

### Sous vide Bad CSC + CSC-CT

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. Einmal programmierte Produktionsabläufe garantieren immer gleichbleibende Produktequalität.



Modell	CT	PID-Regler	Leistung	Füllmenge	Spannung	Gewicht	Abmessungen (B x T x H)
CSC-Compact	nein	ja	600 Watt	max. 9 Liter (GN 1/2)	230 Volt, 50/60 Hz	5.1 kg	339 x 275 x 271 mm
CSC-09	nein	ja	600 Watt	max. 9 Liter (GN 1/2)	230 Volt, 50/60 Hz	6.4 kg	339 x 275 x 291 mm
CSC-09 CT	ja	ja	600 Watt	max. 9 Liter (GN 1/2)	230 Volt, 50/60 Hz	6.4 kg	339 x 275 x 291 mm
CSC-09/2	nein	ja	2x600 Watt	max. 2x9 Liter (2xGN 1/2)	230 Volt, 50/60 Hz	10.2 kg	535 x 339 x 291 mm
CSC-09/2 CT	ja	ja	2x600 Watt	max. 2x9 Liter (2xGN 1/2)	230 Volt, 50/60 Hz	10.2 kg	535 x 339 x 291 mm
CSC-20	nein	ja	1200 Watt	max. 20 Liter (GN 1/1)	230 Volt, 50/60 Hz	9.8 kg	535 x 335 x 291 mm
CSC-20 CT	ja	ja	1200 Watt	max. 20 Liter (GN 1/1)	230 Volt, 50/60 Hz	9.8 kg	535 x 335 x 291 mm
CSC-20/2	nein	ja	2x1200 Watt	max. 2x20 Liter (2xGN 1/1)	230 Volt, 50/60 Hz	15.6 kg	665 x 535 x 291 mm
CSC-20/2 CT	ja	ja	2x1200 Watt	max. 2x20 Liter (2xGN 1/1)	230 Volt, 50/60 Hz	15.6 kg	665 x 535 x 291 mm
CSC-43/58	nein	ja	2400 Watt	max. 43/58 Liter (GN 2/1)	230 Volt, 50/60 Hz	18.5/21 kg	665 x 535 x 325 mm
CSC-43/58 CT	ja	ja	2400 Watt	max. 43/58 Liter (GN 2/1)	230 Volt, 50/60 Hz	18.5/21 kg	665 x 535 x 325 mm

CT = Einstechfühler zur Kerntemperaturmessung