

Übersicht

Sous-Vide Garer VAC-STAR CSC-20 zweiteilig, 2x20 Liter, mit Wasserauslass **VAC-STAR**★

Produktnummer: CSC-20-2

Optionen

Ausstattung

CT

Standard



Beschreibung

Das CSC-20/2 von VAC-STAR hat alle Vorzüge des CSC-20 (die einteilige Variante). Die zwei Becken ermöglichen jedoch einen sehr flexiblen Einsatz. Die Becken lassen sich unabhängig voneinander betreiben. So können Sie z.B. gleichzeitig zwei verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Temperaturen garen. Der Sous-Vide Garer zeichnet sich aus durch eine formschöne Bauweise, hohe Temperaturnauigkeit und Wartungsfreiheit durch pumpenlose Technik. Gehäuse und Wasserbecken sind aus Edelstahl. Klare Linien und abgerundete Ecken ermöglichen eine einfache und hygienisch einwandfreie Reinigung.

Die Bedienung ist über die übersichtliche Folientastatur äusserst einfach. Der Timer löst ein akustisches und optisches Signal aus. Auch von weitem ist die Anzeige über die grosse LED-Anzeige gut lesbar. Hochleistungs-Heizelemente garantieren schnelles Nachheizen, sodass die konstante Gartemperatur gewährleistet ist.



Ausstattung "CT"

Grundausführung wie CSC-20/2, zusätzlich integrierte Kerntemperatur-Messung inkl. Einstechfühler, 3-Stufenprogrammierung und Programmspeicher.

Garmethode Sous-Vide

Sous-Vide (=Vakuumgaren) ist der Geheimtipp von Spitzenköchen. Fisch, Fleisch oder Gemüse wird im Vakuumbbeutel luftdicht verschlossen. Das Gargut im Beutel wird anschliessend im Wasserbad bei konstanter Temperatur langsam gegart. Diese Garmethode verspricht ein perfektes Kochresultat ohne Flüssigkeits- und Aromaverlust. Der Fisch bleibt saftig, das Gemüse bleibt kräftig in der Farbe und das Fleisch bleibt zart. Der Geschmack wird durch Sous-vide-Garen sogar noch intensiver.

Vielseitigkeit

Der Sous-Vide Garer kann vielseitig verwendet werden. Nutzen Sie es auch als Wasserbad, Joghurt-Maschine, Terrinen-Kocher oder zum Schmelzen von Couvertüre. Mit dem Dampfeinsatz kann der Sous-Vide Garer sogar als Dampfgarer eingesetzt werden.

+/- 1 Grad – Genauigkeit und Präzision

Vac-Star-Geräte regeln die Temperatur über Mikroprozessoren. Abweichungen sind dadurch auf +/- 0.1 °C minimiert.

Portabel – top für Partyservice und Catering

Die in der Küche vorbereiteten und vakuumierten Speisen, können vor Ort zeitgenau gegart werden. Die Tragegriffe sind hitzeisoliert und sorgen für einen optimalen Tragekomfort.

Schweizer Qualität – ein sicherer Wert

Der Schweizer Qualitätshersteller VAC-STAR zeichnet sich aus durch über 40 Jahre Erfahrung im Bereich der Vakuumtechnik. Sie entwickelt Geräte mit höchster Qualität an Material und Verarbeitung. Langlebigkeit und Zuverlässigkeit sind garantiert. Die Geräte sind zu 100 % made in EU. VAC-Star garantiert 10 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit.

Produktinformationen

Technische Daten

Beckengrösse Liter:	2 x 20
Display:	Digital LED / 0.1 °C
Gerätetyp:	mit Wasserauslass, zweiteilig
Temperatur-Genauigkeit °C:	± 0.1
Elektroanschluss:	230 V, 2.4 kW
Temperaturbereich °C:	+25/+99
im Lieferumfang enthalten:	2 Edelstahldeckel
Breite mm:	665
Tiefe mm:	535
Höhe mm:	291
Gewicht kg:	15.6