

# premium sous vide lösungen



fusion Chef™  
by Julabo



## das sous vide verfahren

Sous Vide, weithin bekannt als Niedertemperaturgaren, wurde 1970 von dem französischen Wissenschaftler Dr. Bruno Goussault erfunden. Diese Zubereitungsmethode erzielt gleichbleibende Resultate von höchster Qualität bei Fleisch, Fisch und Gemüse.

Er schuf diese Verfahrensweise, um qualitativ hochwertige Lebensmittel jederzeit reproduzierbar zuzubereiten und so ein konstantes Qualitätsniveau zu erreichen.

Sous Vide bedeutet wörtlich übersetzt „unter Vakuum“. Wenn vakuumierte Lebensmittel in absolut präzise temperiertem Wasser gegart werden, ist ein Überkochen nahezu unmöglich. Aufgrund der Temperaturkonstanz von bis zu  $\pm 0.03$  °C können Fisch, Fleisch oder Gemüse exakt auf den gewünschten Punkt gegart werden.

1974 wurde auf dem Kongress „Association Internationale du Froid“ in Straßburg eine Studie veröffentlicht, die bewies, dass die Sous Vide Methode den Garverlust von 40 % auf 5 % reduziert. Zusätzlich werden Vitamine, Spurenelemente und Mineralsalze bewahrt und Fette nicht umgewandelt. Der Geschmack der Sous Vide gegarten Speisen wird deutlich intensiviert.

- 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

„Ich bin ein sehr anspruchsvoller Wissenschaftler. Ich brauche Präzision, Zuverlässigkeit und eine lange Lebensdauer zu einem guten Preis. Julabo erfüllt meine Forderung mühelos. Vielen Dank.“

Dr. Bruno Goussault  
Leitender Wissenschaftler, Cuisine Solutions Inc.  
und Giveleaf CREA, USA



## fusionchef by julabo

**Die Fusion hochpräziser Temperiertechnologie und innovativer Gourmetküche.**

Der deutsche Temperierspezialist hat die Premium Sous Vide Lösungen in Zusammenarbeit mit den besten Köchen der Welt geschaffen, um all Ihren Anforderungen an das Sous Vide Garen gerecht zu werden.

Einfach zu bedienen.

Innovative und praktische Funktionen.

Nützliches Zubehör.



- Umwälzpumpe für optimale Temperaturkonstanz
- Hygienische *Antifingerprint*-Edelstahlhaube
- Alarm bei Wasserunterniveau
- Timer
- Vorprogrammierte Temperaturspeichertasten (Fisch, Fleisch, Gemüse)
- Kerntemperaturerkennung (akustisch und visuell)
- Schutzgitter
- Dampfschutz
- Einfache HACCP-konforme Datenspeicherung
- Benutzergeführte Selbstkalibrierung

*Funktionen sind produktabhängig*



„Die Methode ist einfach aber präzise, und mit etwas Kreativität haben wir unglaubliche Resultate erzielt, die vorher unerreichbar schienen.“

**Emmanuel Stoobant**  
Director Group of Restaurant, Singapur

## pearl

Das Modell *Pearl* erreicht eine Temperaturkonstanz von  $\pm 0.03$  °C in beliebigen Behältern bis zu 58 Litern Fassungsvermögen. Das Schutzgitter verhindert den Kontakt der Vakuumbbeutel mit beweglichen und beheizten Teilen. Die Umwälzpumpe garantiert eine optimale Temperaturkonstanz und eine gleichmäßige Wasserverteilung im gesamten Bad. *Pearl* kann mit der Befestigungsklammer auf jedem beliebigen Gefäß oder Kochtopf einfach montiert werden. Durch den integrierten Timer haben Sie jederzeit den Überblick über die verstrichene bzw. verbleibende Garzeit.

- Hygienische *Antifingerprint*-Edelstahlhaube
- Alarm bei Wasserunterniveau
- Timer
- Schutzgitter
- Dampfschutz
- Temperaturanzeige in °C oder °F

Bestell-Nr. Pearl      9FT1000

Spritzwassergeschützte  
Bedienfolie, leuchtstarke  
LED Temperaturanzeige



Timer



Schutzgitter





## diamond

Das Modell *Diamond* vereint die einzigartigen Funktionen des *Pearl* mit zusätzlichen innovativen Funktionen, einschließlich vorprogrammierter Speichertasten Fleisch, Fisch und Gemüse, einfaches HACCP Datalogging und Kalibrierfunktion. Praktisch und durch und durch professionell.

