

## Sous vide Bad CSC-20/2 CT

### Beschreibung

Ausstattung wie CSC-20/2, zusätzlich mit Einstechfühler zur Kerntemperaturmessung, Drei-Stufen-Programmsteuerung, Programmspeicher und Einschalttimer. Das High-Tech Gerät ermöglicht komplexe Temperaturabläufe zu steuern und lässt keine Wünsche offen. Einmal programmierte Produktionsabläufe garantieren immer gleichbleibende Produktequalität. Die beiden Becken lassen sich unabhängig voneinander betreiben.



### Eigenschaften

- Übersichtliches Display mit grossen Ziffern
- Spritzwasser geschützt
- Count-down Timer
- Einschalttimer
- Programmspeicher
- Einstechfühler (Ø 2.2 mm)
- Schutzgitter
- Überlastschutz
- Mikroprozessor Impulsheizung
- Anzeige in °C oder °F
- Temperaturbereich 25 bis 99 °C (77-210 °F)
- Wasserauslass



Einstechfühler  
(Serie)



Locheinsatz  
(Zubehör)



Schutzgitter  
(Serie)



Vertikal-Einsatz  
(Zubehör)

### Technische Daten

- PID-Regler
- 2x1200 Watt, 16A (Typ 23)
- max. 2x20 Liter (2xGN 1/1)
- 230 Volt, 50/60 Hz
- Gewicht 15.6 kg
- Abmessungen (BxTxH) 665x535x291 mm