

Sous vide Bad CSC-20 CT

Beschreibung

Ausstattung wie CSC-20, zusätzlich mit Einstechfühler zur Kerntemperaturmessung, Drei-Stufen-Programmsteuerung, Programmspeicher und Einschalttimer.

Das High-Tech Gerät ermöglicht komplexe Temperaturabläufe zu steuern und lässt keine Wünsche offen.

Einmal programmierte Produktionsabläufe garantieren immer gleichbleibende Produktequalität.



Eigenschaften

- Übersichtliches Display mit grossen Ziffern
- Spritzwasser geschützt
- Count-down Timer
- Einschalttimer
- Programmspeicher
- Einstechfühler (Ø 2.2 mm)
- Schutzgitter
- Mikroprozessor Impulsheizung
- Überlastschutz
- Anzeige in °C oder °F
- Temperaturbereich 25 bis 99 °C (77-210 °F)
- Wasserauslass



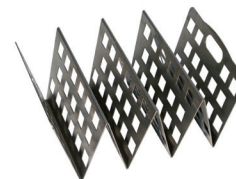
Einstechfühler
(Serie)



Locheinsatz
(Zubehör)



Schutzgitter
(Serie)



Vertikal-Einsatz
(Zubehör)

Technische Daten

- PID-Regler
- 1200 Watt
- max. 20 Liter (GN 1/1)
- 230 Volt, 50/60 Hz
- Gewicht 9.8 kg
- Abmessungen (BxTxH) 535x335x291 mm