

# Cocción al vacío CSC



MOD. CSC-20-CT  
(Con sonda)

*¡La cocción al vacío al alcance de todos!*

- Control temperatura mediante microprocesador
- Mantenimiento constante de la temperatura
- Display digital de máxima precisión + - 0'2 °C
- Circulación convectiva del agua
- Mínimo consumo eléctrico
- Muy fáciles de manejar y limpiar
- Modelo CSC-20 - CT, dotado de SONDA TÉRMICA



*"Roast-beef"*  
Cocinado al vacío con CSC

**Accesorios**

- Parches y bolsas de vacío
- Consultar página ..... 70

**PVP**

Mod. CSC-09 .....	890 €
Mod. CSC-20 .....	990 €
Mod. CSC-43 .....	1.530 €
Mod. CSC-20-CT .....	1.480 €



MOD. CSC-09



MOD. CSC-20



MOD. CSC-43

**¡Funcionamiento realmente simple!**

- Se envasa al vacío el producto a cocer
- Se programa la temperatura y el tiempo deseados
- Se sumerge la bolsa en el agua de la cubeta
- Nos avisará automáticamente del final del proceso
- Posibilidad de trabajar con sonda al corazón (opcional)

**VENTAJAS:**

- La cocción al vacío resalta el sabor de los alimentos
- Los productos envasados al vacío se cuecen a baja temperatura (entre 56 y 95 °C)
- Sabores naturales, mantiene colores y aspecto de los alimentos.
- Sin pérdida de sustancias nutritivas.
- Las pérdidas de peso se reducen un 50%
- Ahorro de tiempo, por reestructuración de la producción

**Vac-Star**, con mas de 40 años de experiencia en la fabricación de envasadoras al vacío es reconocida en el mundo entero.

Ahora su experiencia y colaboración con ingenieros, jefes de cocina y Escuelas de Hostelería suizas y el profesor Dr. Thomas Vilgis, Max Planck del Instituto Meyence (Suiza) han desarrollado el nuevo aparato **CSC**.

MODELO	LITROS - Capacidad -	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	VOLTAJE (v)	POTENCIA (w)
<b>CSC – 09</b>	9	339 x 275 x 291	1 x 230	500
<b>CSC – 20</b>	20	535 x 335 x 291	1 x 230	1000
<b>CSC – 43</b>	43	665 x 535 x 291	1 x 230	2000
<b>CSC – 20 – CT con sonda</b>	20	535 x 335 x 291	1 x 230	1000