

Übersicht

Sous-vide Wasserbad VAC-STAR CSC-Medium, 13 Liter, Semi-Pro

VAC-STAR

Produktnummer: V-4404



Beschreibung

Das **CSC-Medium** ist das kompakte Sous-vide Wasserbad von VAC-STAR für Semi-Pro-Anwender, kleine Betriebe und ambitionierte Privatküchen: 13 Liter, komplett aus Edelstahl mit Polycarbonat-Deckel, pumpenlose konvektive Umwälzung, PID-Regelung auf ± 0.1 °C.

Grosse LED-Anzeige, Timer mit akustischem und optischem Signal, hitzeisolierte Griffe, spritzwassergeschützte Folientastatur (IP56), Überhitzungs- und Trockengehschutz. Neben dem Niedertemperaturgaren eignet es sich zum Temperieren von Kuvertüre, als Joghurtbereiter, Flan-Kocher oder Bain-Marie.

Technik: Bad 324 × 297 × 150 mm, aussen 363 × 334 × 275 mm, 6.9 kg, 1.0 kW an 230 V. Made in EU, 10 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit.

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 Semi-Pro und Haushalt \(PDF\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Bad Innenmass mm:	324×297×150
Gerätetyp:	Wasserbad
Temperatur-Genauigkeit °C:	± 0.1
Volumen l:	13
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Temperaturbereich °C:	25–99
Anschlussleistung:	1.0 kW
Material aussen:	CNS (Inox)
Breite mm:	363
Tiefe mm:	334
Höhe mm:	275
Gewicht kg:	6.9