



HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY

[swid]
[swid] *Premium*

THERMOPLONGEUR

Manuel d'Utilisation

English

Deutsch

Français

TABLE DES MATIÈRES

1.	GÉNÉRALITÉS	
	1.1 Informations concernant le manuel d'utilisation	1
	1.2 Symboles	1
	1.3 Déclaration de conformité	2
	1.4 Élimination des déchets (UE uniquement)	2
2.	SÉCURITÉ	
	2.1 Informations générales	3
	2.2 Quelques mots sur la Sécurité Alimentaire	4
	2.3 Déballage et inspection	4
	2.4 Utilisation conforme du SWID	5
3.	MODE D'EMPLOI	
	3.1 Aperçu des composants du SWID	6
	3.2 Installation et mise en marche	7
	3.3 Sélection de l'unité de température °C ou °F	10
	3.4 Réglages des paramètres du SWID	11
4.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
	4.1 Entreposage du SWID	16
	4.2 Garantie Constructeur et Garantie de Réparabilité	16
	4.3 Service Après Vente	17
5.	DIAGNOSTIQUE DES ANOMALIES	18
6.	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	19
7.	OFFRE PRIVILÈGES	20
8.	AUTRES PRODUITS ASSOCIÉS	20

1. GÉNÉRALITÉS

1.1 Informations concernant le manuel d'utilisation

Le présent manuel d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance du SWID. Il sert de source d'information et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le manuel d'utilisation sont nécessaires pour une utilisation sûre et correcte du SWID.

De plus, il convient de respecter les dispositions générales de sécurité propres à votre pays, notamment en matière de sécurité alimentaire.

1.2 Symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant le SWID sont indiquées dans le présent manuel par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



ATTENTION !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respectez exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité et faites preuve de prudence et diligence dans ces situations.



ATTENTION ! RISQUE ÉLECTRIQUE!

Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de décès en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURE!

Ce symbole attire l'attention sur le risque de brûlure d'une manière générale.
Risque de blessures et de dommages matériels.



INFORMATION

Ce symbole attire l'attention du lecteur sur les conseils et informations devant être respectés afin d'assurer une utilisation efficace et sans défaut du SWID.

1.3 Déclaration de conformité



Le produit décrit dans le présent manuel d'utilisation est conforme aux exigences de sécurité des normes européennes suivantes :

- 2014/35/EU relative à la basse tension.
- CEM 2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique.



1.4 Élimination des déchets (pays européens uniquement)

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune ou à votre déchetterie locale.



2. SÉCURITÉ

2.1 Informations générales

Le SWID est un thermoplongeur ayant pour vocation un contrôle précis de la température de l'eau contenu dans un récipient (non fourni avec le SWID). Le SWID est conçu et fabriqué selon les règles de l'art. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non-conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu du présent manuel d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques de blessures, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

Afin d'éviter tout risque et garantir une performance optimale du SWID, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse et écrite de SOUS VIDE CONSULTING.

Le SWID dispose de nombreux équipements de sécurités intégrés qui le rendent particulièrement sûre et fiable:

2.1.1 Protection en cas de niveau d'eau trop bas dans récipient

En cas d'insuffisance du niveau de l'eau dans le récipient sur lequel le SWID a été accroché, la résistance électrique du SWID sera automatiquement mise hors tension et la mention **-LO-** apparaîtra sur les écrans. Un compte à rebours de 300 secondes et une alarme se mettront en marche vous laissant le temps de remplir le récipient. A défaut, pour des raisons de sécurité alimentaire, le SWID se réinitialisera.



ATTENTION !

Avant chaque utilisation du SWID nous vous recommandons de vérifier que le flotteur de sécurité FS (Image 2) n'est pas bloqué par du calcaire ou de la matière grasse.

2.1.2 Grille métallique de protection

La grille métallique du SWID permet d'éviter tout contact de la résistance électrique avec un élément extérieur (un sachet de cuisson sous vide par exemple).

2.1.3 Protection en cas de surchauffe

La résistance électrique du SWID est automatiquement mise hors tension si la température dépasse 95°C.

2.1.4 Limitation du temps maximum de cuisson

Le SWID est mis automatiquement hors tension lorsqu'il est utilisé plus de 99 heures consécutives.

2.2 Quelques mots concernant la Sécurité Alimentaire

Le SWID vous permet de sélectionner la température et le temps de cuisson de votre choix. Ces fonctionnalités sont comparables à celles existantes sur de nombreux appareils de cuisson à la différence que le SWID sera typiquement utilisé pour des cuissons dites «Sous Vide» à basses ou justes températures. Dans ce cadre, la précision et la stabilité de la température sont des facteurs clefs.

