

## Sous vide Bad CSC-20/2

### 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. Die beiden Becken lassen sich unabhängig voneinander betreiben.



### Eigenschaften

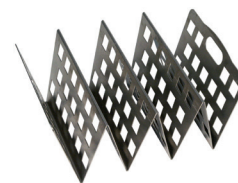
- Übersichtliches Display mit grossen Ziffern
- Spritzwasser geschützt
- Timerfunktion
- Schutzgitter
- Überlastschutz
- Mikroprozessor Impulsheizung
- Anzeige in °C oder °F
- Temperaturbereich 25 bis 99 °C
- Wasserauslass



Locheinsatz  
(Zubehör)



Schutzgitter  
(Serie)



Vertikal-Einsatz  
(Zubehör)

### Technische Daten

- PID-Regler
- 2x1200 Watt, 16A (Typ 23)
- max. 2x20 Liter (2xGN 1/1)
- 230 Volt, 50/60 Hz
- Gewicht 15.6 kg
- Abmessungen (BxTxH) 665x535x291 mm