

Découvrez le secret des grands chefs



«fusionchef révolutionne le monde de la cuisine»



«Pearl de Fusionchef by Jubalo révolutionne le monde de la cuisine. L'appareil garantit une cuisson constante et flexible. Nous sommes sur le point d'acquiescer un deuxième appareil Pearl. Parfait pour chaque cuisine, je peux vivement le recommander».

Rolf Fliegauf, Hôtel Giardino

Vos avantages avec «fusionchef»

- Résultats de cuisson constants
- Concentration des arômes
- Travail efficace et sans stress
- Perte de volume minimale
- Reproductibilité et exactitude
- Dessèchement presque impossible
- Les mets attendent les convives et non pas l'inverse
- Durée de conservation prolongée sans aucune perte de qualité
- Faible consommation d'énergie
- Méthode de cuisson économique



Pitec SA
Technique de boulangerie et gastronomie
La Pierreire 6, 1029 Villars-Ste-Croix
Tél.: 021/632 94 94, Fax: 021/632 94 99
info@pitec.ch, www.pitec.ch

Contactez-nous, nous vous
conseillons volontiers!
Wilfried Schorro, tél. 021 632 94 94





Appareil de base



Art. 094521 Pearl*
Art. 094522 Diamond

Art. 094523 Pearl Z*
Art. 094524 Diamond Z

Commande Pearl

Le modèle Pearl vous garantit une constance de température de $\pm 0,03$ °C dans n'importe quel récipient jusqu'à 58 litres. La grille de protection, livrée avec l'appareil, empêche le contact du sachet sous vide avec la spirale chauffante, la pompe et le flotteur. La pompe ultra puissante assure une constance de température optimale et un brassage uniforme de l'eau dans toute la cuve. Cela a également un impact positif sur les temps de chauffe et lors de l'immersion des aliments réfrigérés.

La minuterie interne vous permet de garder constamment un œil sur le temps de cuisson restant.

L'appareil dispose en outre d'une protection anti-vapeur intégrée, d'une alarme signalant un niveau d'eau insuffisant ainsi que d'une protection contre les éclaboussures selon IPX4, garantissant ainsi un travail en toute sécurité.

La finition en inox, anti-traces et hygiénique ainsi que l'affichage très clair de la température offrent un design moderne et adéquat pour votre cuisine.

Commande Diamond

Le modèle Diamond combine les avantages uniques du Pearl avec des fonctions innovantes supplémentaires, dont des touches mémoires pré-enregistrées pour la viande, le poisson et les légumes, un enregistrement de données simple et conforme HACCP et des fonctions de calibration.

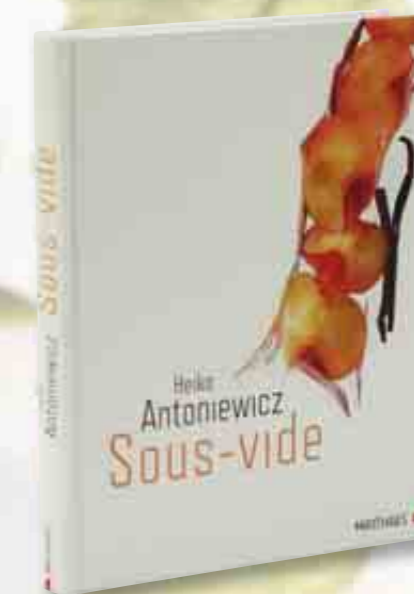
Équipé également d'une sonde de température à cœur, une alarme se déclenche lorsque cette dernière, réglée par vos soins, est atteinte. Grâce au logiciel Easy fusionchef, vous pouvez simultanément piloter jusqu'à 24 appareils Diamond, visualiser et enregistrer les données rélevantes HACCP.

Les minuteries, qui peuvent être déclenchées séparément, vous permettent de conserver toujours une vue d'ensemble, même en cas de situations de stress. La prochaine minuterie à expirer s'affiche en permanence et un signal visuel et sonore vous informe de la fin du temps de cuisson souhaité. Ensuite, la minuterie s'affiche en négatif, afin que vous sachiez toujours de combien le temps de cuisson est dépassé.

Vous trouverez les données techniques de Pearl et Diamond ainsi que les illustrations de fonctionnement sous www.fusionchef.de



Art. 094529 Diamond S*
Art. 094525 Pearl S



Art.	Modèle	Fusionchef	Prix
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" livre de Heiko Antoniewicz		CHF 95.-

*Appareils présentés