Une stricte application du guide des bonnes pratiques et une formation en cuisson "Sous Vide" est vivement recommandée. Vous devez toujours utiliser des aliments frais et sélectionner une combinaison temps/température de cuisson qui assure une sécurité totale pour les consommateurs de vos préparations.

L'objet du présent manuel d'utilisation n'est pas de vous informer sur les règles et standards de cuisson sous vide. Nous vous recommandons de vous familiariser avec les réglementations ou législations locales en matières de sécurité alimentaire et des les respecter scrupuleusement.

2.3 Déballage et inspection

L'emballage du SWID contient un thermoplongeur SWID ou SWID Premium et un manuel d'utilisation.

Dès réception du SWID vérifiez le contenu du colis et l'absence de dommages dus au transport.

En cas de dommages visibles lors de la livraison, refusez le colis ou acceptez-le à la condition expresse de formuler des réserves. Noter l'étendue des dommages sur le document de transport ou le bon de commande du transporteur. Faites une réclamation au transporteur.

Après réception du SWID, si vous identifiez des dommages cachés, faites immédiatement une réclamation au transporteur. À défaut le transporteur pourrait, selon la législation locale, refuser de vous indemniser.

Le SWID vous a été envoyé dans un emballage spécifiquement prévu à cet effet (carton et mousse). Nous vous recommandons de conserver l'emballage dans l'hypothèse où vous seriez amenés à retourner le SWID au service après-vente de SOUS VIDE CONSULTING.

2.4. Utilisation conforme du SWID

Le SWID est un équipement de cuisson de précision conçu exclusivement pour réguler la température de l'eau. Aucun liquide autre que l'eau ne doit être utilisé avec le SWID.



ATTENTION !

Le SWID n'a pas été conçu pour une cuisson directe des aliments. Il est nécessaire d'utiliser systématiquement un sac de cuisson pour cuire ou réchauffer vos aliments.



ATTENTION !

Le SWID ne doit pas être mis en marche s'il n'a pas été correctement accroché à un récipient. Il ne doit pas pencher vers l'avant. La visse de serrage doit être serrée à fond!



ATTENTION !

Le SWID doit exclusivement être fixé à un récipient pouvant résister à une température au moins égale à 95°C sur une longue durée.

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non-conforme.

Aucune réclamation contre SOUS VIDE CONSULTING, ses mandataires ou distributeurs ne pourra être faite en cas de dommage résultant d'une utilisation non-conforme du SWID.

Chaque utilisateur du SWID est responsable des dommages résultants d'une utilisation non-conforme du SWID.

Par utilisation conforme, nous entendons également l'observation correcte des notices d'installation, d'utilisation, de maintenance et de nettoyage.

