

Entdecken Sie das Geheimnis der Spitzenköche



„fusionchef verändert die Kochwelt“



„Pearl von fusionchef by Julabo verändert die Kochwelt. Das Gerät garantiert konstantes und flexibles Garen. Wir sind gerade beim Kauf eines zweiten Pearl-Gerätes. Perfekt für jede Küche, ich kann es sehr empfehlen.“

Rolf Fliegau, Hotel Giardino

Ihre „fusionchef Vorteile“

- Gleichbleibende Garergebnisse
- Aromakonzentration
- Stressfreie und effiziente Arbeitsabläufe
- Minimale Garverluste
- Reproduzierbar und exakt
- Überkochen nahezu unmöglich
- Das Essen wartet auf die Gäste – nicht umgekehrt
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverluste
- Geringe Energiekosten
- Wirtschaftliches Garverfahren



Pitec AG
Bäckerei- und Gastrotechnik
Staatsstrasse 51, 9463 Oberriet SG
Telefon 0844 845 123, Telefax 0844 845 124
info@pitec.ch, www.pitec.ch

**Kontaktieren Sie Ihren
Pitec-Aussendienst-Mitarbeiter,
er berät Sie gerne!**





Basisgerät

Art. 094521 Pearl*
Art. 094522 Diamond



Art. 094523 Pearl Z*
Art. 094524 Diamond Z

Pearl-Steuerung

Pearl garantiert eine Temperaturkonstanz von ± 0.03 °C in beliebigen Behältern mit einem Fassungsvermögen bis zu 58 Liter. Das Schutzgitter verhindert den Kontakt der Vakuumbutel mit Heizspirale, Pumpe und 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.

Der integrierte Timer gibt jederzeit den Überblick über die noch verbleibende Garzeit.

Darüber hinaus verfügt das Gerät über einen integrierten Dampfschutz, einen Alarm bei Wasserunterniveau sowie einen Spritzwasserschutz gemäß IPX4, wodurch ein sicheres Arbeiten gewährleistet wird.

Die hygienische Antifingerprint-Edelstahlhaube sowie das leuchtstarke Display liefern ein modernes und passendes Design für Ihre Küche.

Diamond-Steuerung

Diamond vereint die einzigartigen Vorteile des Pearl mit zusätzlichen innovativen Funktionen wie vorprogrammierter Speichertaste für Fleisch, Fisch und Gemüse, einfaches HACCP Datalogging und Kalibrierfunktionen.

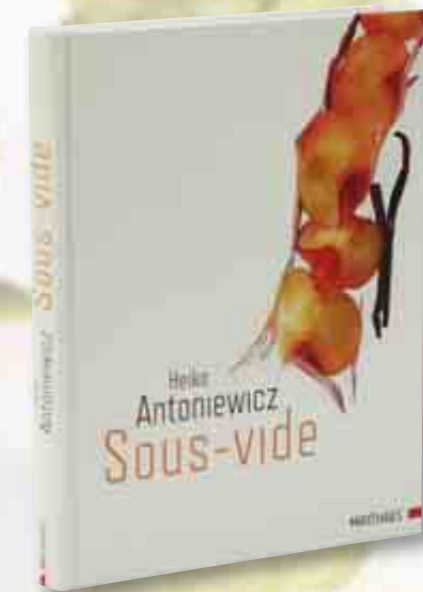
In Verbindung mit dem Kerntemperaturfühler wird bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur ein Alarm ausgegeben. Mit der Software Easy fusionchef können Sie bis zu 24 Diamond gleichzeitig steuern, visualisieren und die HACCP-relevanten Daten protokollieren.

Die getrennt voneinander startbaren Timer lassen Sie auch in hektischen Situationen stets den Überblick behalten. Der als nächstes ablaufende Timer wird ständig angezeigt, ein visuelles und akustisches Signal informiert Sie über den Ablauf der gewünschten Zeit. Anschließend läuft der Timer ins Minus, damit Sie immer wissen, wie lange die eingestellte Zeit bereits abgelaufen ist.

Technische Daten für Pearl & Diamond sowie Funktionsbilder finden Sie unter www.fusionchef.de



Art. 094529 Diamond S*
Art. 094525 Pearl S



Art.	Modell	Fusionchef	Preis
094521	Pearl	9FT1000	CHF 1'540.-
094522	Diamond	9FT2000	CHF 2'750.-
094523	Pearl Z	9FT1113	CHF 1'830.-
094524	Diamond Z	9FT2113	CHF 2'980.-
094525	Pearl S	9FT1B20	CHF 2'340.-
094529	Diamond S	9FT2B20	CHF 3'460.-
017968	„Sous-vide“ Buch von Heiko Antoniewicz		CHF 95.-

* abgebildetes Gerät

Informieren Sie sich unter www.pitec.ch

oder www.fusionchef.de

Alle Modelle und komplettes Zubehör bei Pitec erhältlich.

Nähere Auskunft bei Ruedi Böhm, Tel. 071 763 82 36