

CATALOGUE

Aperçu des produits The Space.

The Space est une marque qui s'est engagée à améliorer l'expérience des personnes en cuisine. Ouvrez le catalogue et explorez nos incroyables produits de cuisson sous vide, de conservation des aliments et de fabrication de glace transparente.





**Rafrâchissez votre
espace cuisine.**

Table des matières

01	Découvrez The Space
03	Cuiseur sous vide Neovide
12	Machine à glace transparente Clear Ice Maker
17	Sacs et rouleaux sous vide biodégradables
21	Sacs biodégradables pour la conservation des aliments

Découvrez The Space

À propos de nous

The Space est une marque qui s'est engagée à améliorer l'expérience des personnes en cuisine en proposant des produits et technologies innovants liés à la cuisson sous vide, à la conservation des aliments et à la fabrication de glace transparente. Elle distribue actuellement sur le marché international des cuiseurs sous vide haut-de-gamme, des machines à glace transparente, des sacs biodégradables sous vide et des sacs biodégradables pour la conservation des aliments.



Nous sommes nés comme un pari sur l'innovation. Forts d'une grande expertise et d'une expérience de plus d'une décennie au sein du secteur, les membres principaux de The Space ont acquis une compréhension parfaite des produits et de l'expérience utilisateur. The Space a à cœur de révolutionner les espaces de cuisine grâce à des produits innovants.



David Tang

Ingénieur en chef R&D



Kent Wright

Consultant technique
et chef cuisinier



Rayman Lei

Responsable produit et
expérience utilisateur



Ruben Duran

Vice-président mondial



Sky Yin

Ingénieur en chef R&D
électronique

Portefeuille



Cuiseur sous vide Neovide

- Toutes les étapes de la cuisson sous vide en une seule machine.
- Ne nécessite ni eau ni sacs.
- Maintient les aliments en parfait état.
- Sonde intégrée.
- Application mobile intuitive.



Machine à glace transparente Clear Ice Maker

- Fabrique des lots de cubes de glace de taille standard.
- Aucune coupe nécessaire.
- Très facile à utiliser.
- Économique.



Sacs biodégradables pour machine sous vide

- Certification par des instituts sur les marchés principaux.
- Écologique et solide.
- Conçue pour une utilisation sous vide et l'emballage des aliments.



Sacs biodégradables pour la conservation des aliments

- Certification par des instituts sur les marchés principaux.
- Ajout d'une couche en plastique biodégradable.
- Meilleure isolation de l'eau et de l'air pour les aliments



Cuiseur sous vide Neovide

Une nouvelle façon de cuisiner sous vide

Neovide est une nouvelle forme de cuiseur sous vide qui permet à l'utilisateur de mariner, de cuire sous vide et de griller les aliments dans une seule machine. Et surtout, les utilisateurs peuvent cuire les aliments directement sous vide dans la machine sans devoir utiliser d'eau ou de sacs. Ils n'ont donc pas besoin d'une machine à emballer sous vide, de sacs sous vide, de bain marie ni de la casserole nécessaires à la cuisson sous vide.

Neovide a achevé avec succès le projet de financement participatif de Kickstarter.