3. MODE D'EMPLOI

3.1 Aperçu des composants du SWID ou SWID Premium

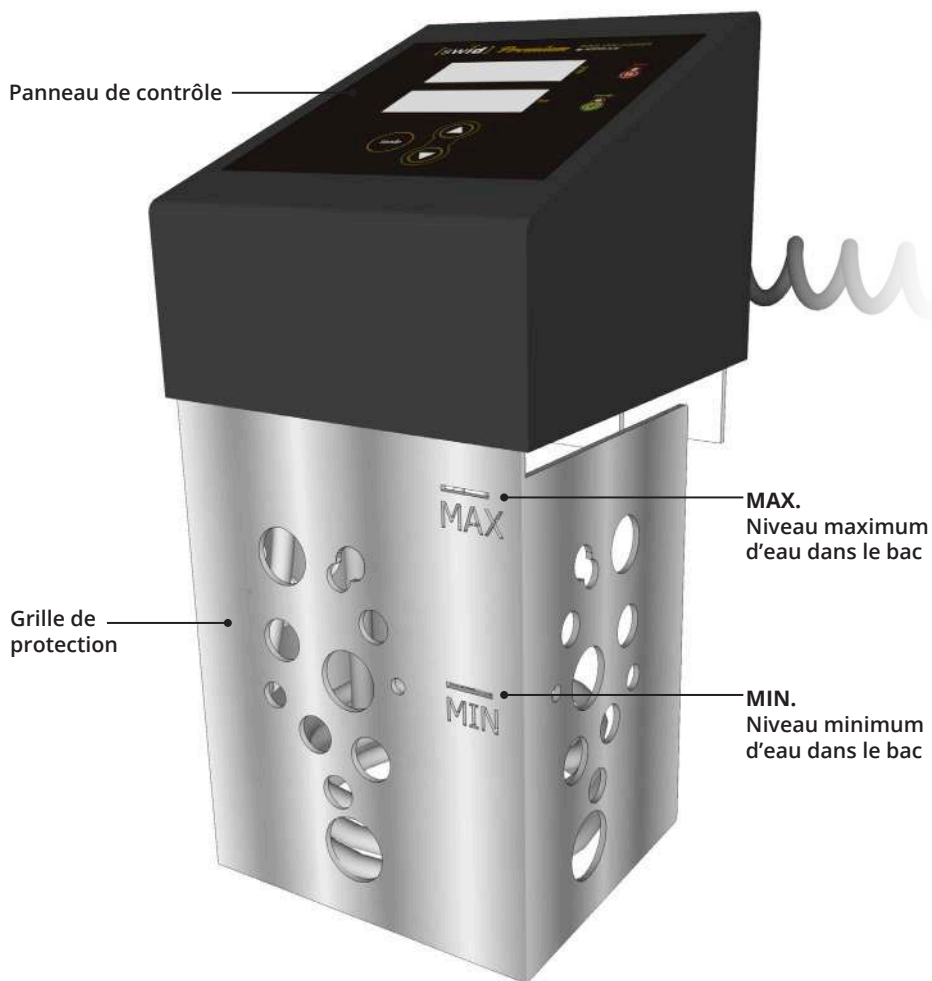


Image 1 - Vue frontale

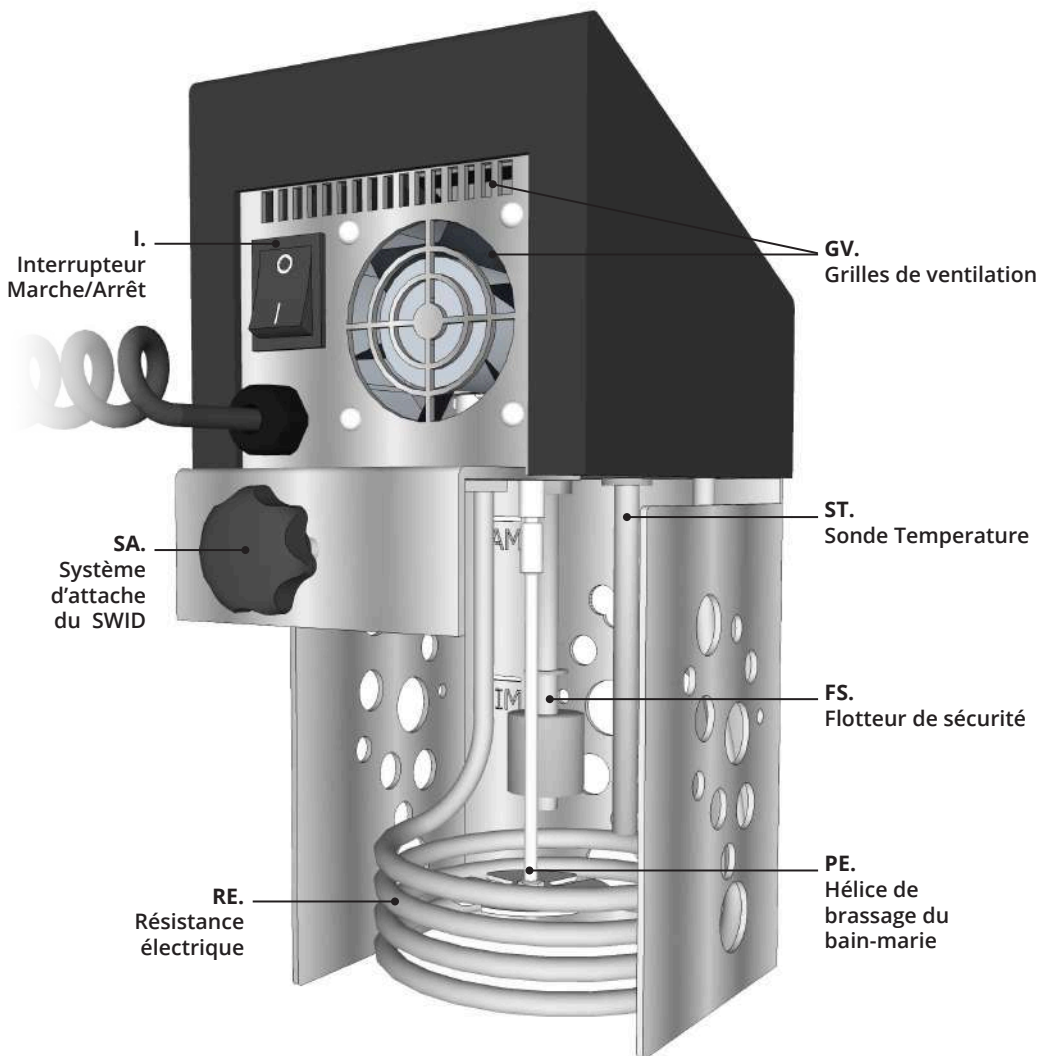


Image 2 - Vue arrière

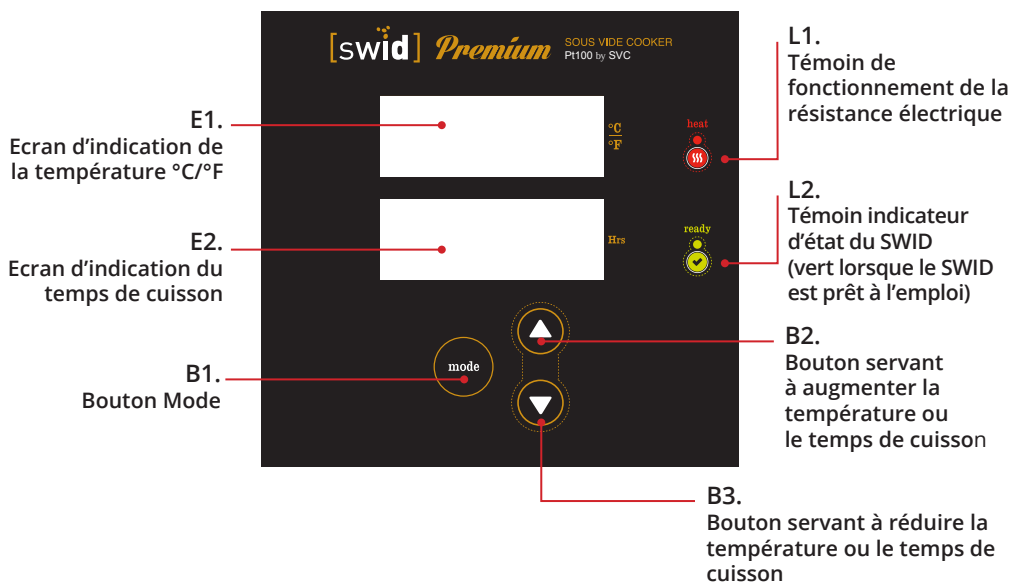
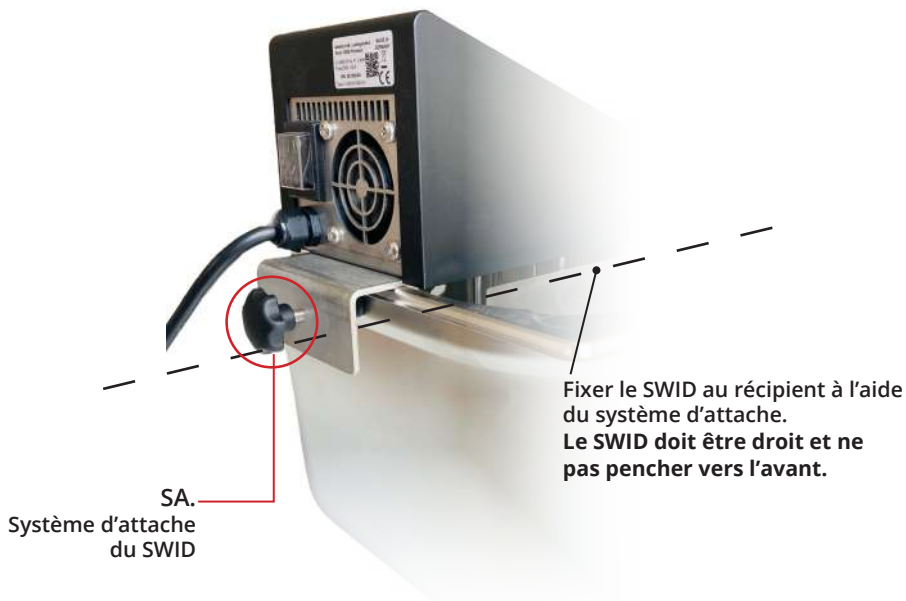


Image 3 - Panneau de contrôle

3.2 Installation et mise en marche





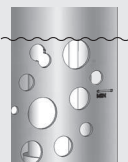
ATTENTION !

Disposer le récipient sur une surface plane et stable capable de supporter le poids du contenu du récipient et du SWID. **S'assurer que le récipient peut résister a une température au moins égale à 95°C.**



ATTENTION !

