

PRODUITS

CATALOGUE

2025 1^{er} Semestre



Chers Client(e)s

Sous Vide Consulting est heureux de vous présenter ce catalogue qui est le fruit de nos 16 années d'existence.

L'année 2025 sera marquée par le lancement de notre nouveau site dédié à la vente de boîtes et conteneurs isothermes TOUTISOTHERME.fr

N'hésitez pas à contacter notre équipe commerciale pour toute question sur nos produits et services par email à info@sousvideconsulting.com ou par téléphone depuis la France 0603284291 ou +49 15003034727.



Antoine Rémy

President
Sous Vide Consulting

Sous Vide Consulting est une société Allemande située à Stuttgart. *Nous sommes des "artisans" de haute technologie.* Depuis 2009 nous concevons, fabriquons et distribuons le SWID, un thermoplongeur haut de gamme dédié à la cuisson sous vide. Nous sommes les seuls sur le marché à proposer 2 ans de garantie ainsi qu'une réparabilité de 10 ans minimum sur un thermoplongeur professionnel.

Tout en continuant à développer de nouveaux produits, nous étoffons notre gamme "Cuisson Sous Vide" en sélectionnant des sociétés exclusivement Européennes, reconnues et établies de longues dates, proposant des produits fiables et de qualité.

En 2019 nous avons élaboré pour nos clients une offre "Privilèges" consistant à entretenir et réparer gratuitement (sous conditions) leurs thermoplongeurs SWID lorsqu'ils s'approvisionnent chez nous en sacs sous vide (voir page 12). Nos sacs sont de haute qualité, fabriqués en Allemagne et à des prix compétitifs.

Au delà de "Cuisson Sous Vide" nous proposons également à notre clientèle des produits innovants, comme des couvercles universels pour mettre sous vide le contenu des bacs gastro, des conteneurs isothermes de la marque Thermo Future Box. Sur demande nous vendons également en gros des gants nitrile.

A handwritten signature in black ink that reads "A. Rémy". The signature is fluid and stylized, with a long horizontal stroke for the 'A' and a cursive 'Rémy'.

SOMMAIRE



Thermoplongeur

Le SWID et le SWID Premium sont des thermoplongeurs professionnels haut de gamme conçus et fabriqués en Allemagne.

04



Thermomètre & Sonde

Thermomètre Pt1000 pour le contrôle de la température à cœur des sacs de cuisson ou des bocaux en verre.

06



Mise Sous Vide

Machines sous vide à cloche et machines sous vide à aspiration extérieure.

09



Bac Gastro Sous Vide

Couvercles universels pour mettre sous vide vos bacs gastro inox avec pompe portative rechargeable.

10



Sac Sous Vide

Sacs de haute qualité, conservation, cuisson, cuisson rétractables, lisses ou gaufrés, fabriqués en Allemagne.

12



Pasteurisateur

Solution innovante pour semi-conserves: Pasteurisateur SWIP 100 ou 150L, couplé avec les thermoplongeurs SWID Premium.

14



Conteneur Isotherme

Pour le transport des préparations froides ou chaudes. Solutions spéciales pour plateaux repas avec vaisselle en porcelaine.

16

THERMOPLONGEUR & ACCESSOIRES

[swid] *Premium*



Le **SWID Premium** est un thermoplongeur haut de gamme conçu et fabriqué en Allemagne.

Ses spécifications techniques exceptionnelles, sa puissance et sa réparabilité de 10 ans, minimum, en font le thermoplongeur le plus abouti du marché.

Extrêmement précis et stable, toutes les parties immergées du **SWID Premium** sont en acier inoxydable.

Ses composants renforcés permettent un usage très intensif aussi bien dans de petits que grands contenants.

Facile à nettoyer et entretenir, Il sera le partenaire idéal pour les traiteurs et restaurateurs exigeants.

PUISSANCE	2.400 W
STABILITÉ	± 0,05°C (Sonde Platine Pt100)
VOLUME	10 à 58 Litres
TEMPÉRATURES	25 à 95°C
DIMENSIONS	124 x 190 x 268 mm
POIDS	2,2 kg
PRIX HT*	695,00 €

[swid]



Tout aussi précis, stable et fiable que son grand frère le **SWID Premium**, le **SWID** est parfaitement adapté à un usage intensif dans des contenants petits ou de tailles intermédiaires (28L ou GN 1/1). Il conviendra aux petits restaurants gastro faisant 20 à 40 couverts mais pourra aussi, de manière ponctuelle, être utilisé dans un bac de 58L (GN 2/1).

PUISSANCE	1.800 W
STABILITÉ	± 0,05°C (Sonde Platine Pt100)
VOLUME	10 à 28 Litres (ponctuellement 58L)
TEMPÉRATURES	25 à 95°C
DIMENSIONS	124 x 190 x 268 mm
POIDS	2,1 kg
PRIX HT*	495,00 €



ACCESSOIRES



Valise de Transport

Pour 1, 2 ou 3 SWID

Valise anti-choc et étanche.
Idéal pour une prestation en extérieur.
Valise de haute qualité.

Réf.	Info	Dim.(mm)	Prix HT*
Case S1	1 x SWID	365 x 295 x 170	109,00 €
Case S2	2 x SWID	510 x 420 x 215	211,00 €
Case S3	3 x SWID	510 x 420 x 215	216,00 €



Bac GN 1/1 ou GN 2/1 & Couvercle

Découpe spéciale SWID

Bac acier et couvercle polycarbonate parfaitement adapté au SWID.

Réf.	Poids	Dim.(mm)	Prix HT*
GN 1/1	4 kg	325 x 530 x 200	109,00 €
GN 2/1	8 kg	650 x 530 x 200	146,00 €



Housse Isolante GN 1/1 ou GN 2/1

Économies d'Énergie

Le **SWISL** est une housse néoprène de 5 mm d'épaisseur. Consommation électrique - 50%.

Réf.	Info	Prix HT*
SWISL 1/1	Housse en 3 parties	52,99 €
SWISL 2/1	Housse en 3 parties	68,00 €

HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY



OFFRE PRIVILÈGES

Nous devenons votre fournisseurs de sacs de cuisson sous vide (voir page 12)...nous entretenons et réparons gratuitement (sous conditions) vos **SWID**, même en dehors de la période de garantie.



THERMOMÈTRE

& ACCESSOIRES

swat



Thermomètre SWAT Pt1000 et Thermocouple Type K

Pour Cuisson Sous Vide et Cuisson au Four

Le SWAT est un thermomètre avec une sonde au Platine Pt 1000 (Classe A) de très grande précision et fiabilité. Les spécifications techniques du SWAT sont supérieures à celle d'un thermomètre Thermocouple type K (voir comparatif ci-dessous). Le SWAT, contrairement aux autres thermomètres type K, ne nécessite pas de vérification périodique de sa calibration (étalonnage).

Le SWAT est livré de série avec un sonde Ø 1,5 mm étanche de 6 cm de long (rèf Sonde011) et un système de fixation à ventouse. En option vous pouvez compléter votre achat avec d'autres sondes Pt1000 ou une valise de protection.

COMPARATIF	SWAT (Pt1000)	THERMOCOUPLE TYPE K
Précision	± 0,15°C	± 0,3°C
Perte de Précision	Négligeable	Une vérification de la calibration est recommandée tous les 2 à 3 ans. Risque d'imprécision de ± 1,5°C
Système Fixation Sonde	Bague rotative empêchant le débranchement accidentel de la sonde.	Fiche droite. Risque de débranchement de la sonde
Prix Sonde	99,00 € HT*	A partir de 90,00 € HT*
Remplacement Sonde	Simple, il n'est pas nécessaire de recalibrer ou de vérifier la calibration entre le thermomètre à la sonde Pt1000	Nécessite une vérification de la calibration entre le thermomètre et la nouvelle sonde Thermocouple type K. Risque d'imprécision de ± 1,5°C.
Alarme	Visuelle et auditive.	/

HIGH Q
MADE IN



Thermomètre SWAT Pt1000

Vendu avec sonde étanche 6 cm (Sonde011) et système de fixation par ventouse.

Réf.	Dimensions	Poids	Prix HT*
SWAT	110 x 55 x 25 mm	130 g	249,00 €

Sondes Pt1000 (Classe A), en option

Sonde SWAT Pt1000 (Classe A), Ø 1,5 mm, étanche pour cuisson sous vide dans un bain-marie ou dans un four (200°C max.).