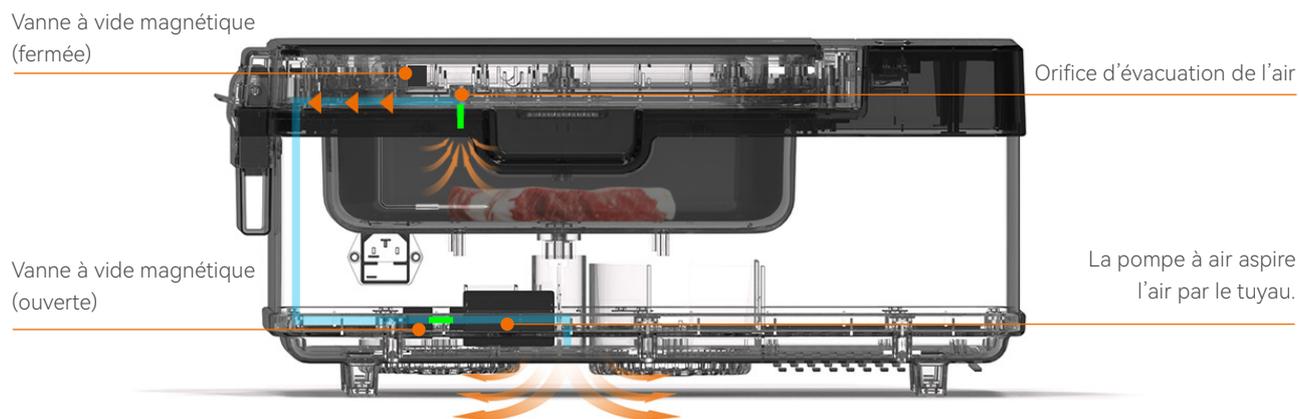


Scannez le code QR pour regarder la vidéo

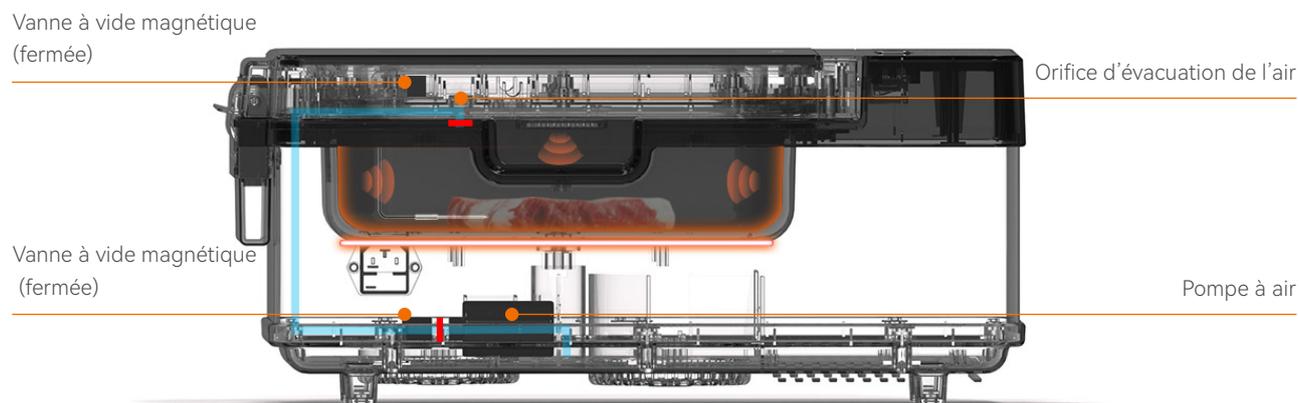
Fonctionnement

L'appareil intègre une cuve, un élément chauffant et une sonde. Durant le processus de marinage et de cuisson sous vide, Neovide évacue l'air de la cuve pour créer un espace sous vide. L'élément chauffant fait cuire les aliments tandis qu'un algorithme est appliqué pour contrôler la température à partir des lectures de la sonde. L'algorithme fonctionne différemment selon qu'il s'agisse du mode Neovide, Manual ou Mild Sear.

Un espace sous vide est créé avant la cuisson.



Les aliments sont isolés de l'environnement durant le processus de cuisson sous vide.



Les quatre modes de fonctionnement du Neovide

Mode Neovide

En mode Neovide, la sonde surveille et contrôle au plus près la température au cœur de l'aliment, pour une cuisson sous vide d'une grande précision. Pour utiliser ce mode, il suffit d'indiquer la température souhaitée, sans avoir besoin de définir le paramètre de durée. Vous pouvez tester différents paramètres de température pour créer vos propres plats uniques, en fonction de vos goûts et préférences.



NeoVide



Manual



Mild Sear



Marinate



Téléchargez le mode d'emploi pour obtenir des instructions plus détaillées :

<https://store.thespacetec.com/pages/resources>



Mode Manual (manuel)

Pour les aliments qui ne permettent pas l'insertion de la sonde, comme les soupes, les œufs, les légumes à forme irrégulière, vous pouvez utiliser le mode Manual. Dans ce mode, vous pouvez définir la durée et la température comme pour une cuisson sous vide traditionnelle, mais l'utilisation d'eau et de sacs est facultative, ce qui vous offre plus de flexibilité pour cuisiner.



