

プレミアム真空調理コレクションのベストセラー。レストラン、ホテルのレストラン、精肉店、バーなどにおすすめです。

*Pearl M*は、断熱製の容器 (充填量 27 リットル)、ステンレス製蓋、排水栓を備えた頑丈なステンレス製ブリッジに完全に組み立てられた状態で納品します。このシステムは安定性に優れており、持ち運びに便利なハンドルが付いています。

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バス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。

タイマーにより、残りの調理時間を簡単に監視できます。

密閉型ユニットなので、特に長時間調理する場合、水の蒸発を大幅に軽減します。その結果、水位低下による安全停止が効果的に回避されます。後片付けの時は、ウォーターバスと蓋を食洗機に入れるだけです。

食品のバス量の半分 (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。

**M bath (27 liters):** 約12 kgまで



## At a glance

- $\pm 0.03$  °Cの温度安定性
- 防滴操作キーパッド
- 明るいLED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)
- ステンレススチール製保護グリッド (付属)
- 防湿層保護
- 温度表示 (°Cおよび°F)
- ステンレス製ブリッジ
- 断熱製の容器
- ステンレス製の蓋
- 排水栓
- 丈夫なハンドル
- 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 M
注文番号	9FT1B27
使用温度範囲	20.00 °C to 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
電源オプション	なし
外形寸法 (WxDxH)	577 x 332 x 424 mm
重量	15 kg
規格	CE RoHs
液位低下の保護	Float switch
アラーム通知	Acoustic Optical
許容周囲温度	5.00 °C to 40.00 °C