Réf.	Ø	Longeur	Poids	Prix HT*
Sonde011	1,5 mm	6 cm	30 g	99,00 €
Sonde012	1,5 mm	8 cm	30 g	99,00 €
Sonde01	1,5 mm	10 cm	30 g	99,00 €
Sonde013	1,5 mm	12 cm	30 g	99,00 €
Sonde014	1,5 mm	15 cm	30 g	99,00 €

Sonde SWAT Pt1000 (Classe A), Ø 3 mm, non étanche pour cuisson au four > 200°C.

Réf.	Ø	Longeur	Poids	Prix HT*
Sonde02	3 mm	10 cm	30 g	99,00 €

Couvercle en verre WECK percé pour sonde ou valve

Pour autoclave, pasteurisateur SWIP (p.16) ou simplement dans votre bain-marie. Bouchon silicone alimentaire -60°C + 180°C. Ou valve.

Réf.	Descriptif (couvercle & Bouchon)	Prix HT*
WLIDRRX	1 x RR40 ou 60, 80, 100, 120 + 1 x Bouchon	22,00 €
WCAP	1 x Bouchon silicone supplémentaire	3,50 €
WLID-V	1 x RR40 ou 60, 80, 100, 120 + 1 x Valve	22,00 €

Valise pour SWAT & Accessoires

Spécialement conçue pour le thermomètre SWAT. Encoches spéciales pour 2 à 3 sondes, le système de fixation à ventouse et quelques morceaux de mousse adhésive. Valise vendue sans les accessoires listés ci-avant.

Réf.	Dimensions	Poids	Prix HT*
CASE 4	270 x 215 x 105 mm	700 g	83,00 €



MISE SOUS VIDE

Machines à Aspiration Extérieure

la.va®

Machine Sous Vide pour Sacs Gaufrés

Compactes, Puissantes, Grandes Barres de Soudures, Sans Entretien



Les machines LAVA, de qualité Allemande, se distinguent par leur petite trape de récupération des liquides.

Elles disposent (sauf V100-P, en option) d'une valve manuelle de contrôle du vide permettant d'éviter l'écrasement des produits fragiles. Contrairement à une machine sous vide à cloche, les pompes sèches LAVA ne nécessitent aucun entretien.

Les barres de soudure, doubles ou triples selon les modèles, d'une longueur allant de 340 à 1.210 mm satisferont tous types d'utilisateurs. Les machines LAVA ne peuvent être utilisées qu'avec des sacs gaufrés (voir page 13).



V100-P (340 mm)
Prix: 275,00 € HT*



V300-P (340 mm), noire ou blanche
Prix: 405,00 € HT*



V400-P (460 mm)
Prix: 749,00 € HT*



V500-P (720 mm)
Prix: 1.069,00 € HT*



V500-P XL (1.210 mm)
Prix: 1.686,00 € HT*



	V100-P	V300-P	V400-P	V500-P	V500-P XL
CAPACITÉ POMPE	35 L/min	35 L/min	35 L/min	3x20 L/min	3x20 L/min
VIDE MAX.	-0,94 bar	-0,96 bar	-0,94 bar	-0,97 bar	-0,97 bar
INDICATEUR DU VIDE	Barre de pression	Manomètre	Manomètre	Manomètre	Manomètre
BARRE DE SOUDURE	340 mm	340 mm	460 mm	720 mm	1.210 mm
SOUDURES (Nbr)	Double	Double	Triple	Triple	Triple
PUISSANCE	500 W	600 W	1.100 W	1.800 W	2.600 W
DIMENSIONS 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
POIDS	4,40 kg	4,90 kg	12,85 kg	20,5 kg	32 kg

MISE SOUS VIDE

Machines à Cloche

SVC
Sous Vide
Consulting



Mini VAC

Barre de soudure 200 mm

Pompe: Busch 4 m³/h

Dimensions Chambre

200 x 280 x 90 mm (L x P x H)

Dimensions Machine

260 x 400 x 250 mm



SVC 250

Barre de soudure 250 mm

Pompe: Busch 4 m³/h (avec programme de déshumidification)

Dimensions Chambre

265 x 350 x 90 mm (L x P x H)

Dimensions Machine

315 x 520 x 260 mm

KOMET
GERMANY



Evolution 300

Barre de soudure 305 mm

Pompe: 8 m³/h

Dimensions Chambre

320 x 350 x 120 mm (L x P x H)

Dimensions Machine

370 x 400 x 305 mm



Vacuboy

Barre de soudure 350 mm

Pompe: 10 m³/h

Dimensions Chambre

360 x 380 x 140 mm (L x P x H)

Dimensions Machine

400 x 500 x 360 mm



Nikivac

Barre de soudure 405 mm

Pompe: 16 m³/h

Dimensions Chambre

430 x 400 x 160 mm (L x P x H)

Dimensions Machine

400 x 540 x 400 mm



Nous pouvons également vous proposer des machines sous vide avec barre de soudure d'une longueur supérieure à 405 mm. N'hésitez pas à nous contacter ou à scanner le qr-code.