Manual



Mode Mild Sear (griller)

Ce mode vous permet de griller les aliments dans le plateau du Neovide. La température la plus élevée est de 210 °C (410 °F).



Mild Sear



Mode Marinade (mariner)

Vous pouvez mariner les aliments avec Neovide de la même façon que pour une machine à emballer sous vide à cuve. Disposez l'aliment sur le plateau. Sélectionnez le mode Marinade et appuyez sur Start.



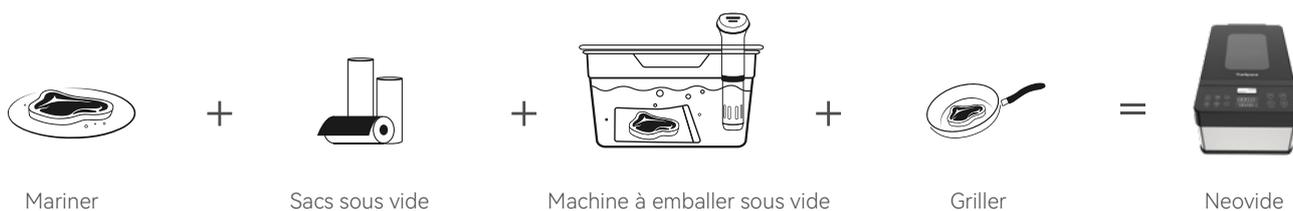
Marinate



Une valeur ajoutée sans précédent pour les utilisateurs

La cuisson sous vide en une seule étape

Il permet à l'utilisateur d'économiser en éliminant le besoin d'acheter des équipements supplémentaires tels qu'une machine à emballer sous vide, car toutes les étapes de la cuisson sous vide sont réalisées dans un seul appareil.





Ne nécessite ni eau ni sacs

Cette caractéristique rend le Neovide plus efficace et durable que les autres cuiseurs sous vide.



Meilleure cuisson sous vide des aliments fragiles

Les aliments conservent leur forme naturelle grâce à l'absence de sacs sous vide qui pourraient les déformer.



Sonde intégrée

Contrôle direct de la température des aliments à l'aide d'une sonde intégrée et d'un algorithme. Plus de suppositions et d'attentes inutiles

