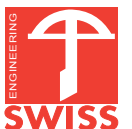


Das  Original 
VAC-STAR

SOUS-VIDE TECHNOLOGIE



SOUS-VIDE POMALÉ VAŘENÍ VE VÁKU

Ať už připravujete maso, drůbež, ryby, zeleninu či dezerty – díky technologii Sous-Vide získá chuť všech těchto pokrmů nový rozměr.

Revoluční Sous-Vide technologie vaření spočívá v tom, že potraviny jsou v syrovém stavu vakuově zabalené do speciálních sáčků značky Vac-Star. Úprava probíhá při nízké teplotě (od 56 °C do 95 °C) s minimální nutností potraviny před úpravou dochucovat. Tento produkt je vhodný kromě profesionálních gastro zařízení i do domácností. Díky technologii Sous-Vide můžete ve Vaší kuchyni tvořit pokrmy pro opravdové labužníky. Poznejte novou dimenzi vaření!



VÝHODY TECHNOLOGIE SOUS-VIDE

- **Potraviny zůstanou šťavnaté**, jejich barva a aroma se přípravou ještě zintenzívní (nedochází k vysoušení, k oxidaci, ani k vyluhování potravin)
- Díky šetrné tepelné úpravě **zůstanou zachovány důležité živiny**
- Potraviny je možno zpravidla připravovat **bez přidání tuku a soli**
- Takto upravené potraviny **splňují přísné dietní požadavky**
- **Váhový úbytek v důsledku vaření se nesnižuje**, při klasickém i jiném alternativním vaření je váhový úbytek až 50 %
- **Minimální nároky** na údržbu



CSC - CUISSON SOUS-VIDE CONTROL

Společnost Vac-Star vyrábí CSC Sous-Vide varné lázně v několika velikostech – pro domácnosti a malé provozovny v objemu 9 l, pro gastronomické podniky od 20 l a výše.

Přístroje CSC dodáváme ve 2 modifikacích. Základní varianta CSC umožňuje přípravu pokrmu za předem nastavené teploty. Tato teplota se udržuje s přesností $\pm 0,2$ °C. Provedení CSC-CT obsahuje všechny funkce standardního CSC a navíc má teplotní sonda, s kterou se provádí úprava pokrmu podle tzv. teploty jádra, což má význam hlavně při úpravě velkých porcí masa. Dále má toto provedení možnost přednastavit a zapamatovat si až 10 způsobů přípravy potravin.



Přehled modelů

	Obsah litrů	Vnitřní rozměry (mm)			Vnější rozměry (mm)			Napětí a výkon	
		Délka	Šířka	Hloubka	Délka	Šířka	Výška	Volty	Watty
CSC-Compact Varná lázeň	9	235	297	145	274	334	291	230	600
CSC-09 Varná lázeň	9	297	237	150	339	275	291	230	500
CSC-09/2 Dvojitá varná lázeň	2x9	237	297	150	535	339	291	230	1000
CSC-Medium Varná lázeň	13	292	324	150	330	363	291	230	1000
CSC-20 Varná lázeň	20	503	300	150	535	335	291	230	1000
CSC-20/2 Dvojitá varná lázeň	2x20	300	503	150	665	535	291	230	2000
CSC-43 Varná lázeň*	43	623	503	150	665	535	291	230	2000
CSC-58 Varná lázeň*	58	623	503	200	665	535	291	230	2000

* K dodání také s pojízdným vozíkem

Přesnost teploty $\pm 0,2$ °C



Sonda pro vnitřní teplotu



Vyvýšená nerezová vložka



Stojan pro vertikální vaření



Výpustní kohout



Odtok



KOMPAKTNÍ PONORNÉ SOUS-VIDE CHEF PŘÍSTROJE



Sous-Vide Chef Home

Nejnovější produkt SouVideChef Home je vybaven antireflexním dotykovým displejem, SSR a ventilací pro chlazení elektroniky. Řízená regulace teploty umožňuje teplotní stálost $\pm 0,1$ °C s rozsahem 25 °C až 99 °C. Oběhové čerpadlo o výkonu 14 l/min je vhodné pro vodní lázně o objemu až 20 l. Kryt z kvalitního a pro potraviny určeného plastu se snadno čistí přípravkem "ANTI-Calc".



Sous-Vide Chef II

Tento produkt zpřístupňuje technologii Sous-Vide domácnostem, malým kuchyním a tím i široké veřejnosti. Předností je jeho malá velikost a systém ohřívání vody se spodní cirkulací, proto vám pro jeho použití stačí jakákoliv vhodná nádoba do objemu 40 l. Kvalitu tohoto moderního přístroje značky Vac-Star určuje jeho ergonomický design, displej s velkými čísly, hlídání hladiny vody, časovač až na 99 h, ochrana proti přetížení, teplotní rozsah do varu 25 až 99 °C, s přesností $\pm 0,2$ °C. Další předností a výhodou produktu SousVideChef je jeho nízká hmotnost 2,1 kg a jeho bezúdržbové provedení.



Sous-Vide Chef Touch

Nový Sous-Vide Chef Touch je vybaven velkým dotykovým displejem s jednoduchým ovládáním a integrovaným připojením teplotní sondy. Vylepšený vysoce výkonný topný článek nyní umožňuje použití vodních nádrží až do 40 litrů. Silnější čerpadlo o objemu 16 litrů za minutu zaručuje rychlé a účinné míchání vody, a to i při velkých objemech. Solid-State-Relay (SSR) vybavení a prvotřídní ventilace chlazení zajišťují dlouhou životnost elektronických součástí. Snadno se čistí s čističem CSC "Anti-Lime". V balení také vysoce kvalitní plastové pouzdro (NORYL).

Přehled modelů

	(l)		(kg)			Rozměry (mm)			Teploty (°C)			Napětí a výkon	
	Max objem	Váha	Výška	Šířka	Hloubka	Min	Max	Stálost	Volty	Watty			
Sous-Vide Chef Home	20	1,3	365	70	130	25	99	$\pm 0,1$	230	500			
Sous-Vide Chef II	40	2,1	350	90	165	25	99	$\pm 0,2$	230	1000			
Sous-Vide Chef Touch	40	2,1	350	90	165	25	99	$\pm 0,2$	230	1000			



www.sous-vide.cz

www.vac-star.cz

FRIMARK CZ, s. r. o.
 Výrobce a prodejce
 vakuové balicí techniky

U Panasonicu 376
 530 06 Pardubice-Staré Čívce
 IČ: 25274261, DIČ: CZ25274261

Tel.: +420 466 650 517
 Fax: +420 466 650 549
 E-mail: obchod@frimark.cz



vakuové
 balení



vakuové
 sáčky



balení
 potravin



výroba
 servis



splátkový
 program