

真空調理を始めるのに最適です。レストラン、ホテルのレストラン、仕出し屋、大衆向け仕出し屋、精肉店、バーなどにおすすめです。

この取り付け可能なバージョンの Pearl は特に柔軟で、素早く組み立てられ、ケータリングでの使用に最適です。省スペース設計なので、素早く保管できます。パールは、最大 58 リットルの容器または調理鍋内で ± 0.03 °C の温度安定性を保証します。

食品のバス容量の半分 (kg) 以下で調理することをお勧めします。これは、浴槽内の温度を一定に保つために十分な水の循環を促進するために必要です。

GN1/2 200mm (13リットル) : 約5kgまで
GN 1/1 150mm (19リットル) : 約8kgまで
GN 1/1 200mm (27リットル) : 約12kgまで
GN 2/1 150mm (44リットル) : 約20kgまで
GN 2/1 200mm (58リットル) : 約27kgまで

統合された安全保護グリッドにより、真空パウチが加熱コイル、ポンプ、フロートに接触するのを防ぎます。強力な循環ポンプにより、最適な温度安定性と浴槽内の水の均一な分配が保証されます。これは、冷やした食品の袋をお風呂に入れるときの加熱時間にプラスの効果をもたらします。

タイマー機能により、残りの調理時間を簡単に監視できます。



At a glance

- ± 0.03 °Cの温度安定性
- 防滴操作キーパッド
- 明るいVFD温度表示
- 衛生的な防指紋ステンレスフード
- 低水位警報
- タイマー
- 大容量ポンプ (14l/min)
- 58リットルまでの容器用
- 取り付けブラケットによる簡単な取り付け
- ステンレス鋼の保護グリッド (付属) 防湿層保護
- 温度表示 (° C および ° F)
- 保護等級IPX4 : あらゆる方向からの飛沫に対する保護

技術データ

機種	Pearl
注文番号	9FT1000
使用温度範囲	20.00 °C ~ 95.00 °C
温度安定性	±0.03 °C
温度表示	LED-Display
主電源接続	200 V / 50-60 Hz
消費電流	8 A
加熱能力	1.5 kW
流量 at 0 bar	14 l/m
圧力 at 0 liter	0.3 bar
電圧オプション	なし
外形寸法 (WxDxH)	133 x 212 x 330 mm
重量	4.5 kg
規格	CE RoHs
液位低下の保護	フロートスイッチ
アラーム通知	Acoustic Optical
許容周囲温度	5.00 °C to 40.00 °C