- 3 Timer
- Vorprogrammierte Temperaturspeichertasten (Fisch, Fleisch, Gemüse)
- Kerntemperaturerkennung (akustisch und visuell)
- Einfache HACCP-konforme Datenspeicherung
- Benutzergeführte Selbstkalibrierung
- Gleichzeitige Anzeige von Soll- und Isttemperatur, Kerntemperatur und Timer
- PC Steuerung und Aufzeichnung

**Bestell-Nr. Diamond 9FT2000**

Weitere technische Details finden Sie unter [www.fusionchef.de](http://www.fusionchef.de)



Leuchtstarkes Display mit Ist-/ Sollwertanzeige, Timeranzeige



3 Timer



Vorprogrammierte Speichertasten (Fisch, Fleisch, Gemüse)



Kerntemperaturfühler



„Meine Julabo Thermostate haben sich wieder und wieder durch Kosteneinsparungen, gleichbleibende Garergebnisse und minimale Garverluste bezahlt gemacht ...“

**Richard Rosendale, CEC**  
The Greenbrier und  
Leiter des US-Teams bei der Olympiade der Köche

## Kombinationen

Die Modelle *Pearl & Diamond* können mit einer Vielzahl von Badgrößen von 19 bis 58 Litern kombiniert werden. Wählen Sie einfach Ihren Thermostaten und die von Ihnen gewünschte Badgröße S, M, L oder XL. Die Kombination wird vollständig mit dem auf einer Brücke montierten Thermostaten, Schutzgitter und passendem Baddeckel ausgeliefert.



### Edition S

19 Liter

**Pearl-S**      9FT1B20

**Diamond-S**    9FT2B20



### Edition L

44 Liter

**Pearl-L**      9FT1B44

**Diamond-L**    9FT2B44



### Edition M

27 Liter

**Pearl-M**      9FT1B27

**Diamond-M**    9FT2B27



### Edition XL

58 Liter

**Pearl-XL**     9FT1B58

**Diamond-XL**   9FT2B58





## zubehör

*fusionchef* by *Julabo* bietet umfangreiches Zubehör. Sie können damit Ihre Sous Vide Ausrüstung sinnvoll erweitern. Eine vollständige Auflistung des Zubehörs finden Sie unter [www.fusionchef.de](http://www.fusionchef.de)

### Kerntemperaturfühler \*

nur für Diamond

Bestell-Nr. 9FX1150



### Abdichtklebestreifen \*

zum Abdichten der Einstichstellen

Bestell-Nr. 9FX1141

### Abtrenngitter

zur Badunterteilung

Abtrenngitter Bad S Bestell-Nr. 9FX1121

Abtrenngitter Bad M Bestell-Nr. 9FX1122

Abtrenngitter Bad L Bestell-Nr. 9FX1123

Abtrenngitter Bad XL Bestell-Nr. 9FX1124

### iSi Gourmet Halterung

praktische und stabile Fixierung des iSi Gourmet Whip im Badgefäß

iSi 0,5 Liter Halterung Bestell-Nr. 9FX1130

iSi 1,0 Liter Halterung Bestell-Nr. 9FX1131

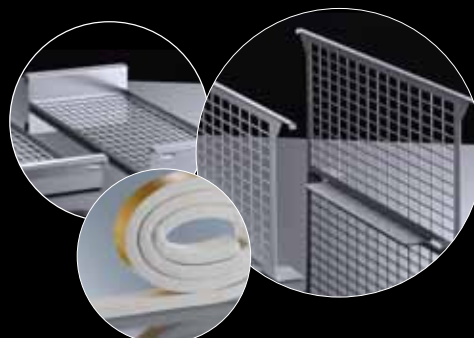


### Abdeckgitter

hält die Vakuumbbeutel unter Wasser

Abdeckgitter (2) Bad S/M Bestell-Nr. 9FX1125

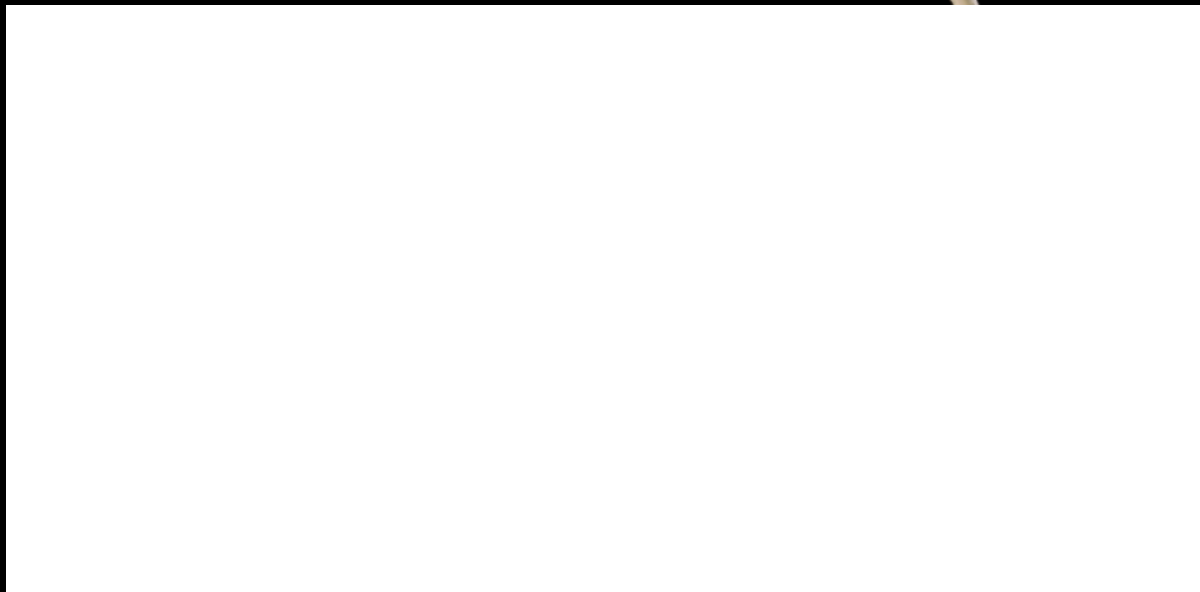
Abdeckgitter (2) Bad L/XL Bestell-Nr. 9FX1126



