

## Bain sous vide CSC-20/2

### Description

Viande, volaille, poisson, légumes et desserts; Le procédé sous vide permet de libérer de nouvelles saveurs pour tous ces produits. Protégés dans leur sachet sous vide, les aliments cuisent doucement à une température de 50 à 95 °C dans les bains CSC sous vide. Le contrôle précis permet de maintenir la température de l'eau entre 25 °C et le point d'ébullition avec une précision de  $\pm 0,2$  °C et pendant la durée souhaitée. Les deux bains peuvent fonctionner séparément.



### Caractéristiques

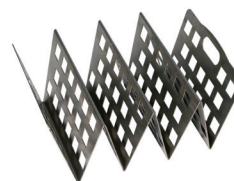
- Ecran clair avec grands chiffres
- Protégé contre les projections d'eau
- Fonction avec compte à rebours
- Minuteur
- Grille de protection
- Protection anti-surtension
- Chaleur à impulsion par microprocesseur
- Affichage en °C ou °F
- Plage de température 25 à 99 °C (77-210 °F)
- Sortie d'eau



Recipient perforé  
(accessoires)



Grill de protection  
(de série)



Support vertical  
(accessoires)

### Données techniques

- Régulateur PID
- 2x1200 Watt, 16A (typ 23)
- 2x20 litres au maximum (2xGN 1/1)
- 230 Volt, 50/60 Hz
- Poids 15.6 kg
- Dimensions (LxPxH) 665x535x291 mm