

# VAC-STAR★

## ТЕХНОЛОГИИ SOUS-VIDE



## БАВНА СОУС-ВИДЕ: СЕРИЯ CSC



Одианные  
бани различных  
размеров



Двойные ванны  
различных  
размеров



Защитная сетка



Дренажный клапан  
(кроме серий  
medium и compact)

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ И КЕЙТЕРИНГА

VAC-STAR Sous-Vide это оборудование, признанное лучшими шеф-поварами по всему миру. Мы начали производство нового высокотехнологичного оборудования для Sous-Vide в 2007 году. В отличие от других производителей, модифицирующих уже имеющиеся продукты, VAC-STAR принял решение о создании новой линейки продуктов. Первым шагом было исследование потребностей профессионалов кухонного дела. Именно поэтому Vac-Star является брендом, который выбирают лучшие немецкие команды поваров.

Отличительными чертами линейки ванн VAC-STAR Sous-Vide являются простота их использования, а также сочетание идеально подобранной температуры и точности. Отказ от использования насоса и его замена бассейном избавит от необходимости в дополнительном обслуживании и характеризуется очень низким энергопотреблением.

Мясо, птица, рыба, овощи и десерты: с Sous-Vide вы сможете довести до совершенства!

Продукты, упакованные в вакуумном пакете могут быть приготовлены при температуре в диапазоне от 50 до 95 °С с помощью Sous-Vide ванн. Точное управление позволяет выставить любую температуру воды от 25 °С до температуры кипения с шагом  $\pm 0,1$  °С в течение желаемого промежутка времени.

## ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТЕХНОЛОГИИ SOUS-VIDE

- ▶ Потери объема и веса во время приготовления снижается. Например, говядина, приготовленная по технологии Sous-Vide теряет лишь 5%, тогда при обычном приготовлении – 40%.
- ▶ Значительное сокращение затрат на энергию. Потребность в энергии составляет всего 0,05 кВт•ч при проведении заданной температуры (CSC-09). Всего 20–30 копеек для работы устройства в течение 1,5 часов
- ▶ Экономия времени. Гибкий подход на профессиональной кухне, метод Cook & Chill.
- ▶ Продукты остаются сочными и сохраняют свой естественный цвет и аромат, минимизируются затраты специй и масла.
- ▶ Из-за приготовления пищи при более низких температурах, необходимые питательные вещества и витамины сохраняются естественным образом. Продукты не высыхают, оставаясь свежими. Максимальное качество продукции и быстрое обслуживание благотворно влияет на впечатление гостей.



## ВЫСШЕЕ КАЧЕСТВО



VAC-STAR является швейцарским производителем с высочайшими стандартами качества, специализирующимся на вакуумном и Sous-Vide оборудовании, с более чем 40-летним опытом работы в области профессиональной кухонной техники. Материалы и качество изготовления самого высокого уровня, гарантируют исключительную надежность и длительный срок службы.

## ОТСУТСТВИЕ НАСОСА



VAC-STAR CSC Series работает на основе теплового потока. По законам физики конвекция смешивает холодную и горячую воду. Таким образом, циркуляционный насос будет лишним, что практически полностью лишает устройство необходимости в обслуживании и делает его износостойким.

## КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ



Температура контролируется с высокой точностью с помощью микропроцессоров. Это дает возможность свести к минимуму колебания температуры воды в пределах  $\pm 0,1$  °C.

## КОМПАКТНЫЙ ДИЗАЙН



Площадь, занимаемая ваннами на Вашей кухне минимальна. Они спроектированы так, чтобы занимать ровно столько места, сколько это нужно для эффективной работы водяной бани и ни одним квадратным сантиметром больше.

## ОЩУТИМОЕ СОКРАЩЕНИЕ ЗАТРАТ НА ЭЛЕКТРИЧЕСТВО



Специальный корпус из нержавеющей стали включает в себя эффективную изоляцию, обеспечивающую эффективное хранение тепла. Для того, чтобы поддерживать заданную температуру ванны серии CSC тратят минимальное количество энергии. Например, CSC-09 требуется лишь 50 Вт/ч, всего 30-40 копеек за 2 часа работы!

## ПРОСТОЕ УПРАВЛЕНИЕ



Панель управления была разработана так просто и доступно, насколько это возможно. Изменения температуры и таймера производятся лишь несколькими простыми манипуляциями.

## ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



Высокопроизводительные встроенные нагревательные элементы позволяют быстро нагревать даже замороженные продукты и быстро достигать желаемой температуры приготовления.

## ГИГИЕНИЧНОСТЬ И ДИЗАЙН



Привлекательный дизайн, высокое качество, нержавеющая сталь – вот основные характеристики внешнего вида наших ванн. Скругленные края обеспечивают возможность легкой чистки. Дополнительная прозрачная акриловая крышка доступна для COMPACT и MEDIUM-серий

## БЕЗОПАСНОСТЬ



Вся продукция CSC-серии является полностью водонепроницаемой (IP56) и оснащена надежной высокотехнологичной защитой, предотвращающей повреждение устройства.

