Thermoplongeur Diamond

Idéal pour s'initier au processus de cuisson sous vide. Recommandé pour les restaurants, les hôtels-restaurants, les chefs novateurs, les traiteurs, la restauration collective et les boucheries.

Avec cette variante d'immersion, le *Diamond* est très facilement opérationnel, rapidement installé et idéal pour une utilisation en restauration de collectivités. Il permet également un énorme gain de place et se range ensuite très rapidement. Le modèle *Diamond* vous garantit une constance de température de ±0,01 °C quel que soit le récipient d'une capacité maximale de 58 litres.

Pour garantir une circulation suffisante de l'eau et ainsi une température constante du bain, nous recommandons un poids d'aliments en kg correspondant à env. la moitié du volume d'eau.
GN 1/2 200 mm (13 litres): jq env. 5 kg
GN 1/1 150 mm (19 litres): jq env. 8 kg
GN 1/1 200 mm (27 litres): jq env. 12 kg
GN 2/1 150 mm (44 litres): jq env. 20 kg
GN 2/1 200 mm (58 litres): jq env. 27 kg

Le modèle *Diamond* combine les avantages uniques du *Pearl* avec des fonctions innovantes supplémentaires, dont des touches mémoires préenregistrées pour le poisson, la viande et les légumes, un enregistrement de données simple et conforme HACCP, des fonctions de calibration ainsi que la possibilité d'adapter une sonde de température à cœur.

Lorsque la température à coeur, réglée par vos soins est atteinte, une alarme se déclenche. Grâce au logiciel Easy ***fusionchef***, vous pouvez simultanément piloter jusqu'à 24 appareils *Diamond* et visualiser et enregistrer les données pertinentes 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 décompte le temps écoulé, afin que vous sachiez toujours depuis combien de temps le temps de cuisson est dépassé.

Les touches mémoires préenregistrées (poisson, viande, légumes) présentent chacunes 5 degrés de température utiles. Vous pouvez naturellement modifier vous-même ces valeurs. Rien n'est plus simple !

Grâce à ses multiples fonctions, le *Diamond* constitue une aide pratique et ingénieuse dans toute cuisine professionnelle.

Aperçu rapide

- Constance de température de ±0,01 °C
- Façade protégée des éclaboussures
- Affichage très clair de la température par VFD
- Finition en inox, anti-traces et hygiénique
- Alarme de niveau d'eau bas
- 3 minuteries
- Touches mémoires de température préenregistrées (poisson, viande, légumes)
- Alarme pour la température à coeur (sonore et visuelle)
- Enregistrement des données simple et conforme HACCP
- Autocalibration par l'utilisateur
- Affichage simultané de la température de consigne, réelle, à coeur et minuterie
- Pilotage par PC et représentation graphique
- Pompe ultra puissante (14l/min)
- Pour des récipients d'une contenance maximale de 58 litres
- Montage facile grâce à une pince
- Grille de protection en inox (livrée avec l'appareil)
- Protection anti-vapeur
- Indicateur de température en °C et °F
- Classe de sécurité: IPX4 protection contre éclaboussures venant de tous côtés

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

Sous réserve de modifications techniques.
Les représentations peuvent différer de l'original.

Données techniques

Désignation de l'appareil	Thermoplongeur Diamond
Référence de l'appareil	9FT2000
Plage de température de travail	20.00 °C à 95.00 °C
Constance de température	±0.01 °C
Réglage de la température	Écran tactile
Affichage de la température	Afficheur VFD
Câble d'interface	RS232
Sonde de température à coeur	Pt100
Alimentation secteur	230 V / 50-60 Hz
Courant absorbé	9.2 A
Puissance de chauffe	2.0 kW
Débit pour 0 bar	14 l/m
Pression pour 0 litre	0.3 bar
Variante de tension	115 V / 60 Hz 230 V / 50-60 Hz
Dimensions totales (lxPxH)	133 x 212 x 330 mm
Poids	5 kg
Conforme aux normes	CE RoHs
Protection de niveau bas	Interrupteur à flotteur
Signal d'alarme	sonore visuel
Température ambiante admissible	5.00 °C à 40.00 °C

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

Sous réserve de modifications techniques.
Les représentations peuvent différer de l'original.