

Bain sous vide CSC-09

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.

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

Données techniques

- Régulateur PID
- 600 Watt
- 9 litres au maximum (GN 1/2)
- 230 Volt, 50/60 Hz
- Poids 6.4 kg
- Dimensions (LxPxH) 339x275x291 mm



Recipient perforé
(accessoires)



Grill de protection
(de série)



Support vertical
(accessoires)