Vérifier que le SWID est bien fixé au récipient avant de le mettre en marche. **Le SWID NE DOIT PAS ETRE INCLINÉ VERS L'AVANT. IL DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE DROIT.**



ATTENTION !

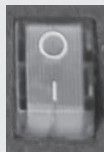
Si possible remplir le récipient avec de l'eau tiède ou chaude (pour gagner du temps). Le niveau d'eau minimum est indiqué par la marque **MIN.** (Image 1) située sur la grille de protection.

Assurez-vous que le niveau de l'eau ne DÉPASSE JAMAIS LA MARQUE MAX. (Image 1). A défaut, de l'eau pourrait entrer dans le boîtier du SWID et l'endommager.



INFORMATION

L'eau de votre bain-marie s'évaporer pendant vos cuissons. Assurez-vous que le niveau de l'eau dans le récipient soit bien supérieur à la marque **MIN.** située sur la grill de protection et ce pendant toute la durée de vos cuissons. Afin de réduire l'évaporation de l'eau nous vous recommandons de recouvrir le récipient soit avec un couvercle spécialement conçu à cet effet (voir page 20) soit un film plastique alimentaire.



Brancher et mettre en marche le SWID à l'aide de l'interrupteur **I.** (Image 2).

L'unité de température °C ou °F apparaît brièvement sur les deux écrans.



L'écran d'indication de la température **E1** (Image 3) clignote et affiche la température enregistrée par le SWID lors de sa dernière utilisation.

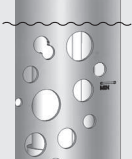


INFORMATION

Lorsque le niveau de l'eau dans le récipient est insuffisant, l'écran **E2** (Image 3) clignote, indique la mention **-LO-** et une alarme sonne. Un compte à rebours de 300 secondes se met en marche. La résistance électrique du SWID arrête instantanément de chauffer l'eau du bain-marie.



Le système de brassage s'arrête également.

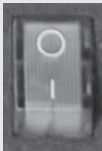


Ajoutez de l'eau dans le récipient afin d'atteindre, au minimum, la marque **MIN.** (Image 1) située sur la grille de protection. Automatiquement le SWID se remet à chauffer et à brasser le bain-marie.



Après 300 secondes, sans action de votre part, pour des raisons de sécurité alimentaire, le SWID sera réinitialisé et désactivé.

3.3 Sélection de l'unité de température °C ou °F



Si le SWID est déjà allumé, l'éteindre à l'aide de l'Interrupteur **I**. (Image 2).



Pressez et maintenez le bouton mode **B1** (Image 3) tout en allumant le SWID à l'aide de l'Interrupteur **I**. (Image 2).



L'écran de température **E1** (Image 3) affiche la nouvelle unité de température, °C ou °F.



Relâchez le bouton mode **B1** (Image 3). Répétez la procédure ci-dessus pour à nouveau changer l'unité de température.

3.4 Réglage des paramètres du SWID



Sélectionner la température de cuisson souhaitée, 25°C min. et 95°C max., à l'aide des boutons **B2** et **B3** (Image 3).

Si vous le souhaitez, pressez simultanément les boutons **B2** et **B3** (Image 3) pour passer automatiquement à 25°C.



Confirmer la température souhaitée en pressant le bouton mode **B1** (Image 3).



L'écran d'affichage du temps de cuisson **E2** (Image 3) s'allume et indique le dernier temps enregistré lors de votre dernière cuisson.

Concernant le temps de cuisson, le SWID vous permet de sélectionner :



soit un **compte à rebours** avec une alarme qui retentira lorsque le compteur sera à zéro,



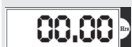
soit un **chronomètre** indiquant le temps passé depuis son lancement.

Compte à rebours



Sélectionner le temps de cuisson souhaité en utilisant les boutons haut et bas **B2** et **B3** (Image 3).

A tout moment vous pouvez paramétrer le temps de cuisson à zéro en appuyant simultanément sur les boutons haut et bas **B2** et **B3** (Image 3).



00.00



Si vous souhaitez revenir à l'écran d'affichage de la température **E1** alors pressez le bouton mode **B1** (Image 3) pendant 2 secondes.

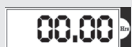
Chronomètre



Mettre le chronomètre à zéro en appuyant de manière continue sur le bouton bas **B3** (Image 3).

ou

en appuyant simultanément sur les boutons haut et bas **B2** et **B3** (Image 3).



00.00



Si vous souhaitez revenir à l'écran d'affichage de la température **E1** alors pressez le bouton mode **B1** (Image 3) pendant 2 secondes.