Facile à utiliser avec le panneau de commande et l'application mobile



The Space Sous Vide

Durées de cuisson et températures recommandées pour vos créations Neovide

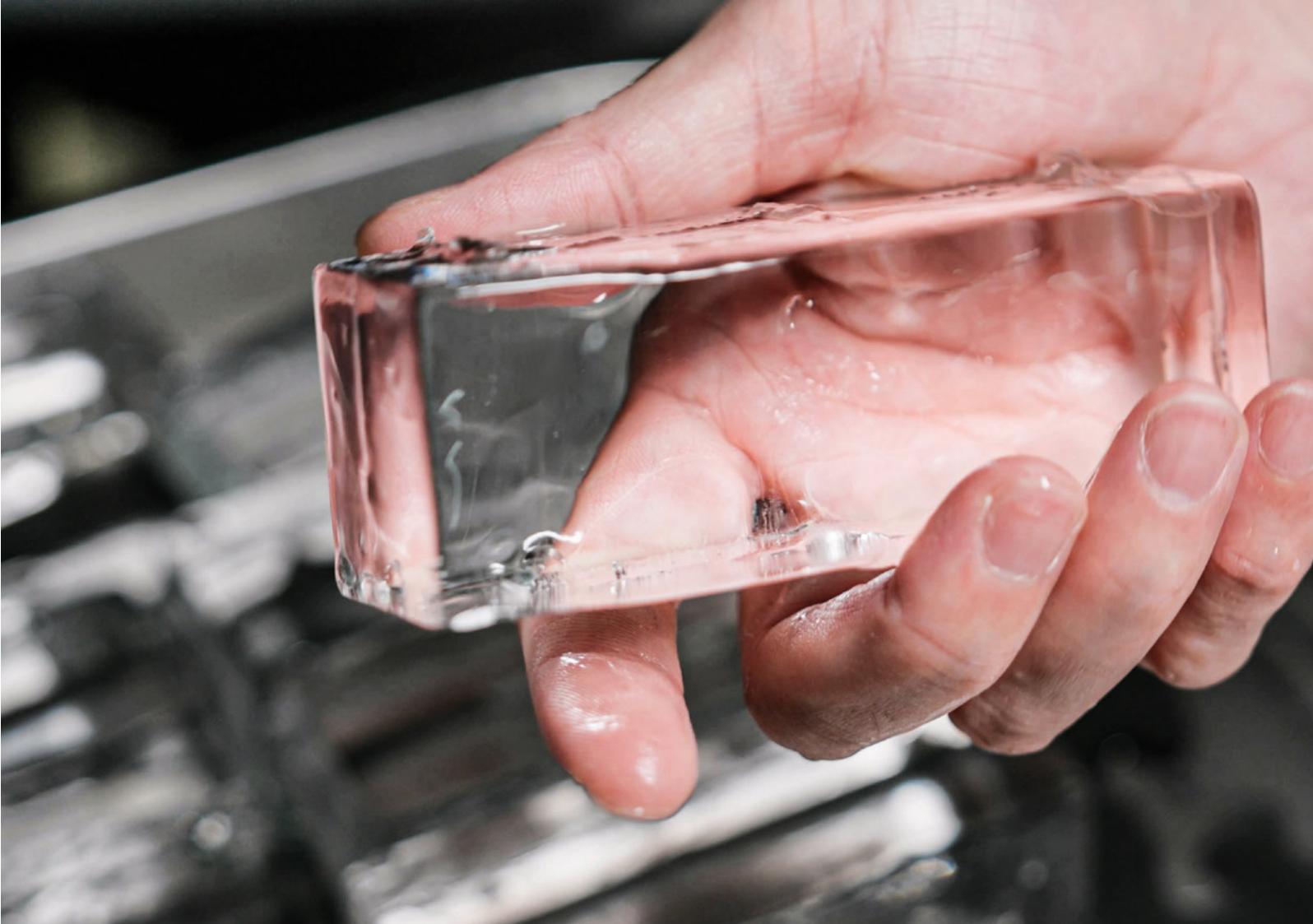
Produit	Fonction Neovide		Fonction Manual		Fonction Mild Sear (griller)		
	Temp.	Durée (≈)	Temp.	Time	Temp.	Avant	Après
Poitrine de poulet	65°C	90 min			210°C		X
Entrecôte	55°C	50 min			210°C		X
Œufs			65°C	60 min			
Côtelettes de porc	62°C	60 min			210°C		X
Travers de porc	79°C	10 h	75°C	16 h	210°C		X
Cuisses de poulet			75°C	2 h	210°C		X
Travers de bœuf			85°C	16 h	210°C	X	
Joues de bœuf			85°C	16 h	210°C	X	
Jarret d'agneau			75°C	12 h	210°C		X
Carré d'agneau	65°C	100 min	62°C	4 h	210°C		X
Hamburger	56°C	60 min			210°C		X
Ailes de poulet	75°C	120 min			210°C		X
Rumsteak	55°C	60 min			210°C		X
Magret de canard	55°C	45 min			160°C	Avant et après	
Lard			75°C	12 h	210°C		X
Morue salée	52°C	60 min					
Saumon	49°C	30 min			210°C	Avant et après	
Bar	52°C	30 min			210°C	Avant et après	
Poulpe			77°C	5 h	210°C		X
Carottes			95°C	60 min	210°C		X
Pommes de terre			95°C	90 min			X
Betteraves			95°C	60 min			X
Céleri-rave			95°C	60 min	210°C		X
Courgette			85°C	20 min			X
Pomme			84°C	30 min			
Poire			78°C	45 min			
Huile infusée aux herbes			60°C	2 h			
Crème anglaise			82°C	60 min			
Pois-chiches, réhydratés			95°C	3 h			
Pâtes			95°C	from 10 to 15 min			

