Diamond M

Der Bestseller innerhalb der Premium Sous Vide Collection. Empfohlen für Restaurants, Hotelrestaurants, innovative Chefs und Metzgereien.

Der *Diamond M* wird vollständig montiert auf einer stabilen Edelstahlbrücke mit isoliertem Badgefäß (27 Liter Füllvolumen), Baddeckel aus Edelstahl und Ablaufhahn ausgeliefert. Eine stabile Lösung, an der nichts wackelt und durch die Tragegriffe perfekt für den mobilen Einsatz.

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

In Verbindung mit dem Kerntemperaturfühler, wird bei erreichen der von Ihnen 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. Die vorprogrammierten Speichertasten (Fisch, Fleisch und Gemüse) sind jeweils mit 5 sinnvollen Temperaturwerten belegt. Selbstverständlich können Sie diese Werte auch selbst editieren. Einfacher geht`s nicht!

Mit seinen vielfältigen Funktionen ist *Diamond* eine praktische und durch und durch professionelle Unterstützung, für jede Profiküche.

Gerade beim Langzeitgaren wird durch die geschlossene Einheit die Wasserverdunstung stark reduziert. Somit besteht keine Gefahr, dass das Gerät bei zu geringem Wasserstand aus sicherheitstechnischen Gründen abschaltet. Das Wasserbecken und der Baddeckel können einfach in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Damit eine ausreichende Zirkulation des Wassers und somit eine konstante Temperatur im Becken gewährleistet ist, empfehlen wir als generellen Richtwert etwa die Hälfte des Badvolumens an kg Lebensmittel zu garen:
M Bad (27 Liter) = bis zu circa 12 kg

Auf einen Blick

- Temperaturkonstanz von ±0,01 °C
- Spritzwassergeschützte Bedienfolie
- Leuchtstarke VFD Temperaturanzeige
- Hygienische Antifingerprint-Edelstahlhaube
- Alarm bei Wasserunterniveau
- 3 Timer
- Vorprogrammierte Temperaturspeichertaste (Fisch, Fleisch, Gemüse)
- Kerntemperaturalarm (akustisch und visuell)
- Einfache HACCP-konforme Datenspeicherung
- Benutzergeführte Selbstkalibirerung
- Gleichzeitige Anzeige von Soll- und Isttemperatur, Kerntemperatur und Timer
- PC-Steuerung und Aufzeichnung
- Starke Umwälzpumpe (14l/min)
- Edelstahl-Schutzgitter (im Lieferumfang enthalten)
- Dampfschutz
- Temperaturanzeige in °C und °F
- Edelstahlbrücke
- Isoliertes Badgefäß
- Baddeckel aus Edelstahl
- Ablaufhahn
- Stabile Tragegriffe
- Schutzklasse IPX4: Schutz gegen Spritzwasser aus allen Richtungen
- Standards: CE, RoHS, WEEE

fusionchef *by Julabo* | Julabo GmbH
Gerhard-Juchheim-Strasse 1 | 77960 Seelbach/Germany | Tel. +49 7823 51-170 | Fax +49 7823 2491
info@fusionchef.de | www.fusionchef.de

Technische Änderungen vorbehalten.
Abbildungen können vom Original abweichen.

Technische Daten

Bezeichnung	Diamond M
Bestellnummer	9FT2B27
Arbeitstemperaturbereich	20.00 °C bis 95.00 °C
Temperaturkonstanz	±0.01 °C
Temperatureinstellung	Folientastatur
Temperaturanzeige	VFD-Display
Rechnerschnittstelle	RS232
Kerntemperaturfühler	Pt100
Netzanschluss	230 V / 50-60 Hz
Stromaufnahme	9.2 A
Heizleistung	2.0 kW
Förderstrom bei 0 bar	14 l/m
Druck bei 0 Liter	0.3 bar
Spannungsvariante	115 V / 60 Hz 230 V / 50-60 Hz
Gesamtabmessungen (BxTxH)	332 x 577 x 424 mm
Gewicht	15 kg
Standards	CE RoHs
Unterniveauschutz	Schwimmerschalter
Alarmmeldung	Akustisch Optisch
Zulässige Umgebungstemperatur	5.00 °C bis 40.00 °C