Démarrer la phase de chauffage de l'eau du bain-marie en pressant le bouton mode **B1** (Image 3).

heat

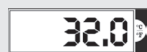


Le SWID commence à chauffer l'eau du bain marie jusqu'à atteindre la température souhaitée. Pendant cette étape la lumière rouge **L1** (Image 3) clignote.



ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURE!

Pendant son fonctionnement, certaines parties du SWID peuvent devenir brûlantes. Afin d'éviter toute blessure nous vous recommandons de ne pas toucher le récipient ou les parties métalliques du SWID.



32.0

L'écran de température **E1** (Image 3) indique la température de l'eau du bain-marie en temps réel.

Compte à rebours



Quand la température souhaitée de l'eau du récipient est atteinte, le SWID émet un signal audio (alarme) et les écrans **E1** et **E2** (Image 3) clignotent.



L'indicateur d'état du SWID **L2** (Image 3) de couleur verte clignote.



Placer un sac de cuisson dans le bain-marie puis presser le bouton mode **B1** (Image 3) pour lancer le **compte à rebours** ou le **chronomètre**.

Les écrans **E1** et **E2** arrêtent de clignoter.

01.30

Le compte à rebours démarre. Lorsque l'écran **E2** (Image 3) affiche **00.00**

00.00

un signal audio (alarme) est émis. Les écrans **E1** et **E2** (Image 3) clignotent. Le signal audio sera répété 5 fois de suite.



À partir de ce moment l'affichage du temps de cuisson **E2** (Image 3) passera en mode **CHRONOMÈTRE** et indiquera les minutes et heures passées jusqu'à l'arrêt du SWID.

-00.01

Un indicateur - sera placé devant le temps additionnel de cuisson pour prévenir l'utilisateur que le SWID est passé en mode **CHRONOMÈTRE**. Pendant ce temps le SWID continuera à réguler et à maintenir la température souhaitée.

00.01

L'écran d'indication du temps de cuisson **E2** (Image 3) affiche les minutes et les heures passées jusqu'à l'arrêt du SWID.

Le SWID s'arrêtera après une utilisation continue de 99 heures.



INFORMATION



x 2s

Vous pouvez à tout moment réinitialiser le SWID en pressant pendant 2 secondes le bouton mode **B1** (image 3).



ATTENTION !

La multiplication de certaines bactéries est favorisée lorsque la température de cuisson se situe en dessous de la zone de pasteurisation. C'est la raison pour laquelle nous vous recommandons de réfrigérer rapidement ou de consommer immédiatement l'aliment après sa cuisson.



INFORMATION

Le SWID chauffe l'eau du bain-marie jusqu'à ce qu'il soit arrêté manuellement. Pour des raisons de sécurité et de réglementation, le SWID s'éteindra automatiquement après 99 heures d'utilisation consécutive.

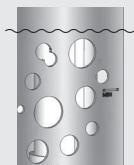


INFORMATION

Lorsque le niveau de l'eau dans le récipient est insuffisant, l'écran **E2** (Image 3) clignote, indique la mention **-LO-** et une alarme sonne. Un compte à rebours de **300 secondes** se met en marche. La résistance électrique du SWID arrête instantanément de chauffer l'eau du bain-marie.



Le système de brassage s'arrête également.



Ajoutez de l'eau dans le récipient afin d'atteindre, au minimum, la marque **MIN.** (Image 1) située sur la grille de protection. Automatiquement le SWID se remet à chauffer et à brasser le bain-marie.

Après 300 secondes, sans action de votre part, pour des raisons de sécurité alimentaire, le SWID sera réinitialisé et désactivé.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le SWID est un appareil fiable conçu pour fonctionner de manière continue pendant de longues heures. Il nécessite néanmoins un entretien périodique. Le suivi de nos recommandations permettra d'optimiser sa durée de vie.



ATTENTION !

Le SWID utilise un ventilateur puissant qui bloque l'introduction de la vapeur d'eau dans le boîtier. Lorsque le SWID est arrêté le ventilateur s'arrête aussi. **Il est fortement recommandé de décrocher le SWID du récipient après chaque utilisation et de le placer dans un endroit frais et sec.**



ATTENTION !

Un ventilateur puissant refroidit certains composants du SWID pendant son utilisation. Afin de limiter l'introduction de matière grasse ou de vapeur d'eau dans le boîtier du SWID **veuillez éloigner la partie arrière du SWID de toute friteuse, marmite plaque de cuisson.**



INFORMATION

N'utiliser que du savon ou un produit de nettoyage doux pour nettoyer le boîtier et le panneau de contrôle du SWID. Ne pas faire entrer de liquide dans le boîtier du SWID.

