

Ideal para aquellos que se inician en la cocción al vacío.
Recomendado para restaurantes, chefs innovadores,
servicios de restauración, catering y carniceros.

Esta versión montable de *Diamond* es particularmente flexible, rápida de ensamblar e ideal para usar en catering. Su diseño compacto le permite guardarla rápidamente. El *Diamond* garantiza una estabilidad de temperatura de ± 0.03 °C en recipientes y ollas de cocina de hasta 58 litros.

Recomendamos cocinar no más que la mitad del volumen del baño de comida en kilos. Esto es necesario para facilitar la suficiente circulación del agua para garantizar una temperatura consistente dentro del baño. La

GN 1/2 200 mm (13 litros): hasta aprox. 5 kg

GN 1/1 150 mm (19 litros): hasta aprox. 8 kg

GN 1/1 200 mm (27 litros): hasta aprox. 12 kg

GN 2/1 150 mm (44 litros): hasta aprox. 20 kg

GN 2/1 200 mm (58 litros): hasta aprox. 27 kg

El *Diamond* combina todas las ventajas del *Pearl* con funciones innovadoras adicionales como teclas de memoria pre-programadas para carnes, pescados y vegetales, registro de datos relevantes según HACCP y funciones de calibración.

Cuando es usado en conjunto con el sensor de temperatura de corazón, el *Diamond* emite una alarma para indicar que la temperatura de corazón seleccionada se ha alcanzado. El software Easy **fusionchef** les da la posibilidad de controlar, visualizar y registrar todos los datos relevantes según HACCP de hasta 24 unidades *Diamond* simultáneamente.

Los temporizadores pueden ser iniciados separadamente lo que permite mantener un control constante, incluso durante situaciones estresantes. El temporizador que vaya a expirar primero se muestra continuamente. Una señal visual y acústica le informa al chef el tiempo total que la comida ha sido cocinada.

Cada una de las teclas de memoria pre-programadas (carne, pescado y vegetales) están ajustadas por defecto a 5 valores de temperatura prácticos. Claro que puede editar estos valores en cualquier momento. ¡No hay nada más fácil que eso!

El *Diamond* tiene una amplia funcionalidad, lo que lo convierte en una herramienta excelente para cualquier cocina profesional.



De una mirada

- Estabilidad de temperatura de ± 0.01 °C
- Teclado de operación a prueba de salpicaduras
- Display de temperatura LED brillante
- Carcasa de acero inoxidable higiénico antihuellas
- Alarma por bajo nivel de agua
- Tres temporizadores
- Teclas de memoria de temperaturas pre-programadas (carnes, pescados y vegetales)
- Alarma de temperatura de corazón (acústica y visual)
- Sencillo registro de datos según HACCP
- Calibración automática guiada para el usuario
- Muestra simultáneamente la temperatura ajustada y la actual, la temperatura de corazón y el temporizador
- Control y registro por PC
- Alta capacidad de bombeo (14 lts/min)
- Para recipientes de hasta 58 litros
- Fácil instalación mediante soporte de sujeción
- Rejilla de protección de acero inoxidable
- Barrera de protección contra vapor
- Display de temperatura en °C y °F
- Clase de protección IPX4: Protección contra salpicaduras desde todas las direcciones

Datos técnicos

Nombre	Diamond
Referencia	9FT2000
Rango de temperatura	20.00 °C hasta 95.00 °C
Estabilidad de temperatura	±0.01 °C
Ajuste de temperatura	Teclado
Pantalla de temperatura	Display VFD
Interface para PC	RS232
Sonda de temperatura de corazón	Pt100
Conexión de red	230 V / 50-60 Hz
Consumo de corriente	9.2 A
Potencia calefactora	2.0 kW
Caudal a 0 bar	14 l/m
Presión a 0 litros	0.3 bar
Opciones de voltaje	115 V / 60 Hz 230 V / 50-60 Hz
Dimens. ext. (AxL/Alto)	133 x 212 x 330 mm
Peso	5 kg
Estándares	CE RoHs
Protección contra bajo nivel	Dispositivo de nivel
Información sobre alarmas	Acústica Óptica
Temperatura ambiente permisible	5.00 °C hasta 40.00 °C

