

Premier thermoplongeur au monde spécialement conçu pour la cuisson sous vide à juste température.



## Le [swid] Premium

La cuisson sous vide à juste température est une méthode de cuisson à basse température dans un sachet hermétique, mis sous vide puis scellé. Cette technique a été développée par Georges Pralus au milieu des années 70 pour le restaurant Troisgros afin de mettre au point la meilleure façon de cuire le foie gras. Depuis cette invention, les chefs des meilleurs restaurants au monde, les Traiteurs et les Charcutiers se sont initiés à cette méthode. Beaucoup l'ont adoptée et ne jurent que par elle pour cuire les viandes, poissons et légumes obtenant ainsi des saveurs et textures inégalables par aucune autre technique y compris les fours modernes.

Pour un résultat parfait, la température du bain marie doit être constante. Des équipements spéciaux et précis sont nécessaires pour contrôler la température d'un bain marie. Ces appareils sont appelés « thermoplongeurs ». Ils sont constitués d'une sonde de température de haute précision, d'un contrôleur de température, d'une résistance électrique et d'une pompe pour brasser l'eau du bain marie. Ces appareils ont été créés à l'origine pour les laboratoires qui nécessitent des équipements de grande précision. Ce n'est que depuis quelques années que l'on retrouve les thermoplongeurs dans les cuisines des professionnels. Ces équipements sont surdimensionnés et complexes pour des applications culinaires, leur prix est souvent élevé.

Cette situation a changée depuis qu'Addélice a conçu et fabriqué en 2009 le premier thermoplongeur au monde spécialement dédié au monde culinaire. Le **Swid** est compact, léger et répond aux attentes des Chefs les plus exigeants. Addélice a pris soin d'apurer le **Swid** de toutes les fonctionnalités coûteuses et inutiles des appareils de laboratoire pour ne conserver que celles nécessaires en cuisine. Tout cela fait du **Swid** un thermoplongeur de haute précision, facile d'utilisation et le plus compétitif du marché.

En novembre 2016 Addélice a lancé le **Swid Premium**, un thermoplongeur haut de gamme, le plus puissant du marché avec ses **2.400W** (monophasé). Le **Swid Premium** est le résultat de 7 ans de recherche et développement; il offre un confort d'utilisation et une fiabilité sans précédent. Il sera particulièrement apprécié par les Traiteurs Organisateur de Réceptions pour qui il est important d'atteindre rapidement la température de consigne de leur bain marie.

- Volume bain marie: 28 à 58 litres
- Très stable et précis (Sonde Platine Pt100)
- Adaptable à tous types de bacs

- Puissant, compact et léger
- composants immergés 100% acier inoxydable
- Garantie 2 ans pièces et main d'oeuvre



Le Swid Premium s'adapte à un bac GN 1/1 de 200mm de profondeur jusqu'au bac GN 2/1 200mm (58 L)

CARACTERISTIQUES	Contrôleur de Température	PID (Adaptive), contrôlé par microprocesseur
	Puissance électrique	2.400 W
	Stabilité de la Température	± 0.05°C (Sonde Pt 100)
	Réglage de la Température	25°- 90° C
	Pompe à circulation d'eau	8L/min
	Volume d'eau max.	58 L
	Dimensions (L/P/H)	124/190/268 mm
	Profondeur mini d'immersion	8,5 cm
	Profondeur max d'immersion	14 cm
	Poids	2,1 kg
Floteur de sécurité	Intégré	

Sous Vide Consulting UG  
 Malachitweg 33, 70619 Stuttgart - Allemagne  
 Tel: +33 (0)603284291  
 info@sousvideconsulting.com  
 http://www.sousvideconsulting.com

Sous Vide Consulting UG est le partenaire officiel d'Addélice: revendeur et habilité à effectuer le SAV sur tous leurs équipements.

### Partenaires et utilisateurs du Swid



Institut Paul Bocuse



une école de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris