x Griffe	1.545,81 €*
SWIP-150L		1.499,00 €
		1.783,81 €*
SWID Premium	Sous-Vide Garer 2.400 W	695,00 €
		827,05 €*
2 x SWID Premium	Sonderangebot beim Kauf mit dem SWIP-100L	1.219,00 €
		1.450,61 €*
3 x SWID Premium	Sonderangebot beim Kauf mit dem SWIP-150L	1.828,00 €
		2.175,32 €*
SWIP-100L-P	Extrakorb 435 mm Ø, 120 mm H	110,00 €
		130,90 €*
SWIP-150L-P	Extrakorb 510 mm Ø, 120 mm H	120,00 €
		142,80 €*
SINGER-10	Thermohandschuhe 38 cm. Lebensmittel zertifiziert	20,00 €
		34,51 €*

THERMOBOXEN

Thermo Future Box



Frontloader GN 93 L

Für GN Behälter 1/1, 1/2 et 1/3

Art. Nr.: 10400

12 Einschubleisten, jeweils 32 mm Höhe.

Innenmaß : 530 x 335 x 525 mm

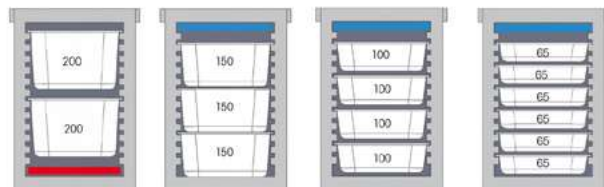
Außenmaß: 645 x 445 x 625 mm

Gewicht: 4 kg

Edelstahlverschlüsse

Transport- und Isolierbox mit einem Volumen von 93 Litern zum Fronteinschub von Gastronormbehältern (1/1, 1/2, 1/3) und Kühlakku oder Hotpack. Der Abstand der insgesamt 12 Einschubrillen beträgt 32 mm. Kombinierbar mit Euronorm-Transportroller Art. 70280. Die Frontloader sind stapelbar.

HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY



»» Ähnliche oder verwandte Produkte



Frontloader GN 93 L mit Digital-Thermometer
Art. Nr. 10410



Kühl & Wärm Akku
Alle Größen erhältlich:
GN 1/1, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9 und 60/40



Fahrgestell Thermobox GN 1/1
Art. Nr. 70280



Frontloader Eco GN 69 L
Art. Nr. 10357
Innenmaß: 530 x 335 x 390 mm
Außenmaß: 660 x 450 x 490 mm

»» Speisenverteilung mit SYSTEM



Sous Vide Consulting ist der offizielle Händler der Marke Thermo Future Box. Wir bieten eine breite Produktpalette für Catering, Bäckereien, Metzgereien, Pizzerien, Lieferdienste, Eisdielen. Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, um den vollständigen Katalog und unsere Preisliste zu erhalten.



BOX GN 1/1 KOMFORT 54 L

Mit großzügigen Griffmulden

Die KOMFORT Thermobox ist etwas größer als die üblichen GN 1/1-Behälter. Spezielle Ausparungen befinden sich im Inneren der Thermobox, um das Durchführen der Hände zu ermöglichen und das Greifen von GN 1/1-Behältern, insbesondere wenn sie schwer sind, zu erleichtern.

Der GN 1/1 KOMFORT kann mit E2-Boxen gestapelt werden.

Art. Nr.	Außenmaß (mm)	Innenmaß (mm)	Inhalt L
10743	610 x 430 x 365	545 x 335 x 295	54



THERMOBOX GN 1/1

Premiumkollektion

Nr.	Außenmaß (mm)	Innenmaß (mm)	Inhalt L
10023	610 x 430 x 365	545 x 335 x 295	54
10033	600 x 400 x 230	538 x 337 x 167	30
10043	600 x 400 x 280	538 x 337 x 217	39
10053	600 x 400 x 320	538 x 337 x 257	46
10063	600 x 400 x 400	538 x 337 x 337	61

THERMOBOX GN 1/2

Premiumkollektion

Nr.	Außenmaß (mm)	Innenmaß (mm)	Inhalt L
10023	390 x 330 x 180	330 x 270 x 117	10
10033	390 x 330 x 230	330 x 270 x 167	15
10043	390 x 330 x 280	330 x 270 x 217	19
10053	390 x 330 x 320	330 x 270 x 257	23



Kühlauflauf

Für GN 1/1 or 1/2

Art. nr. 10083
Zwischen Thermobox und Deckel zu platzieren. Durch die dafür vorgesehenen Löcher diffundiert die Kälte in den Behälter.



Thermoboxen aus expandiertem Polypropylen (EPP) sind wesentlich bruchstabiler als Thermoboxen aus Kunststoff oder Polystyrol. Sie sind leicht, wasserdicht und können Temperaturen zwischen -40°C und 120°C ausgesetzt werden.

Sie sind beständig gegen die meisten Öle, Fette und Chemikalien, sind hygienisch, geschmacks- und geruchsneutral und leicht abwaschbar. EPP ist umweltfreundlich und zu 100 % recycelbar.



Produkt KATALOG

KONTAKT

Sous Vide Consulting
Brunnwisenstr. 9
73760 Ostfildern - Deutschland
Tel: +49 (0)15903034727
Email: info@sousvideconsulting.com
www.sousvideconsulting.de

