Pearl L

La solución óptima para los cocineros profesionales. Recomendado para servicios de restauración, catering y carniceros.

El *Pearl L* se entrega totalmente montado sobre un robusto puente de acero inoxidable y una batea aislada térmicamente (para un volumen de llenado de 44 litros), incluyendo una tapa plana de acero inoxidable y un grifo de descarga para el vaciado. Este sistema es altamente estable y robusto con manijas para su fácil transporte.

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.

Cuando se utiliza la tapa, se reduce considerablemente la evaporación de agua, especialmente cuando se cocina por largos períodos. Como resultado, se evitan desconexiones de seguridad causados por bajo nivel de agua. Cuando es momento de limpiarlo, simplemente coloque la cubeta y la tapa en el lavavajillas.

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.
Baño L (44 litros): hasta 20 kg aproximadamente

De una mirada

- Estabilidad de temperatura de ±0.03 °C
- Teclado de operación a prueba de salpicaduras
- Display de temperatura LED brillante
- Carcasa de acero inoxidable higiénico antihuellas
- Alarma por bajo nivel de agua
- Temporizador
- Alta capacidad de bombeo (14 lts/min)
- Rejilla de protección de acero inoxidable
- Barrera de protección contra vapor
- Display de temperatura en °C y °F
- Puente de acero inoxidable
- Cubeta aislada
- Cubeta construida en acero inoxidable
- Grifo de descarga
- Manijas robustas
- Clase de protección IPX4: Protección contra salpicaduras desde todas las direcciones

fusionchef *by Julabo* | Julabo GmbH
Gerhard-Juchheim-Strasse 1 | 77960 Seelbach/Germany | Tel. +49 7823 51-170 | Fax +49 7823 2491
info@fusionchef.de | www.fusionchef.de

Modificaciones técnicas reservadas.
Las imágenes pueden variar del original

Datos técnicos

Nombre	Pearl L
Referencia	9FT1B44
Rango de temperatura	20.00 °C hasta 95.00 °C
Estabilidad de temperatura	±0.03 °C
Pantalla de temperatura	Display LED
Conexión de red	230 V / 50-60 Hz
Consumo de corriente	9.2 A
Potencia calefactora	2.0 kW
Caudal a 0 bar	14 l/m
Presión a 0 litros	0.3 bar
Opciones de voltaje	115 V / 60 Hz 230 V / 50-60 Hz
Dimens. ext. (AxL/Alto)	537 x 697 x 374 mm
Peso	21 kg
Estándares	CE RoHs
Protección contra bajo nivel	Dispositivo de nivel
Informacion sobre alarmas	Acústica Óptica
Temperatura ambiente permisible	5.00 °C hasta 40.00 °C

Modificaciones técnicas reservadas.
Las imágenes pueden variar del original