Après chacune semaine d'utilisation intensive du SWID la résistance électrique doit être détartrée.

N'utilisez pas de vinaigre pour "neutraliser" la dureté de votre eau.

Préférez les cristaux d'acide citrique.

Pour le détartrer, placez votre SWID dans une faitout de quelques litres et chauffez l'eau à 55°C. Versez une cuillère à soupe d'acide citrique dans le faitout. Attendez 35 minutes puis rincez avec de l'eau fraîche. Utilisez une brosse à dent pour retirer les dépôts résiduels sur la résistance électrique. Ne jamais utiliser d'éponge ou de brosse métallique.

4.1 Entreposage du SWID



INFORMATION

Après chaque utilisation le SWID doit être décroché du récipient et placé dans un endroit frais et sec.

Après avoir utilisé le SWID et l'avoir sorti du bac, **ne l'enroulez pas dans un film plastique alimentaire**. Cela empêcherait l'humidité résiduelle accumulée dans le boîtier de s'échapper par la grille de ventilation.

Eviter les chocs. SOUS VIDE CONSULTING commercialise des valises de transport anti-choc pour 1, 2 ou 3 SWID ou SWID Premium (voir page 20).

4.2 Garantie Constructeur et Garantie de Réparabilité



SOUS VIDE CONSULTING délivre une **garantie de deux ans** à tout acheteur initial du SWID ou SWID Premium pour modifier, réparer ou remplacer tout ou partie du SWID en cas de défaut ou panne s'étant révélé postérieurement à la livraison.

La garantie ne sera pas accordée si le défaut ou le mauvais fonctionnement du SWID provient d'un accident, négligence, utilisation impropre ou inapproprié, ou toute cause extérieure au SWID.

SOUS VIDE CONSULTING ne délivre aucune autre garantie que celle strictement limitée aux termes et engagements ci-dessus. La garantie de SOUS VIDE CONSULTING se limite à réparer ou remplacer un produit défectueux et ne peut en aucun cas être étendue, quelqu'en soient les raisons, à la réparation de dommages matériels ou immatériels, consécutifs ou non consécutifs à l'utilisation ou à la possession du SWID.



SOUS VIDE CONSULTING délivre une garantie de **Réparabilité de 10 ans** pour tout SWID ou SWID Premium acheté depuis 2018. Autrement dit, sauf cas de force majeure, SOUS VIDE CONSULTING s'engage à conserver en stock toute pièce détachée et ce pendant un délais de 10 ans, minimum. La "garantie de réparabilité" n'est pas synonyme de prise en charge de la pièce détachée ou de la réparation par le fabricant. C'est une garantie de disponibilité des pièces détachées.

4.3 Service Après Vente



Pour toute question relative au SAV contactez par email SOUS VIDE CONSULTING: info@sousvideconsulting.com
Merci d'indiquer la date d'achat de votre SWID ou SWID Premium, son numéro de série débutant par S/N, et une description des symptômes de la panne.

En réponse à votre email vous recevrez un document à compléter et à ajouter dans le colis contenant le SWID. L'adresse du SAV le plus proche vous sera alors communiquée.

Lorsque vous retournez le SWID au SAV de SOUS VIDE CONSULTING merci de procéder comme suit :

1. Nettoyer et sécher le SWID.
2. Le SWID doit être emballé avec soins. Nous vous recommandons d'utiliser à cette effet l'emballage d'origine du SWID. Dans tous les cas le SWID **doit être protégé contre les chocs avec de la mousse de calage ou du papier bulle. SOUS VIDE CONSULTING décline toute responsabilité pour les dommages résultants d'un mauvais emballage du SWID.**
3. Compléter le document reçu par email et l'ajouter au colis.

SOUS VIDE CONSULTING se réserve le droit de réaliser des modifications techniques sur le SWID afin d'améliorer ses performances.