MISE SOUS VIDE BAC GASTRO

Couvercles Universels



Visualiser notre vidéo

OPTIMISEZ LA CONSERVATION ET LA FRAICHEUR DE VOS PRODUITS

Vous avez l'habitude de filmer vos bacs avant de les mettre au réfrigérateur. Effectuez rapidement et facilement un vide partiel dans vos bacs gastro à l'aide d'un couvercle universel et d'une pompe portable! La mise sous vide des fruits, légumes, fromages, viandes et autres préparations pour une mise en réserve de quelques jours pose souvent problème. En effet, la mise sous vide dans des sacs de conservation n'est pas adaptée aux produits fragiles. Cela prend du temps et consomme une quantité de sacs non négligeable.

Notre solution permet de mettre sous vide le contenu de vos bacs GN en Inox. Il suffit de vous équiper de notre pompe portable et d'un couvercle universel pour chacun de vos bacs.

Pas besoin d'acheter des bacs spéciaux.

Ceux que vous utilisez dans votre établissement déjà sont compatibles avec notre système (sous réserve de coins avec surface plane, voir photo ci-contre).



POMPE

Portative et rechargeable

Pompe PVP

Réf: PVP 350 (-350 mbar)

Réf: PVP 500 (-500 mbar)

Prix: 197,00 € HT*



Très facile d'utilisation, Le cycle de mise sous vide s'arrête automatiquement dès que le vide maximal est atteint dans le bac gastro.

L'autonomie de la batterie est suffisante pour une utilisation quotidienne intensive.

La recharge sur la base est rapide.

La pompe ne nécessite aucune maintenance particulière et est facilement réparable.

»» Couvertres Universels



Couvercle GN 1/1

Réf: LID 1/1

Prix: 99,00 € HT*



Couvercle GN 1/2

Réf: LID 1/2

Prix: 51,99 € HT*



Couvercle GN 1/3

Réf: LID 1/3

Prix: 38,00 € HT*



Couvercle GN 1/4

Réf: LID 1/4

Prix: 32,99 € HT*



Couvercle GN 1/6

Réf: LID 1/6

Prix: 22,00 € HT*



Couvercle GN 1/9

Réf: LID 1/9

Prix: 17,00 € HT*



La pompe PVP 500 (la plus puissante) est compatible avec toutes les tailles de bac GN à l'exception des bac GN 1/1 pour lesquels il est nécessaire d'acheter des bacs renforcés. Merci de nous contacter pour obtenir le prix de ces bacs. TOUS les bacs (y compris GN 1/1) peuvent être utilisés avec la pompe PVP 350.

SAC SOUS VIDE

Conservation, Cuisson, Cuisson Rétractable

Sacs de Conservation Lisses, 90 microns

-18°C à +70°C

Sacs souples, 3 soudures, pour machine sous vide à cloche, uniquement.



Réf.	Dimensions	Prix** /100 Sacs	Prix /200 Sacs	Prix /250 Sacs	Prix /500 Sacs	Prix /1.000 Sacs
SCO150200	150 x 200 mm	3,80 € HT*	-	-	-	38,00 € HT*
SCO200300	200 x 300 mm	6,00 € HT*	-	-	30,00 € HT*	-
SCO300300	300 x 300 mm	11,00 € HT*	-	27,50 € HT*	-	-
SCO300400	300 x 400 mm	12,20 € HT*	-	30,50 € HT*	-	-
SCO300600	300 x 600 mm	24,50 € HT*	49,00 € HT*	-	-	-
SCO400400	400 x 400 mm	19,50 € HT*	39,00 € HT*	-	-	-
SCO400600	400 x 600 mm	30,00 € HT*	60,00 € HT*	-	-	-

(**) Les prix pour 100 sacs de conservation sont mentionnés à titre indicatif.
Les sacs de conservation sont exclusivement vendus par carton de 200, 250, 500 ou 1.000 sacs (selon les références).

