

# PEARL - Thermoplongeur

## Fiche Technique

### DESCRIPTIF

**Julabo**, le spécialiste de la cuisson basse température, en collaboration avec les meilleurs chefs mondiaux, a développé une famille de solutions pour être conforme à toutes les exigences de la cuisine sous-vide.

Le modèle **PEARL** de la gamme de thermoplongeurs **FUSIONCHEF**, vous garantit une constance de température proche de  $\pm 0,03$  °C entre + 20 et + 95 °C dans n'importe quel récipient jusqu'à 58 litres.

Maîtrisez la technique de la cuisson sous-vide, cuisinez à basse température en toute simplicité avec la plus grande fiabilité avec le Fusionchef.

- Plusieurs modèles disponibles -



### EN BREF

- Pompe agitante pour une constance de température optimale
- Grille de protection
- Finition inox, anti-trace et hygiénique
- Alarme de niveau d'eau bas
- Minuterie
- Protection de la vapeur
- Indication de la température

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Constance de température	$\pm 0,03$ K
Précision de l'affichage	0,1 °C
Puissance de chauffage (W)	2 000
Branchement électrique	230v, 50-60Hz

### SPÉCIFICITÉS

- Enregistrement des données simple et conforme HACCP
- Alarme de niveau d'eau bas
- Protection de la vapeur
- Indication de la température

SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Pearl sans cuve	Pearl S	Pearl M	Pearl l	Pearl XL
Capacité (L)	-	19	27	44	58
Dimensions totales L x P x H (mm)	133x212 x330	332x577x374	332x577x424	537x697x374	537x697x424
Profondeur d'immersion ou du bain (mm)	165	150	200	150	200
Poids (kg)	4,8	13,8	15,1	20,8	22,3

ZAC le Muneri  
Route d'Aoste  
38480 Romagnieu

T. +33 (0)4 76 07 64 64  
F. +33 (0)4 76 07 61 11  
contact@pacoclean.com