

VAC-STAR★

SOUS-VIDE TECHNIK



VAC-STAR®

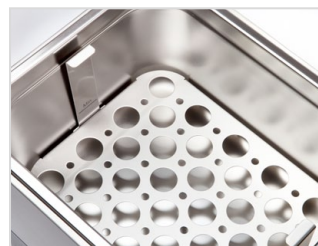
Sous Vide Bäder - CSC & CSC CT Serie



20 Liter Ausführung



2 x 20 Liter Doppelbecken



Schutzgitter



Ablaufhahn (außer CSC Compact)

Vac-Star Sous-Vide Geräte Profi-Equipment für Gastronomie & Großküche

Sous-Vide-Geräte von Vac-Star werden von Spitzenköchen auf der ganzen Welt geschätzt. Im Jahr 2007 wurde mit der Produktion von hochpräzisen Sous-Vide-Geräten begonnen. Hier ging man einen anderen Weg wie viele andere Hersteller, die einfach Laborgeräte umfunktionierten. Bei Forschung und Entwicklung wurde das Augenmerk von Anfang an auf die **Bedürfnisse der Profiküche und deren Praxis** gelegt. Vac-Star ist **Ausrüster der deutschen Nationalmannschaft der Köche**.

Die Sous-Vide-Bäder von Vac-Star zeichnen sich durch höchste Temperaturkonstanz, Wartungsfreiheit und einfache Bedienung aus. Durch die pumpenlose Technik und das Beckenprinzip sind die Geräte wartungsfrei und energiesparend.

Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Desserts: Mit dem Sous-Vide-Verfahren gelingt es, all diesen Produkten neue Geschmacksfacetten zu entlocken. Im Vakuumbbeutel geschützt, garen Lebensmittel sanft im Temperaturbereich zwischen 50 und 95 °C im CSC Sous-vidé Bad. Die präzise Steuerung ermöglicht jede Wassertemperatur zwischen 25 °C und Siedepunkt auf $\pm 0,1$ °C genau über jeden gewünschten Zeitraum zu halten.

Vorteile beim Sous-Vide Verfahren:

- Gewichtsverluste durch das Garen werden reduziert. Beispiel Rinderfilet: Garverlust beim Sous-Vide Verfahren 5 %, Garverlust beim herkömmlichen Verfahren 40 %. Sie erzielen deutliche Einsparungen beim Warenaufwand.
- Massive Reduktion der Energiekosten. Der Energiebedarf beträgt nur 0,05 kWh beim Halten (CSC-09). Mit 1 Cent kann man das Gerät 1,5 Stunden betreiben.
- Zeitersparnis in der Küche durch Produktionsumlagerung
- Flexibilität im Service durch Cook & Chill.
- Die Produkte bleiben saftig und erhalten ihre natürliche Farbe. Das Aroma ist intensiv, nur wenig Fett und Salz ist nötig.
- Durch das schonende Garen bleiben wichtige Nährstoffe und Vitamine erhalten. Kein Austrocknen, keine Oxidation, kein Auslaugen.
- Neue Geschmacksfacetten ermöglichen spannende Kreationen.
- Maximale Produktqualität und schneller Service begeistern den Gast.

Vac-Star CSC & CSC-CT Serie

> Höchste Verarbeitungsqualität



Vac-Star ist der Schweizer Qualitätshersteller von Vakuum- und Sous-Vide-Geräten mit über 30 Jahren Erfahrung auf dem Gebiet der Vakuumtechnik. Material- und Verarbeitungsqualität sind auf höchstem Niveau und garantieren eine hohe Zuverlässigkeit und lange Lebensdauer.

> Pumpenloses Prinzip



Die CSC Serie von Vac-Star arbeitet mit Hilfe der Wärmeströmung. Die sogenannte Konvektion durchmischt kaltes und warmes Wasser auf Grund der physikalischen Gesetze. Eine Umwälzungspumpe ist somit überflüssig und ermöglicht einen wartungs- und verschleißfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer.

> Temperaturkonstanz



Die PID-Temperaturregelung wird hochpräzise über Mikroprozessoren gesteuert. Das ermöglicht es, Abweichungen der Wassertemperatur auf $\pm 0,1$ °C zu minimieren.

> Kompakte Bauweise



Der Platzbedarf der CSC-Serie beschränkt sich auf das Nötigste. Die Standfläche ist immer nur so groß, wie es das Becken erfordert.

> Energie- und Kosteneffizient



Das spezielle Edelstahlgehäuse besitzt eine ausgeklügelte Isolierung und sorgt somit für eine effiziente Wärmespeicherung. Um die Temperatur zu halten benötigen die Geräte der CSC-Serie sehr wenig Energie. Das CSC-9 benötigt z.B. nur 50 Watt/h. Der Betrieb des Geräts kostet also lediglich 1 Cent für 1,5 Stunden (Stand 01/2012).

> Einfache Bedienung



Die Bedienung wurde so einfach und übersichtlich wie möglich gestaltet. Die Einstellung von Temperatur und Timer erfolgt mit wenigen direkten Eingaben.

> Hochleistungs-Heizelemente



Die eingebauten Hochleistungs-Heizelemente ermöglichen ein schnelles nachheizen, wenn gekühlte Produkte eingelegt werden. Nur ein schnelles (Wieder-) Erreichen der Gartemperatur ermöglicht verlässliche Garzeiten.

