

Der Bestseller innerhalb der Premium Sous Vide Collection. Empfohlen für Restaurants, Hotelrestaurants, Metzgereien und für die Bar.

Der *Pearl M* wird vollständig montiert auf einer stabilen Edelstahlbrücke mit isoliertem Badgefäß (27 Liter Füllvolumen), Baddeckel aus Edelstahl und Ablaufhahn ausgeliefert. Eine stabile Lösung, an der nichts wackelt und durch die Tragegriffe perfekt für den mobilen Einsatz.

Das mitgelieferte Schutzgitter verhindert den Kontakt der Vakuumbbeutel mit der Heizspirale, Pumpe und dem Schwimmer.

Durch die starke Umwälzpumpe ist eine optimale Temperaturkonstanz und gleichmäßige Wasserverteilung im gesamten Bad garantiert. Dies wirkt sich auch positiv auf die Aufheizzeiten und beim Einlegen der gekühlten Lebensmittel aus.

Durch den integrierten Timer haben Sie jederzeit den Überblick über die noch verbleibende Garzeit.

Gerade beim Langzeitgaren wird durch die geschlossene Einheit die Wasserverdunstung stark reduziert. Somit besteht keine Gefahr, dass das Gerät bei zu geringem Wasserstand aus sicherheitstechnischen Gründen abschaltet. Das Wasserbecken und der Baddeckel können einfach in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Damit eine ausreichende Zirkulation des Wassers und somit eine konstante Temperatur im Becken gewährleistet ist, empfehlen wir als generellen Richtwert etwa die Hälfte des Badvolumens an kg Lebensmittel zu garen:

**M Bad** (27 Liter) = bis zu circa 12 kg



## Auf einen Blick

- Temperaturkonstanz von  $\pm 0,03$  °C
- Spritzwassergeschützte Bedienfolie
- Leuchtstarke LED Temperaturanzeige
- Hygienische Antifingerprint-Edelstahlhaube
- Alarm bei Wasserunterniveau
- Timer
- Starke Umwälzpumpe (14l/min)
- Edelstahl-Schutzgitter (im Lieferumfang enthalten)
- Dampfschutz
- Temperaturanzeige in °C und °F
- Edelstahlbrücke
- Isoliertes Badgefäß
- Baddeckel aus Edelstahl
- Ablaufhahn
- Stabile Tragegriffe
- Schutzklasse IPX4: Schutz gegen Spritzwasser aus allen Richtungen

## Technische Daten

Bezeichnung	Pearl M
Bestellnummer	9FT1B27
Arbeitstemperaturbereich	20.00 °C bis 95.00 °C
Temperaturkonstanz	±0.03 °C
Temperaturanzeige	LED-Display
Netzanschluss	230 V / 50-60 Hz
Stromaufnahme	9.2 A
Heizleistung	2.0 kW
Förderstrom bei 0 bar	14 l/m
Druck bei 0 Liter	0.3 bar
Spannungsvariante	115 V / 60 Hz 230 V / 50-60 Hz
Gesamtabmessungen (BxTxH)	577 x 332 x 424 mm
Gewicht	15 kg
Standards	CE RoHs
Unterniveauschutz	Schwimmerschalter
Alarmmeldung	Akustisch Optisch
Zulässige Umgebungstemperatur	5.00 °C bis 40.00 °C

