

Thermoplongeur

# PEARL

Cuisson sous vide



Pearl (sans cuve)



Pearl M avec cuve 27L



Pearl XL avec cuve 58L



**fusion Chef**  
by Julabo

## DESCRIPTION

- Thermoplongeur inox avec pince ou cuve isolée double paroi
- Simple, rapide, précis et stable pour une cuisson à basse température uniforme et maîtrisée (15 min. à 72h non stop)
- 2 touches +/- pour régler facilement la température
- Minuterie pour programmer et contrôler la durée de cuisson
- Affichage de la température du bassin, réelle et souhaitée
- Pompe de brassage ultra puissante (14 litres/minute)
- Détecteur de niveau d'eau avec arrêt automatique
- Protection anti-vapeur de l'appareil

## RÉGULATION ULTRA PRÉCISE

- Plage de température de +20° à +95°C
- Précision de température à 0.1°C près
- Constance de température de ± 0,03 °C

## OPTIONS (PEARL M - XL)

- Support à siphon iSI Gourmet
- Grille de séparation de cuve
- Grille de recouvrement de cuve

### Pearl

### Pearl M (27L)

### Pearl XL (58L)

Dimensions	L133 x P212 x H330 mm	L332 x P577 x H424 mm	L537 x P697 x H424 mm
Cuve	Néant (pince)	GN1/1 - prof. 200 mm - 27 litres -	GN2/1 - prof. 200 mm - 58 litres -
Puissance	2000W / 220V / 50 Hz	2000W / 220V / 50 Hz	2000W / 220V / 50 Hz
Température	+20°C à +95°C	+20°C à +95°C	+20°C à +95°C
Pompe de brassage	14 litres/minute	14 litres/minute	14 litres/minute
Poids	4.5 kg	15 kg	22 kg

**Politec**

Sarl au capital de 500 000 € 2, rue de la verdure F-67640 Fegersheim

Tél : 03 88 64 37 13 Fax : 03 88 64 07 37 contact@politec.fr www.politec-france.com