

Übersicht

Sous-vide Wasserbad VAC-STAR CSC 09/2, 2 × 9 Liter, mit Wasserauslass und Inox-Deckel

VAC-STAR

Produktnummer: V-4403



Beschreibung

Das **Sous-vide Wasserbad VAC-STAR CSC 09/2** ist zwei getrennt regelbare 9-Liter-Becken in einem Gerät – Fleisch und Fisch bei unterschiedlichen Temperaturen. Komplett aus Edelstahl, mit Inox-Deckel, **Wasserauslass** und pumpenloser konvektiver Umwälzung – kein Verschleisssteil, kein Filter, wartungsfrei.

Die PID-Regelung hält die Temperatur auf ± 0.1 °C konstant, einstellbar von 25 bis 99 °C. Grosse LED-Anzeige, Timer mit Signal, Überhitzungs- und Trockengeherschutz. Das Beckenprinzip ohne Pumpe ist leise, energiesparend und zuverlässig – deshalb setzen Spitzenköche seit Jahren auf die CSC-Bäder.

Technik: 2 × 9 Liter, Becken 2× 235×297×150 mm, aussen 543×334×291 mm (L × B × H), 12.9 kg, 1.2 kW an 230 V, steckerfertig.

Zubehör: Vertikal-Einsatz zum Unterteilen des Bades, Kerntemperatur-Thermometer, Isolationskugeln und der Entkalker Anti-Calc.

VAC-STAR entwickelt und baut seine Vakuummaschinen seit 1974 in **Sugiez im Kanton Freiburg** – ein Schweizer Hersteller, der seit 2020 zur Rotag-Gruppe (Rotor Lips AG, Uetendorf) gehört. Ersatzteile und Service sind damit langfristig gesichert, und wir betreuen die Geräte aus Baar mit eigenen Technikern.

Zubehör, Unterwagen und Optionen zu diesem Gerät finden Sie in unserem Sortiment. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen und liefern schweizweit mit eigenem Technikerservice.

Dokumente

- [Prospekt Vakuum und Sous-vide \(PDF\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Bad Innenmass mm:	2× 235×297×150
Gerätetyp:	Wasserbad
Temperatur-Genauigkeit °C:	± 0.1
Volumen l:	2 × 9
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Temperaturbereich °C:	25–99
Anschlussleistung:	1.2 kW
Material aussen:	CNS (Inox)
Breite mm:	543
Tiefe mm:	334
Höhe mm:	291
Gewicht kg:	12.9