- Таймер со звуковым и визуальным сигналом.
- Большой светодиодный дисплей, легко читаемый даже на расстоянии.
- Термостойкие ручки с обеих сторон.
- Клавиатура и выключатель питания защищены от попадания капель.
- Защита от перегрева.
- Диапазон рабочих температур 25 – 99 °C
- Клапан для безопасного и удобного слива ванны (за исключением COMPACT и MEDIUM-серий).
- Защитная сетка.
- Крышка из нержавеющей стали в комплекте (за исключением COMPACT и MEDIUM-серий).
- Дополнительная прозрачная акриловая крышка (стандарт для COMPACT и MEDIUM-серий).



## ВАННА SOUS-VIDE: СЕРИЯ CSC-CT



Серия СТ предлагает следующие дополнительные возможности:

- Встроенный термо щуп.
- Трехуровневая программа управления и функция памяти.
- Программируемый таймер для запуска.
- Работает в двух температурных системах – Цельсия или Фаренгейт (°C или °F).

Наше высокотехнологичное оборудование позволяет контролировать сложные процессы терморегулировки и способно выполнить любое ваше желание на кухне. Использование ванн Sous-Vide гарантирует стабильно высокое качество ваших блюд.

### ВАРИАНТЫ

Серии CSC и CSC-CT доступны в следующих размерах.

Одинарная баня: 9 литров, 14 литров, 20 литров,  
43 литра, 58 литров.

Двойная ванна: 2 x 9 литров и 2 x 20 литров.

## ОДИНАРНАЯ ВАННА БЕЗ ДРЕНАЖНОГО КЛАПАНА



### CSC COMPACT

Габаритные размеры WxDxH: 339x275x271 мм

Внутренние размеры WxDxH: 297x237x150 мм

Объем: 9 л

Диапазон температур: 25 – 99 °C

Таймер: 1 мин. – 99 ч.

Вес: 5,1 кг

Мощность, напряжение: 600 Вт, 230 В



### CSC MEDIUM

Габаритные размеры WxDxH: 365x339x271 мм

Внутренние размеры WxDxH: 323x297x150 мм

Объем: 14 л

Диапазон температур: 25 – 99 °C

Таймер: 1 мин. – 99 ч

Вес: 5,4 кг

Мощность, напряжение: 1000 Вт, 230 В

## ОДИНАРНАЯ ВАННА С ДРЕНАЖНЫМ КЛАПАНОМ



### CSC-09 & CSC-09-CT

Габаритные размеры WxDxH: 339x275x291 мм

Внутренние размеры WxDxH: 297x237x150 мм

Объем: 9 л

Диапазон температур: 25 – 99 °С

Таймер: 1 мин. – 99 ч.

Вес: 6,4 кг

Мощность, напряжение: 600 Вт, 230 В



### CSC-20 & CSC-20-CT

Габаритные размеры WxDxH: 535x335x291 мм

Внутренние размеры WxDxH: 503x300x150 мм

Объем: 20 л

Диапазон температур: 25 – 99 °С

Таймер: 1 мин. – 99 ч.

Вес: 9,8 кг

Мощность, напряжение: 1000 Вт, 230 В



### CSC-43 & CSC-43-CT

Габаритные размеры WxDxH: 665x535x291 мм

Внутренние размеры WxDxH: 623x503x150 мм

Объем: 43 л

Диапазон температур: 25 – 99 °С

Таймер: 1 мин. – 99 ч.

Вес: 18,5 кг

Мощность, напряжение: 2400 Вт, 230 В



### CSC-58 & CS-58-CT

Габаритные размеры WxDxH: 665x535x291 мм

Внутренние размеры WxDxH: 623x503x200 мм

Объем: 58 л

Диапазон температур: 25 – 99 °С

Таймер: 1 мин. – 99 ч.

Вес: 21 кг

Мощность, напряжение: 2400 Вт, 230 В



## БАННА SOUS-VIDE: СЕРИЯ CSC-CT



### CSC-09/2 & CSC-09/2-CT DOUBLE BATH

Габаритные размеры WxDxH: 535x339x291 мм  
Внутренние размеры WxDxH: 237x297x150 мм (x2)  
Объем: 2 x 9 л  
Диапазон температур: 25 – 99 °С  
Таймер: 1 мин. – 99 ч.  
Вес: 10,2 кг  
Мощность, напряжение: 2 x 600 Вт, 230 В



### CSC-20/2 & CSC-20/2-CT DOUBLE BATH

Габаритные размеры WxDxH: 665x535x291 мм  
Внутренние размеры WxDxH: 300x503x150 мм (x2)  
Объем: 2 x 20 л  
Диапазон температур: 25 – 99 °С  
Таймер: 1 мин. – 99 ч  
Вес: 15,6 кг  
Мощность, напряжение: 2 x 1200 Вт, 230 В