

Feuille de données techniques

Pearl S

La solution compacte pour la cuisine professionnelle exigeante. Recommandé pour les restaurants, les hôtels-restaurants et les bars. Le Pearl S est livré entièrement monté sur un pont stable en inox, avec une cuve isolée (volume de remplissage de 19 litres), un couvercle de bain en inox et un robinet de vidange. Une solution stable, où rien ne bouge, et parfaite pour une utilisation mobile grâce aux poignées de transport. 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. Grâce à l'appareil hermétique, l'évaporation de l'eau est, notamment lors d'une cuisson lente, fortement réduite. Ainsi, l'appareil ne risque pas de s'arrêter pour des raisons techniques de sécurité en cas de niveau d'eau trop bas. Le bassin d'eau et le couvercle de bain peuvent être simplement nettoyés au lave-vaisselle. 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. Bain S (19 litres) : jg env. 8 kg



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 9FT1B20

Versions de tension disponibles:

9FT1B20.33 230V 50/60Hz (Raccord Schuko- CEE 7/4 Raccord Type F)

Bain

Cuve de bain Acier inoxydable

Couvercle intégré

Électronique

Affichage de la température LED

Dimensions et volumes

Poids kg 14

Dimensions totales cm (L × P × H) 33.2 x 57.7 x 37.4

Volume de remplissage l 19

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. Sous réserve de modifications techniques. Les illustrations peuvent différer de l'original. | Datasheet No.FR9FT1B20/240125