Sacs de Cuisson Lisses +121°C, 80 microns

-40°C jusqu'à 121°C

Sacs souples, 3 soudures, transparents, conçus pour la cuisson sous vide d'aliments. Les sacs permettent également la conservation à froid, la congélation, la surgélation ainsi que la remise en température. Pour machine sous vide à cloche, uniquement.

Réf.	Dimensions	Prix /100 sacs	Prix /250 Sacs	Prix /500 Sacs	Prix /1.000 Sacs
SC150250	150 x 250 mm	9,00 € HT*	-	43,00 € HT*	-
SC160200	160 x 200 mm	8,75 € HT*	-	-	42,00 € HT*
SC180250	180 x 250 mm	11,00 € HT*	-	52,50 € HT*	-
SC200300	200 x 300 mm	12,00 € HT*	-	57,50 € HT*	-
SC200350	200 x 350 mm	15,00 € HT*	-	73,00 € HT*	-
SC250400	250 x 400 mm	20,00 € HT*	47,00 € HT*	-	-
SC300400	300 x 400 mm	23,00 € HT*	54,75 € HT*	-	-
SC400600	400 x 600 mm	45,00 € HT*	-	210,00 € HT*	-

Les sacs de cuisson lisses sont vendus soit par lot de 100 sacs soit par carton de 250, 500 ou 1.000 sacs (selon les références).



NOUS ENTRETENONS ET RÉPARONS GRATUITEMENT* VOTRE THERMOPLONGEUR SWID

Sous Vide Consulting devient votre fournisseur de sacs sous vide...
Nous entretenons et réparons gratuitement* votre thermoplongeur **SWID** ou **SWID Premium** (voir page 4), même au-delà de la période de garantie de 2 ans.

(*) Sous certaines conditions.



Sacs de Cuisson Lisses, Rétractables +100°C, 50 microns

-40°C jusqu'à 100°C

Sacs souples, tubulaires (une soudure droite), transparents, Rétractation longitudinale: 30% à 80°C, 45% à 90°C. Conçus pour la cuisson sous vide d'aliments. Les sacs permettent également la conservation à froid, la congélation, la surgélation ainsi que la remise en température dans un bain-marie. Pour machine sous vide à cloche, uniquement.

Réf.	Applications	Remarques	Dimensions	Prix /100 Sacs	Prix /500 Sacs
SCR180250	Magrets, pigeons, poissons		180 x 250 mm	18,00 € HT*	83,00 € HT*
SCR200300	Poissons, soles...		200 x 300 mm	24,00 € HT*	110,00 € HT*
SCR200500	Foie gras	Vendu par lot de 100 sacs ou par carton de 500 sacs.	200 x 500 mm	35,00 € HT*	165,00 € HT*
SCR250600	Saumon roulé, rôtis...		250 x 600 mm	48,00 € HT*	225,00 € HT*
SCR300600	Saumon entier		300 x 600 mm	60,00 € HT*	285,00 € HT*
SCR400650	Jambon		400 x 650 mm	70,00 € HT*	340,00 € HT*

Sacs de Cuisson (et conservation) Gaufrés +100°C, 100 microns

-18°C à +100°C

Sacs souples, 3 soudures, pour la cuisson et la conservation des aliments. Pour machine sous vide à aspiration extérieure mais aussi machine à cloche.



Réf.	Dimensions	Prix /100 Sacs
SCG150250	150 x 250 mm	12,00 € HT*
SCG200300	200 x 300 mm	17,00 € HT*
SCG250350	250 x 350 mm	24,70 € HT*
SCG250700	250 x 700 mm	42,00 € HT*
SCG300300	300 x 300 mm	25,50 € HT*
SCG300400	300 x 400 mm	33,00 € HT*



Entonnoir pour sac sous vide

Réf: ENT-8L - **Prix: 119,50 € HT***
Acier 18/10
Diamètre sortie: 10 cm
Hauteur support: 38 cm



Etiquettes grand froid

Réf: LABEL1 - **Prix: 20,00 € HT***
Rouleau de 1.000 étiquettes
Dim.: 39 x 57 mm
-40°C à +60°C



100 Gants jetables en Nitrile

Noirs ou bleus, vente à l'unité ou en gros sur palette. Nous consulter pour un devis.

PASTEURISTEUR 100 ou 150 L

Pour Bocaux en Verre



Pasteurisateur SWIP

Description

Le SWIP est composé d'une cuve en acier inoxydable avec un robinet de vidange et d'un couvercle.