> Hygiene & Design



Formschönes & hochwertiges Gehäuse in Edelstahl rostfrei. Kantenfreies Bassin: Hygienisch und einfach zu reinigen. Optional ist ein transparenter Acrylglasdeckel erhältlich.

> Sicherheit



Die CSC-Serie ist komplett spritzwassergeschützt (IP56) und mit einem zuverlässigen Trockengehschutz ausgerüstet, der eine Beschädigung des Geräts verhindert

- Timer mit akustischem und optischem Signal
- Große, auch von weitem gut lesbare LED-Anzeige
- hitzeisolierte Tragegriffe auf beiden Seiten
- Folientastatur und Netzschalter sind spritzwassergeschützt
- Überhitzungsschutz schützt das Bad vor Fehlbedienung
- Temperaturbereich 25 - 99 °C
- Ablaufventil zur sicheren und bequemen Badentleerung (außer CSC Compact)
- Schutzgitter im Lieferumfang
- Deckel aus Edelstahl im Lieferumfang (außer CSC Compact)
- Deckel aus transparentem Acrylglas optional erhältlich

Vac-Star CSC-CT Serie



Die CT-Serie verfügt über folgende zusätzliche Funktionen:

- integrierte Kerntemperaturmesseinheit mit Einstechfühler
- Drei-Stufen-Programmsteuerung & Programmspeicher
- programmierbare Start-Einschaltzeit
- umschaltbar von °C auf °F

Die High-Tech Serie ermöglicht es, komplexe Temperaturabläufe zu steuern und lässt keine Wünsche offen. Einmal programmierte Produktionsabläufe garantieren immer gleichbleibende Produktqualität.

Ausführungen

CSC und CSC-CT Serie sind in folgenden Ausführungen erhältlich:

9 Liter, 20 Liter, 43 Liter, 58 Liter, 2 x 9 Liter Doppelbad, 2 x 20 Liter Doppelbad

Vac-Star CSC & CSC-CT Serie

TECHNISCHE DATEN:

Wasserbäder ohne Ablaufhahn:

CSC Compact

Außenabmessung BxTxH: 339 x 275 x 271 mm
Innenabmessung BxTxH: 297 x 237 x 150 mm
Kapazität: 9 Liter
Temperaturbereich: 25 – 99 °C
Timer: 1 m – 99 h
Gewicht: 5,1 kg
Leistung: 600 W, 230 V

CSC Medium

Außenabmessung BxTxH: 365 x 339 x 271 mm
Innenabmessung BxTxH: 323 x 297 x 150 mm
Kapazität: 14 Liter
Temperaturbereich: 25 – 99 °C
Timer: 1 m – 99 h
Gewicht: 5,4 kg
Leistung: 1000 W, 230 V

Wasserbäder mit Ablaufhahn:

CSC-09 & CSC-09-CT

Außenabmessung BxTxH: 339 x 275 x 291 mm
Innenabmessung BxTxH: 297 x 237 x 150 mm
Kapazität: 9 Liter
Temperaturbereich: 25 – 99 °C
Timer: 1 m – 99 h
Gewicht: 6,4 kg
Leistung: 600 W, 230 V

CSC-20 & CSC-20-CT

Außenabmessung BxTxH: 535 x 335 x 291 mm
Innenabmessung BxTxH: 503 x 300 x 150 mm
Kapazität: 20 Liter
Temperaturbereich: 25 – 99 °C
Timer: 1 m – 99 h
Gewicht: 9,8 kg
Leistung: 1200 W, 230 V

CSC-43 & CSC-43-CT

Außenabmessung BxTxH: 665 x 535 x 291 mm
Innenabmessung BxTxH: 623 x 503 x 150 mm
Kapazität: 43 Liter
Temperaturbereich: 25 – 99 °C
Timer: 1 m – 99 h
Gewicht: 18,5 kg
Leistung: 2400 W, 230 V

CSC-58 & CS-58-CT

Außenabmessung BxTxH: 665 x 535 x 291 mm
Innenabmessung BxTxH: 623 x 503 x 200 mm
Kapazität: 58 Liter
Temperaturbereich: 25 – 99 °C
Timer: 1 m – 99 h
Gewicht: 21 kg
Leistung: 2400 W, 230 V

CSC-09/2 & CSC-09/2-CT Doppelbad

Außenabmessung BxTxH: 535 x 339 x 291 mm
Innenabmessung BxTxH: 237 x 297 x 150 mm (x2)
Kapazität: 2 x 9 Liter
Temperaturbereich: 25 – 99 °C
Timer: 1 m – 99 h
Gewicht: 10,2 kg
Leistung: 2 x 600 W, 230 V

CSC-20/2 & CSC-20/2-CT Doppelbad

Außenabmessung BxTxH: 665 x 535 x 291 mm
Innenabmessung BxTxH: 300 x 503 x 150 mm (x2)
Kapazität: 2 x 20 Liter
Temperaturbereich: 25 – 99 °C
Timer: 1 m – 99 h
Gewicht: 15,6 kg
Leistung: 2 x 1200 W, 230 V