\* fusionchef by Julabo empfiehlt, mit Einstichen versehenes Gargut aus Hygienegründen nicht zum Konsum zu verwenden.

A brand of

**Julabo**  
THE TEMPERATURE CONTROL COMPANY



**fusion Chef**<sup>TM</sup>  
by **Julabo**

Julabo Labortechnik GmbH  
Eisenbahnstrasse 45  
77960 Seelbach / Germany

Tel. +49 7823 51-170  
Fax +49 7823 2491  
info@fusionchef.de  
www.fusionchef.de



## Information about the unit

### Technical data

Unit type	Pearl	Pearl Z	Pearl S
Order No.	<b>9FT1000.33</b>	<b>9FT1113.33</b>	<b>9FT1B20.33</b>
Working temperature range	20 °C...95 °C(68 °F ...203 °F)		
Operating temperature range	0 °C...95 °C (32 °F ...203 °F)		
Temperature stability	+/- 0,03 K (+/- 0.05 °F)		
Temperature adjustment	digital		
Temperature display	LED-Display		
Display resolution	0.1 °C (0.1 °F)		
Temperature control	PID		
Mains connection	230 V/ 50-60 Hz		
Current consumption	9 A		
Heating capacity	2.0 kW		
<b>Circulating pump</b>			
Flow rate at 0 bar	14 l/min		
Pressure at 0 liter	0.3 bar		
Overall dimensions (WxDxH) mm	133x212x330	339(550)x190x330	332x577x374
Overall dimens. (WxDxH) inches	5.23x8.34x13	13.3(21.6)x7.5x13	13.3x22.7x14.7
(Empty) weight in kg	4,5 (11 lbs)	6 (11 lbs)	14 (30.86 lbs)
Filling volume	-	-	19 l (5 gal)
Standards	NRTL certified (US-versions only) 115 V / 60 Hz CE compliant RoHs compliant		
<b>Warning and safety features</b>			
High temperature cut-off	fixed at 105 °(221 °F)		
Low fluid protection	float switch		
Monitoring of the working temp. sensor	Plausibility control		
Temperature differential monitoring working/safety temp. sensors	Difference > 35K		
Error message	visual and audible		
Permissible ambient temperature	+ 5 °C...+ 40 °C (+41 °F...104 °F)		

All data assume rated voltage and rated frequency

Operating temperature: 70 °C (158 °F), ambient temperature: 20 °C (68 °F)

heat transfer fluid: water. Information subject to technical changes.

Unit type	Pearl M	Pearl L	Pearl XL
Order No.	<b>9FT1B27.33</b>	<b>9FT1B44.33</b>	<b>9FT1B58.33</b>
Working temperature range	20 °C...95 °C (68 °F ...203 °F)		
Operating temperature range	0 °C...95 °C (32 °F ...203 °F)		
Temperature stability	+/- 0,03 K(+/- 0.05 °F)		
Temperature setting	digital		
Temperature display	LED-Display		
Display resolution	0.1 °C		
Temperature control	PID		
Mains connection	230 V/ 50-60 Hz		
Current consumption	9 A		
Heating capacity	2.0 kW		
<b>Circulating pump</b>			
Flow rate at 0 bar	14 l/min (3.7 gal/min)		
Pressure at 0 liter	0.3 bar (4.267 psi)		
Overall dimensions (WxDxH) mm	332x577x424	537x697x374	537x697x424
Overall dim. (WxDxH) inches	13x22.7x16.7	21.1x27.4x14.7	21.1x27.4x16.7
(Empty) weight in kg	15 (33.1 lbs)	21 (46.3 lbs)	22 (49.6 lbs)
Filling volume	27 l (7.1 gal)	44 l (11.6 gal)	58 l (15.32 gal)
Standards	CE compliant RoHs compliant		
<b>Warning and safety equipment</b>			
High temperature cut-off	fixed at 105 °C		
Low fluid protection	float switch		
Monitoring of the working temp. sensor	Plausibility control		
Temperature differential monitoring working/safety temp. sensors	Difference > 35K		
Error message	visible and audible		
Permissible ambient temperature	+ 5 °C...+ 40 °C (+41 °F...104 °F)		