5. DIAGNOSTIQUE DES ANOMALIES

Symptômes	Causes possibles	Solution
<p>Les écrans clignotent, affichent -LO- et l'alarme du SWID sonne.</p> <p>En cours de cuisson, en plus de l'affichage -LO- et de l'alarme, un compte à rebours de 300 secondes apparaît sur l'écran E2.</p> <p>.....</p> <p>Impossibilité de sélectionner une température inférieure à 77°C. Ou, pendant la cuisson, la température du bain-marie indiquée par le SWID est très au dessus de la température réelle.</p>	<p>Le récipient ne contient pas assez d'eau,</p> <p>.....</p> <p>ou le flotteur de sécurité est bloqué par du tartre ou de la matière grasse.</p> <p>.....</p> <p>Le SWID est paramétré en °F au lieu de °C. Cela peut arriver lorsque l'on tire la prise du SWID sans l'éteindre ou en cas de micro-coupure d'électricité lors d'un orage.</p>	<p>Remplir le récipient jusqu'à atteindre de niveau minimum indiqué par la marque MIN située sur la grille de protection.</p> <p>▶ Faire bouger le cylindre du flotteur de sécurité à l'aide d'une cuillère en bois pour vérifier s'il n'est pas bloqué.</p> <p>.....</p> <p>▶ Reportez vous à la section 3.3 du présent manuel pour passer de °F en °C.</p>

6. SPÉCIFICATION TECHNIQUES

Réglage de la température	25°C à 95°C (77°F à 203°F)
Précision de la température	Pt100 classe A ± 0,15°C
Stabilité de la température*	± 0,05°C (0,09°F)
Volume max. d'utilisation	SWID: 28L SWID Premium 58L
Température ambiante d'utilisation	5°C à 40°C (41°F à 140°F)
Alimentation du SWID ou SWID Premium	220-240V / 50-60 Hz 110-120V / 50-60 Hz
Puissance du SWID	220-240V: 1.800W 110-120V: 1.000W
Puissance du WID Premium	220-240V: 2.400W 110-120V: 1.200W
Dimensions (L x P x H)	124x 200 x 268 mm (4,9/7,5/10,5 in)
Poids	2,1 kg
Durée d'utilisation maximale	99 heures
Profondeur minimale d'immersion	8,4 cm (3,3 in)
Hauteur minimale du bac	18 cm (7 in)

* dépend du volume d'eau, de la surface de l'eau exposée à l'air et de l'isolation du récipient. Mesure réalisée avec un récipient contenant 12 litres d'eau à 58°C (136,4°F).

Les caractéristiques ci-dessus sont faites sous réserve de modifications.

7. OFFRE PRIVILÈGES



SOUS VIDE CONSULTING devient votre fournisseur régulier de sacs sous vide...vous bénéficiez automatiquement de services exclusifs!

Sous certaines conditions*, même en dehors de la période de garantie de 2 ans, nous entretenons et réparons gratuitement votre thermoplongeur SWID ou SWID Premium. Avoir la certitude que votre thermoplongeur est bien entretenu et que vous achetez des consommables de haute qualité à des prix compétitifs: c'est ça l'offre "PRIVILÈGES" de SOUS VIDE CONSULTING! Pour plus d'informations n'hésitez pas à nous contacter.

8. AUTRES PRODUITS ASSOCIÉS AU SWID ET SWID PREMIUM



Bac GN 1/1 & Couvercle

Découpe spéciale SWID

Bac acier et couvercle polycarbonate parfaitement adapté au SWID. Volume 28 Litres pour environ 15 kg d'aliments ou 50 portions.



Bac GN 2/1 & Couvercle

Découpe spéciale SWID

Bac acier et couvercle polycarbonate parfaitement adapté au SWID. Volume 58 Litres pour environ 30 kg d'aliments ou 100 portions.



Housse Isolante GN 1/1

Economies d'Energie

Cette housse néoprène très épaisse (5 mm) prend tout son sens avec un bain marie de grande contenance et des cuissons de nuit.



Housse Isolante GN 2/1

Economies d'Energie

Housse néoprène très épaisse (5 mm). Disponible en 2 ou 3 partie.



Valise anti-chocs

Transport

Valise de haute qualité, étanche, idéal pour une prestation en extérieur. Disponible pour 1, 2 ou 3 thermoplongeurs.



Thermomètre SWAT

Sonde à cœur

Indispensable pour mesurer la température à cœur du sac. Alarme. Sonde Pt1000 qui ne se décalibre pas. Différentes tailles de sondes.

TÉLÉCHARGEZ NOTRE CATALOGUE



NOUVEAUTÉS ET PROMOTIONS - RESTONS CONNECTÉS!



Protection des droits d'auteur

Le manuel d'utilisation et les textes, dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes, même partielles, ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite de SOUS VIDE CONSULTING. Toute violation de ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.

© 2023 Sous Vide Consulting UG - All Rights Reserved



Manuel D'UTILISATION

CONTACT

Sous Vide Consulting UG
Gutenbergstr. 10
73760 Ostfildern
Allemagne
Tel Allemagne : +49 15903034727
Tel France: +33 603284291
www.sousvideconsulting.fr
Email : info@sousvideconsulting.com