

Sous vide Bad CSC-09

Beschreibung

Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Desserts;

Mit dem Sous vide Verfahren gelingt es, all diesen Produkten neue Geschmacksfacetten zu entlocken.

Im Vakuumbbeutel geschützt garen Lebensmittel sanft im Temperaturbereich zwischen 50 und 95 °C im CSC Sous vide Bad.

Die präzise Steuerung ermöglicht jede Wassertemperatur zwischen 25 °C und Siedepunkt auf $\pm 0,2$ °C genau über jeden gewünschten Zeitraum zu halten.

Eigenschaften

- Übersichtliches Display mit grossen Ziffern
- Spritzwasser geschützt
- Timerfunktion
- Schutzgitter
- Überlastschutz
- Mikroprozessor Impulsheizung
- Anzeige in °C oder °F
- Temperaturbereich 25 bis 99 °C
- Wasserauslass

Technische Daten

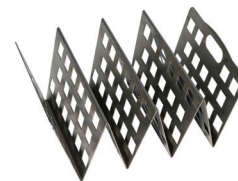
- PID-Regler
- 600 Watt
- max. 9 Liter (GN 1/2)
- 230 Volt, 50/60 Hz
- Gewicht 6.4 kg
- Abmessungen (BxTxH) 339x275x291 mm



Locheinsatz
(Zubehör)



Schutzgitter
(Serie)



Vertikal-Einsatz
(Zubehör)