

## Feuille de données techniques

### Pearl

Idéal pour s'initier au processus de cuisson sous vide. Recommandé pour les restaurants, les hôtels-restaurants, les traiteurs, la restauration collective, les boucheries et les bars. Avec cette variante d'immersion, le Pearl est très facilement opérationnel, rapidement installé et idéal pour une utilisation en restauration de collectivités. Il permet également un énorme gain de place et se range ensuite très rapidement. Le modèle Pearl vous garantit une constance de température de  $\pm 0,03$  °C quel que soit le récipient d'une capacité maximale de 58 litres. Pour garantir une circulation suffisante de l'eau et ainsi une température constante du bain, nous recommandons un poids d'aliments en kg correspondant à env. la moitié du volume d'eau. GN 1/2 200 mm (13 litres): jq env. 5 kg GN 1/1 150 mm (19 litres): jq env. 8 kg GN 1/1 200 mm (27 litres): jq env. 12 kg GN 2/1 150 mm (44 litres): jq env. 20 kg GN 2/1 200 mm (58 litres): jq env. 27 kg La grille de protection, livrée avec l'appareil, empêche le contact du sachet sous vide avec la résistance chauffante, la pompe et le flotteur. La pompe ultra puissante assure une constance de température optimale et un brassage uniforme de l'eau dans toute la cuve. Cela a également un impact positif sur les temps de chauffe et la conservation des aliments réfrigérés. La minuterie interne vous permet de garder constamment un œil sur le temps de cuisson restant.



#### Caractéristiques du produit

- ✓ Alarme de niveau d'eau bas
- ✓ Grille de protection en inox (livrée avec l'appareil)
- ✓ Finition en inox, anti-traces et hygiénique
- ✓ Affichage très clair de la température par LED
- ✓ Façade protégée des éclaboussures
- ✓ Normes: CE, RoHS, WEEE
- ✓ Pompe ultra puissante (14l/min)
- ✓ Indicateur de température en °C et °F

## Performances

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

Puissance de chauffe kW	2
Débit de la pompe refulante l/min	14
Puissance de la pompe pression bar	0.3
Consommation d'énergie A	9.2

## Données techniques

### Versions de tension disponibles

Référence 9FT1000

### Versions de tension disponibles:

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

### Électronique

Affichage de la température

VFD

### Dimensions et volumes

Poids kg

4.5

Dimensions totales cm (L x P x H)

13.3 x 21.2 x 33

Volume de remplissage l

58

### Valeurs de température

Plage de température de travail °C

+20 ... +95

Constance de température °C

±0.03

Température ambiante °C

+5 ... +40

### Autres

Classification IP

IP X4

Vous trouverez plus d'informations sur l'ensemble des produits Fusionchef sur [www.fusionchef.de](http://www.fusionchef.de). Sous réserve de modifications techniques. Les illustrations peuvent différer de l'original. | Datasheet No.FR9FT1000/250513