

Sous vide Bad CSC-43/58

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

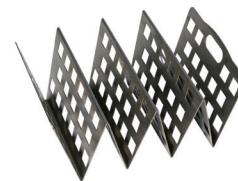
- Übersichtliches Display mit grossen Ziffern
- Spritzwasser geschützt
- Timerfunktion
- Schutzgitter
- Mikroprozessor Impulsheizung
- Überlastschutz
- Anzeige in °C oder °F
- Temperaturbereich 25 bis 99 °C
- Wasserauslass



Locheinsatz
(Zubehör)



Schutzgitter
(Serie)



Vertikal-Einsatz
(Zubehör)

Technische Daten

- PID-Regler
- 2400 Watt, 16A (Typ 23)
- max. 43/58 Liter (GN 2/1)
- 230 Volt, 50/60 Hz
- Gewicht 18.5/21 kg
- Abmessungen (BxTxH) 665x535x325 mm