Thermoplongeur Pearl XS

La solution parfaite pour les cuisiniers mobiles et les petites cuisines. Recommandé pour les restaurants, les hôtels-restaurants et les bars.

Le *Pearl XS* est livré entièrement monté sur un pont stable en inox, avec une cuve isolée (volume de remplissage de 13 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 XS (13 litres) : jq env. 5 kg

Aperçu rapide

- Constance de température de ±0,03 °C
- Façade protégée des éclaboussures
- Affichage très clair de la température par LED
- Finition en inox, anti-traces et hygiénique
- Alarme de niveau d'eau bas
- Minuterie
- Pompe ultra puissante (14l/min)
- Grille de protection en inox (livrée avec l'appareil)
- Protection anti-vapeur
- Indicateur de température en °C et °F
- Pont en inox
- Cuve isolée
- Couvercle de bain en inox
- Robinet de vidange
- Poignées de transport robustes
- Classe de sécurité: IPX4 protection contre éclaboussures venant de tous côtés

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

Sous réserve de modifications techniques.
Les représentations peuvent différer de l'original.

Thermoplongeur Pearl XS

Données techniques

Désignation de l’appareil	Thermoplongeur Pearl XS
Référence de l’appareil	9FT1B13
Plage de température de travail	20.00 °C à 95.00 °C
Constance de température	±0.03 °C
Affichage de la température	Afficheur LED
Alimentation secteur	230 V / 50-60 Hz
Courant absorbé	9.2 A
Puissance de chauffe	2.0 kW
Débit pour 0 bar	14 l/m
Pression pour 0 litre	0.3 bar
Variante de tension	115 V / 60 Hz 230 V / 50-60 Hz
Dimensions totales (lxPxH)	332 x 398 x 374 mm
Poids	11.6
Conforme aux normes	CE RoHs
Protection de niveau bas	Interrupteur à flotteur
Signal d’alarme	sonore visuel
Température ambiante admissible	5.00 °C à 40.00 °C

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

Sous réserve de modifications techniques.
Les représentations peuvent différer de l’original.