V05232023

Spécifications



Modèle	NSV100	NSV500
Tension	US 110-120 V, 60 Hz EU 220-240 V, 50 Hz JP 100V, 50/60Hz	
Puissance	700W US 650W EU 620W JP	1500W US 1450W EU 1250W JP
Pression de la pompe à vide	-21"Hg±10%/ -711mbar±10%	-23"Hg±5% / -779mbar±5%
Débit	6L/min±15%	11L/min±10%
Capacité du plateau	467mm x 263mm x 208mm	587mm x 343mm x 294mm
Dimensions de l'appareil	3L	8.6L
Dimensions du plateau	260mm x 180mm x 65mm	380mm x 260mm x 90mm
Gamme de températures (mode Neovide/Manual)	20-95°C	
Minuteur (mode Manual)	00:05-99:59	
Plage de températures (mode Mild Sear)	150-210°C	
Minuteur (mode Mild Sear)	0:01-00:30	
Minuteur (mode Marinade)	0:05-00:50 (1-10 cycles, un cycle dure 5 min)	
Poids	8.1kg	13.9kg
Conditions de fonctionnement	Température : 5-35°C (41-95°F), humidité: ≤85 %	
Connexion	Wi-Fi 802.11 b/g/n 2.4 GHz Bluetooth 5.0	
Apps	iOS / Android	



Machine à glace transparente Clear Ice Maker

Production en masse de superbes glaçons transparents, sans aucun effort

Le Clear Ice Maker est le premier appareil de ce type qui produit des lots de glaçons transparents de taille parfaite et ne requiert pas de coupe. Avec notre Clear Ice Maker, les bars peuvent fabriquer leurs glaçons transparents par eux-mêmes.

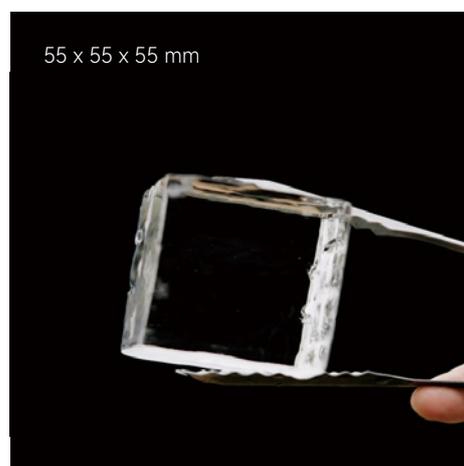
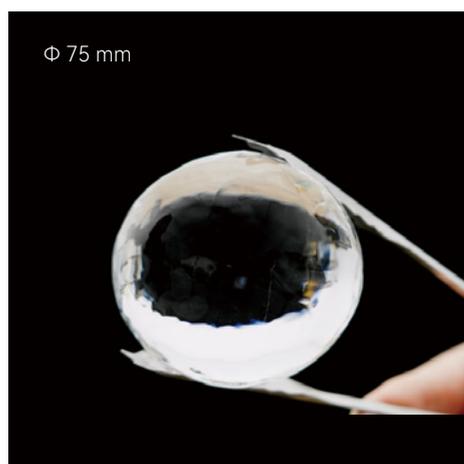


