

La solución flexible que se ajusta a varios recipientes. Recomendado para restaurantes, hoteles, servicios de restauración, catering, carniceros y bares.

El *Pearl Z* garantiza una estabilidad de temperatura de ± 0.03 °C en recipientes u ollas de cocina de hasta 58 litros.

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.

Para ajustarse a su necesidad el puente de acero inoxidable flexible puede ser ajustado a recipientes de distintos tamaños desde 35 hasta 68 cm. Soportes de goma especiales previenen que el puente se deslice, por ejemplo en acero inoxidable.

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 aproximadamente 5 kg
GN 1/1 150 mm (19 litros): hasta aproximadamente 8 kg
GN 1/1 200 mm (27 litros): hasta aproximadamente 12 kg
GN 2/1 150 mm (44 litros): hasta aproximadamente 20 kg
GN 2/1 200 mm (58 litros): hasta aproximadamente 27 kg



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)
- Para recipientes de hasta 58 litros
- Puente de acero inoxidable variable desde 35 hasta 68 cm
- Protección de vapor
- Rejilla de protección de acero inoxidable
- Barrera de protección contra vapor
- Display de temperatura en °C y °F
- Clase de protección IPX4: Protección contra salpicaduras desde todas las direcciones

Datos técnicos

Nombre	Pearl Z
Referencia	9FT1113
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)	339 x 190 x 335 mm
Longitud extensible	680 mm
Peso	6 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

