FICHE TECHNIQUE

Fournisseur: Sous Vide Consulting
Produit: SWID Premium
Référence / SKU: SWID-P

Description:

Conçu et fabriqué en Allemagne par Sous Vide Consulting, le SWID Premium est le thermoplongeur le plus puissant de sa catégorie (2.400W). Il offre aux Chefs, Charcutiers Traiteurs et TOR les plus exigeants un maximum de fiabilité, précision et confort d'utilisation.
Le SWID Premium est l'outil idéal pour une utilisation très intensive en cuisson sous vide. Ses composants renforcés lui permet d'atteindre en un temps records la température de consigne. Il peut être utilisé aussi bien dans un faitout de 8 litres qu'un bac GN 2/1 de 58 litres.
Il dispose d'un écran pour la température et un autre pour le temps de cuisson (chronomètre ou compte à rebours).
Sa sonde au platine Pt100 garantit une précision et fiabilité exceptionnelle dans le temps.
Toutes les parties immergés du SWID Premium sont en acier inoxydable, facilitant ainsi son entretien et nettoyage.
Si vous souscrivez l'Offre Privilèges et achetez vos sacs de cuisson chez SVC, nous entretenons et réparons gratuitement votre SWID (sous conditions) même au delà de la période de garantie.



Spécifications techniques:

Réglage température:	25 à 95°C
Précision:	Sonde de température au Platine (Pt100 - 4 câbles)
Stabilité:	± 0,05°C
Puissance:	2.400 W
Volume bain-marie:	8 à 58 L max.
Profondeur d'immersion min.:	8,5 cm
Garantie:	2 ans (réparation et entretien gratuit avec Offre Privilèges)
Réparabilité:	10 ans, minimum

Dimensions:

Extérieures:	124 x 190 x 268 mm
Poids:	2,1 kg

Emballage:

1 Unité par carton:	170 x 220 x 330 mm - 3,3 kg
3 Unités par carton:	340 x 470 x 540 mm - 9,1 kg
6 Unités par carton:	340 x 580 x 540 mm - 18,6 kg

Manuel d'utilisation

Consulter sur notre site

HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY

SVC - 10-03-2023