Scannez le code QR
pour regarder la vidéo

La solution de glaçons transparents pour les professionnels

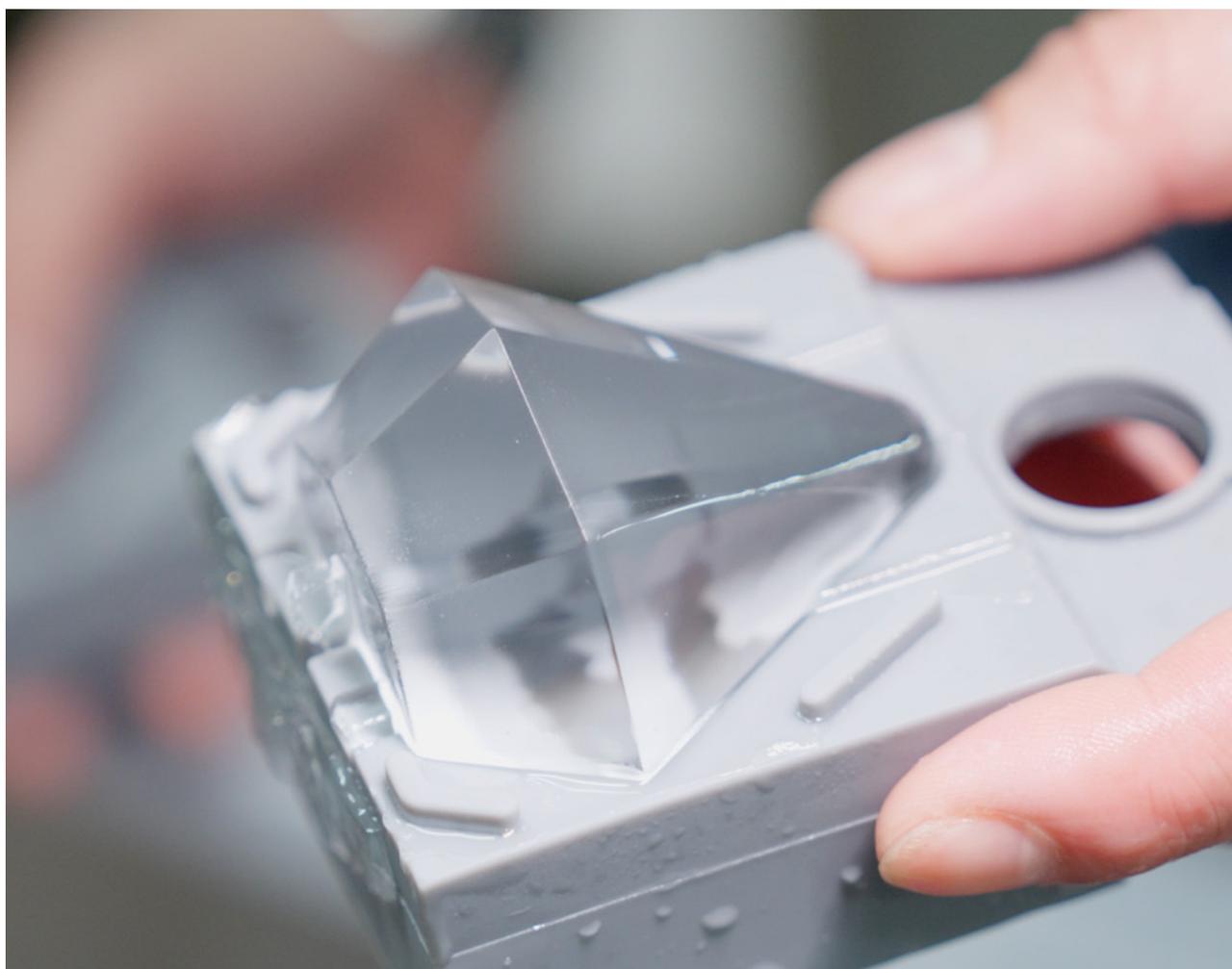
Fabrique des lots de cubes de glace de taille et de forme standard.

Le Clear Ice Maker peut fabriquer jusqu'à 32 glaçons sphériques / 60 cubes / 48 glaçons Collins / 60 losanges.



Il n'est pas nécessaire de les couper

Des moules ont été spécifiquement créés pour modeler les glaçons. Il suffit aux utilisateurs d'ouvrir les moules pour obtenir les sphères, cubes, Collins ou autres glaçons de leur choix.



Le processus est contrôlé par un seul bouton. Très facile à utiliser.

