

Pearl

Ideal para aquellos que se inician en la cocción al vacío. Recomendado para restaurantes, hoteles, servicios de restauración, catering, carniceros y bares. Esta versión montable de Pearl es particularmente flexible, rápida de ensamblar e ideal para usar en catering. Su diseño compacto le permite guardarla rápidamente. El Pearl garantiza una estabilidad de temperatura de ± 0.03 °C en recipientes y ollas de cocina de hasta 58 litros.

Recomendamos cocinar no más que la mitad del volumen del baño de comida en kilos. Esto es necesario para facilitar la suficiente circulación del agua para garantizar una temperatura consistente dentro del baño. La GN 1/2 200 mm (13 litros): hasta aprox. 5 kg GN 1/1 150 mm (19 litros): hasta aprox. 8 kg GN 1/1 200 mm (27 litros): hasta aprox. 12 kg GN 2/1 150 mm (44 litros): hasta aprox. 20 kg GN 2/1 200 mm (58 litros): hasta aprox. 27 kg

La rejilla de seguridad de protección integrada previene que las bolsas al vacío toquen las resistencias calefactoras, la bomba y el dispositivo de nivel. La potente bomba de circulación asegura una óptima estabilidad de temperatura e incluso la distribución del agua en el baño. Esto tiene un efecto positivo en los tiempos de calentamiento cuando se colocan bolsas frías dentro del baño.

El temporizador integrado permite un fácil monitoreo del tiempo de cocción restante.



Características del producto

- Alarma por bajo nivel de agua
- Rejilla de protección de acero inoxidable
- Carcasa de acero inoxidable higiénico antihuellas
- Display de temperatura LED brillante
- Teclado de operación a prueba de salpicaduras
- Normas: CE, RoHS, WEEE
- Alta capacidad de bombeo (14 lts/min)
- Display de temperatura en °C y °F
- Temporizador
- Barrera de protección contra vapor
- Certificación: NSF, UL
- Para recipientes de hasta 100 litros
- Fácil instalación mediante soporte de sujeción

Valores de potencia

230V/50Hz (Schuko Plug - CEE 7/4 Plug Type F)

Capacidad de calefacción kW	2
Capacidad de caudal de la bomba l/min	14
Capacidad de flujo de presión de la bomba bar	0.3
Consumo de energía A	9.2

Información técnica

Versiones de tensión disponibles

N° Ref. 9FT1000

Versiones de tensión disponibles:

9FT1000.33 230V/50-60Hz (Schuko Plug - CEE 7/4 Plug Type F)

Otros

Clasificación IP IP X4

Electrónica

Indicador de temperatura VFD

Tamaños y volúmenes

Peso kg	4.5
Dimensiones totales cm (W x L x H)	13.3 x 21.2 x 33
Volumen de llenado l	58

Valores de temperatura

Rango de temperatura de operación °C	+20 ... +95
Estabilidad de temperatura °C	±0.03
Temperatura ambiente admisible °C	+5 ... +40