Le tout est isolé par une housse en Néoprène de 5 mm d'épaisseur.

Cinq paniers viennent compléter l'ensemble ainsi que 2 poignées permettant d'insérer ou retirer les paniers de la cuve.

Semi-conserves

La fabrication de semi-conserves est une technique avantageuses pour les artisans. En plus de proposer un contenant esthétique et recyclable, les DLC peuvent aller de 3 semaines à 6 mois.

Le SWIP est une solution innovante permettant de pasteuriser des quantités importantes de bocaux pour un investissement modéré.

- Compact, léger et facile à stocker.
- Utilisations de thermoplongeurs monophasés: pas d'installation électrique particulière à prévoir.
- Consommation électrique optimisée grâce aux thermoplongeurs et à la housse isolante de 5 mm.
- Précision et homogénéité de la température grâce à l'utilisation de l'eau comme vecteur de chaleur, et du système de brassage vertical permettant à l'eau de circuler librement entre les paniers.
- Une personne de taille et conditions physique moyenne peut transporter et insérer les paniers dans le SWIP sans trop d'efforts.
- Les paniers peuvent être empilés en toute sécurité avant ou après la pasteurisation. La housse néoprène limite le risque de brûlures.



Le SWIP est une solution adapté aux charcutiers, traiteurs, restaurateurs, commerces de vente à emporter ou toutes autres structures ne souhaitant pas immobiliser leur four combi ou investir dans un équipement coûteux et/ou surdimensionné pour leurs besoins.



PASTEURISER

C'est l'opération par laquelle des denrées alimentaires placées dans des conditionnements étanches sont traitées thermiquement (température inférieure ou égale à 100°C). Les semi-conserves doivent être exemptes de germes pathogènes pour le consommateur et être conservées au froid (<4°C).



Fonctionnement

Précision et stabilité de la température

Le SWIP doit être associé à 2 ou 3 thermoplongeurs (vendus séparément) puissants et disposants d'un système de brassage vertical. Le Thermoplongeur SWID Premium 2.400W est l'équipement idéal pour cette tâche.

Il est également possible de vérifier la température du bain-marie et/ou la température à coeur d'un bocal à l'aide du thermomètre SWAT (voir page 6) et d'un couvercle WECK percé à cet effet. Une encoche dans le couvercle a été prévue pour laisser passer le câble.





WECK Tulipe 580 ml
Réf: 744
Diamètre: RR100
Hauteur: 85 mm



WECK Droit 290 ml
Réf: 900
Diamètre: RR80
Hauteur: 88 mm

Paniers & Poignées & Cuves

Le SWIP est vendu avec 5 paniers très robustes en acier inoxydable "style autoclave" de 12 cm de haut chacun. Les paniers sont empilables. Les 2 poignées métalliques sont amovibles.

Panier	Dimensions	Poids
SWIP-100L	435 mm Ø et 120 mm H	2,2 KG
SWIP-150L	510 mm Ø et 120 mm H	2,6 KG

Cuve	Dimensions	Poids
SWIP 100L	45,5 cm Ø et 68 cm H	5,5 KG
SWIP 150L	53 cm Ø et 70 cm H	6,9 KG

Volume Utile - Exemples bocaux en verre WECK

L'intérêt du SWIP est de pouvoir pasteuriser des quantités importantes de bocaux à chaque "fournée", plusieurs fois par jours.

Contenant	SWIP-100L	SWIP-150L
WECK Tulipe 580 ml	54 bocaux	76 bocaux
WECK Droit 290 ml	88 bocaux	118 bocaux

Prix du SWIP et ses Accessoires



Réf.	Remarques	Prix HT*
SWIP-100L	Cuve, couvercle, housse néoprène 5mm	1.299,00 € HT
SWIP-150L	5 x paniers et 2 x poignées	1.499,00 € HT
SWID Premium	Thermoplongeur 2.400 W	695,00 € HT
2 x SWID Premium	Offre spéciale si achat SWIP-100L	1.219,00 € HT
3 x SWID Premium	Offre spéciale si achat SWIP-150L	1.828,00 € HT
SWIP-100L-P	Panier supplémentaire 435 mm Ø et 120 mm H	110,00 € HT
SWIP-150L-P	Panier supplémentaire 510 mm Ø et 120 mm H	120,00 € HT
SINGER-10	Gants thermiques 38 cm. Certifiés alimentaire	29,00 € HT

CONTENEURS ISOTHERMES

Thermo Future Box



TOUT ISOTHERME.fr

Notre nouveau site dédié aux conteneurs isothermes



»» Frontloader GN 93 L



Ref. 10400

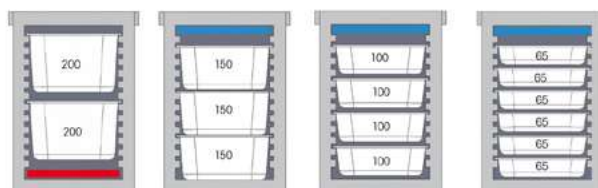
12 rails de 32 mm

Dimensions intérieures: 530 x 335 x 525 mm

Dimensions extérieures: 645 x 445 x 625 mm

Poids: 4 kg

Verrous robustes en acier inoxydable



Conteneur à chargement frontal 93 L pour bacs GN (1/1, 1/2, 1/3) et/ou plaques eutectiques chaudes ou froides. Compatible avec le chariot Euronorm réf. 70280. Les conteneurs sont empilables.

»» Autres Produits



Frontloader Eco GN 69 L

Réf: 10357

Dim Int: 530 x 335 x 390 mm

Dim Ext: 660 x 450 x 490 mm



Gâteaux & Pièces Montées

Réf: 90057

Dim Int: 525 x 525 x 570 mm

Dim Ext: 595 x 595 x 820 mm



Plaques Eutectiques Froid/Chaud

Toutes dimensions:

GN 1/1, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9 et

60/40



Chariot Euronorm

Réf: 70280

»» Solutions pour livraison de repas individuels



Téléchargez notre catalogue dédié aux boîtes isothermes



Distributeur officiel de la marque Thermo Future Box, Sous Vide Consulting vous propose l'intégralité de la gamme destinée à la restauration, traiteur, boulangerie, boucherie, glacier, livraison à domicile... Retrouvez tous nos produits sur notre site internet dédié aux conteneurs isothermes www.TOUTISOTHERME.fr



Conteneur GN 1/1 KOMFORT 54 L

Avec encoches spéciales pour saisir les bacs

Le conteneur KOMFORT est légèrement plus grand que les conteneurs GN 1/1 habituels. Des encoches spéciales et multiples ont été ajoutées à l'intérieur du conteneur pour permettre le passage des mains, facilitant ainsi la saisie des bacs GN 1/1, notamment lorsqu'ils sont lourds.

Le GN 1/1 KOMFORT est empilable avec les caisses E2.

Réf.	Dim EXT en mm	Dim INT en mm	Volume L
10743	610 x 430 x 365	545 x 335 x 295	54

HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY



Conteneur GN 1/1

Collection Premium

Réf.	Dim EXT en mm	Dim INT en mm	Volume L
10023	600 x 400 x 180	538 x 337 x 117	21
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



Conteneur GN 1/2

Collection Premium

Réf.	Dim EXT en mm	Dim INT en mm	Volume L
11023	390 x 330 x 180	330 x 270 x 117	10
11033	390 x 330 x 230	330 x 270 x 167	15
11043	390 x 330 x 280	330 x 270 x 217	19
11053	390 x 330 x 320	330 x 270 x 257	23



Support de réfrigération

Pour GN 1/1 ou 1/2

Réf: 10083

Se positionne entre le conteneur et le couvercle. Le froid diffuse à travers les trous prévus à cet effet.



Les conteneurs en Polypropylène Expandé (PPE) sont très résistants aux chocs, bien plus que les conteneurs en plastique ou polystyrène. Ils sont légers, étanches et peuvent être exposés à des températures comprises entre -40°C et 120°C.

Ils résistent à la plupart des huiles, graisses et produits chimiques, sont hygiéniques, sans goût ni odeur et sont facilement lavables. Le PPE est respectueux de l'environnement et 100% recyclable.



Produits CATALOGUE

CONTACT

Sous Vide Consulting
Brunnwiesenstr. 9
73760 - Ostfildern - Allemagne
Tel Fr: +33 (0)603284291
Tel Al: +49 15903034727
Email: info@sousvideconsulting.com
www.sousvideconsulting.fr



(*) tous les prix sont HT (TVA applicable 19%), hors frais de livraison et valides jusqu'au 01/06/2025

Copyright 2025 - Sous Vide Consulting ©