Comment utiliser la machine :

1. Connectez l'entrée et la sortie d'eau



2. Disposez les moules dans la machine



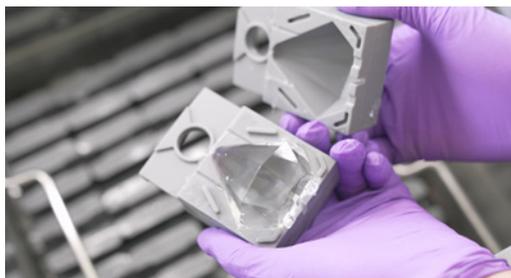
3. Allumez la machine et appuyez sur le bouton « Ice »



4. La machine terminera automatiquement le processus de fabrication de glace dans un délai de 20 à 24 heures.



5. Collectez les glaçons



Réduit substantiellement les coûts

Le coût de fabrication de la glace avec notre machine est d'environ 5 % de celui occasionné par l'acquisition de glace transparente d'une autre façon.

Spécifications



Modèle	IMT210	IMT310
Tension	220-240V~50Hz / 110-120V~60Hz	220-240V~50Hz / 110-120V~60Hz
Puissance de fabrication des glaçons	280 W / 300W	480 W / 500W
Puissance de séparation des glaçons	1600 W / 1700W	2700 W / 2800W
Matériau extérieur	Acier inoxydable SUS201 à finition brossée	
Matériau intérieur	Acier inoxydable SUS304	
Dimensions extérieures	465 × 755 × 856 mm	870 × 755 × 856 mm
Dimensions intérieures	350 × 382 × 452 mm	750 × 382 × 452 mm
Durée de fabrication des glaçons	de 24 à 28 h (température ambiante, température de l'eau ≤ 25 °C ou ≤ 77 °F)	
Nombre de plateaux	1	2
Matériau du plateau	Acier inoxydable SUS304	
Matériau des moules à glace	Silicone de qualité alimentaire	
Capacité de fabrication de glace (les moules à glaçons sont personnalisables)	30 cubes	2 plateaux de glaçons en cubes
	16 glaçons sphériques	2 plateaux de glaçons sphériques
	24 glaçons Collins	2 plateaux de barres de glaçons
	30 losanges	2 plateaux de glaçons en losanges
Taille des glaçons	Cubes: 55 x 55 x 55 mm	
	Glaçons sphériques: Φ 75 mm	
	Glaçons Collins: 38 x 38 x 102 mm	
	Losanges: Φ 60 x 55 mm	
Poids	76 kg (moules à cubes inclus)	110 kg (moules à cubes inclus)
	79 kg (moules sphériques inclus)	115 kg (moules sphériques inclus)
	78 kg (moules en forme de barres inclus)	112 kg (moules en forme de barres inclus)
	80 kg (moules en forme de losanges inclus)	117 kg (moules en forme de losanges inclus)
Unité d'affichage de la température	°F / °C	
Température du mode de stockage de glaçons	-1°C	
Température du mode de congélation	-15°C	
Conditions de fonctionnement	Temp. : 5 - 32 °C (41 - 90 °F), humidité : ≤85 %	



Sacs biodégradables pour machine sous vide

Une méthode durable pour une variété d'utilisations.

Les sacs sous vide biodégradables sont composés de matériaux végétaux 100 % dégradables dans l'environnement. Ils peuvent être employés pour la cuisson sous vide, la conservation des aliments, l'emballage et autres utilisations.



Scannez le code QR
pour regarder la vidéo

Certifiés en Europe, aux États-Unis, en Australie et au Japon

Nos sacs sous vide biodégradables sont les premiers de ce type à être certifiés par OK-Compost dans l'Union européenne et par BPI aux États-Unis. Nos produits répondent aux normes les plus élevées sur les plus grands marchés du monde.



Australie



Europe



Europe



Europe



États-Unis



États-Unis



Japon

Écologique et solide

Nos sacs sont biodégradables tout en étant aussi résistants que les sacs de cuisson sous vide traditionnels. Vous n'avez plus qu'à les sceller comme à votre habitude.



Ils protègent parfaitement vos aliments de l'air et de l'humidité

Les sacs sont fabriqués dans des matériaux de première qualité, étanches à l'eau et au gaz. Vos aliments sont complètement isolés de l'environnement extérieur.



