

Bain sous vide CSC+ CSC-CT

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. Une fois programmés, les processus de fabrication garantissent une qualité produit toujours égale.



Modèle	CT	Régulateur PID	Puissance	Capacité de remplissage	Tension	Poids	Dimensions (L x P x H)
CSC-Compact	non	oui	600 Watt	max. 9 litres (GN 1/2)	230 Volt, 50/60 Hz	5.1 kg	339 x 275 x 271 mm
CSC-09	non	oui	600 Watt	max. 9 litres (GN 1/2)	230 Volt, 50/60 Hz	6.4 kg	339 x 275 x 291 mm
CSC-09 CT	oui	oui	600 Watt	max. 9 litres (GN 1/2)	230 Volt, 50/60 Hz	6.4 kg	339 x 275 x 291 mm
CSC-09/2	non	oui	2 x 600 Watt	max. 2 x 9 litres (2 x GN 1/2)	230 Volt, 50/60 Hz	10.2 kg	535 x 339 x 291 mm
CSC-09/2 CT	oui	oui	2 x 600 Watt	max. 2 x 9 litres (2 x GN 1/2)	230 Volt, 50/60 Hz	10.2 kg	535 x 339 x 291 mm
CSC-20	non	oui	1200 Watt	max. 20 litres (GN 1/1)	230 Volt, 50/60 Hz	9.8 kg	535 x 335 x 291 mm
CSC-20 CT	oui	oui	1200 Watt	max. 20 litres (GN 1/1)	230 Volt, 50/60 Hz	9.8 kg	535 x 335 x 291 mm
CSC-20/2	non	oui	2 x 1200 Watt	max. 2 x 20 litres (2 x GN 1/1)	230 Volt, 50/60 Hz	15.6 kg	665 x 535 x 291 mm
CSC-20/2 CT	oui	oui	2 x 1200 Watt	max. 2 x 20 litres (2 x GN 1/1)	230 Volt, 50/60 Hz	15.6 kg	665 x 535 x 291 mm
CSC-43/58	non	oui	2400 Watt	max. 43/58 litres (GN 2/1)	230 Volt, 50/60 Hz	18.5 / 21 kg	665 x 535 x 325 mm
CSC-43/58 CT	oui	oui	2400 Watt	max. 43/58 litres (GN 2/1)	230 Volt, 50/60 Hz	18.5 / 21 kg	665 x 535 x 325 mm

CT = capteur de température à coeur