Taux de transmission de l'oxygène :
 $0.1 \text{ cm}^3 / (\text{m}^2 \cdot 24\text{h} \cdot 0.1\text{Mpa})$



Taux de transmission de la vapeur d'eau :
 $13.8 \text{ g} / (\text{m}^2 \cdot 24\text{h})$



Pour une multitude d'utilisations

La plage de température des sacs est de -30 °C à 100 °C (-22 °F à 212 °F), ce qui les rend aptes à de nombreuses applications telles que la cuisson sous vide, la conservation des aliments, l'emballage et autres.



Différentes caractéristiques et divers styles

Nous vous proposons un large éventail de caractéristiques et de styles parmi lesquels choisir. Des marques privées ou des caractéristiques et styles sur mesure peuvent être commandés sous certaines conditions.



Sacs et rouleaux gaufrés



Sacs plats

Matériaux : PLA + PBAT

Épaisseur : 75 microns

Plage de températures : -30 °C / +100 °C (-22 °F / +212 °F)

Temps de cuisson : 22 heures à 90 °C (194 °F)

Température de scellage : 118 °C – 125 °C (244 °F – 257 °F)

Taux de transm. O₂ : 0,1 cm³ / (m² · 24 h · 0,1Mpa)

Taux de transm. de la vapeur : 13,8 g / (m² · 24 h)

Spécifications

Article n°	Motif	Taille	Pièces/paquet	Paquets/carton	
EUA118121		200 x 300 mm	50	16	
EUA118122		300 x 400 mm	50	12	
EUA118120		150 x 250 mm	100	18	
EUA118124		150 x 300 mm	100	16	
EUA118123		200 x 300 mm	100	10	
EUA118125		250 x 350 mm	100	8	
EUA118220		15 x 600 cm	2	24	
EUA118221		Sacs et rouleaux gaufrés	20 x 600 cm	2	15
EUA118222		25 x 600 cm	2	15	
EUA218120			15 x 25 cm	100	18
EUA218124	15 x 30 cm		100	14	
EUA218125	15 x 40 cm		100	12	
EUA218126	15 x 50 cm		100	10	
EUA218127	15 x 70 cm		100	6	
EUA218128	20 x 25 cm		100	14	
EUA218121	20 x 30 cm		100	12	
EUA218129	20 x 40 cm		100	8	
EUA218122	25 x 35 cm		100	8	
EUA218130	25 x 40 cm		100	6	
EUA218131	25 x 60 cm		100	5	
EUA218123	30 x 40 cm		100	6	
EUA218132	Sacs plats		30 x 50 cm	100	5
EUA218133	35 x 50 cm		100	4	
EUA218134	40 x 50 cm		100	4	
EUA218135	40 x 60 cm	100	3		



Sacs biodégradables pour la conservation des aliments

Le meilleur produit grâce à la couche de plastique biodégradable.

Les sacs en papier kraft ont traditionnellement été utilisés pour conserver les aliments dans tous les types de commerces. Nous avons ajouté une couche de plastique biodégradable au papier kraft pour que ces sacs populaires conservent vos aliments tout en restant 100 % compostables.

Un choix parfait pour les clients professionnels.

- Des matériaux certifiés qui répondent aux exigences légales locales.
- Ils protègent vos aliments de l'air et de l'humidité.
- Tailles et styles personnalisables.
- Pour utilisation dans les secteurs de l'emballage, du détail et à domicile.



An overhead, top-down view of three business professionals in a meeting. They are seated around a light-colored wooden table. One man in a dark suit is leaning over the table, looking at a laptop. A woman in a light blue shirt is looking at a tablet. Another man in a dark suit is looking at a smartphone. The scene is brightly lit, and the overall tone is professional and collaborative.

Travaillez avec nous et développez votre entreprise.

Advanced Cuisine Technology PTE., LTD

60 Paya Lebar Road, #11-19 Paya Lebar Square,
Singapore 409051

www.thespacetec.com

sales@thespacetec.com

Suivez-nous sur

