

Ideal zum Einsteigen in das Sous Vide Garverfahren. Empfohlen für Restaurants, Hotelrestaurants, innovative Chefs, Caterer, GV-Küchen und Metzgereien.

In dieser Einhängevariante ist *Diamond* besonders flexibel einsetzbar, schnell montiert und ideal für den Einsatz im Catering sowie extrem platzsparend und schnell wieder verstaut. Der *Diamond* garantiert Ihnen eine Temperaturkonstanz von $\pm 0,01$ °C in beliebigen Behältern mit einem Fassungsvermögen bis zu 58 Liter.

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:

GN 1/2 200 mm (13 Liter): bis zu circa 5 kg

GN 1/1 150 mm (19 Liter): bis zu circa 8 kg

GN 1/1 200 mm (27 Liter): bis zu circa 12 kg

GN 2/1 150 mm (44 Liter): bis zu circa 20 kg

GN 2/1 200 mm (58 Liter): bis zu circa 27 kg

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.



Auf einen Blick

- Temperaturkonstanz von $\pm 0,01$ °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 Selbstkalibrierung
- Gleichzeitige Anzeige von Soll- und Isttemperatur, Kerntemperatur und Timer
- PC-Steuerung und Aufzeichnung
- Starke Umwälzpumpe (14l/min)
- Für Behälter mit bis zu 58 Liter Fassungsvermögen
- Einfache Montage durch Befestigungsklammer
- Edelstahl-Schutzgitter (im Lieferumfang enthalten)
- Dampfschutz
- Temperaturanzeige in °C und °F
- Schutzklasse IPX4: Schutz gegen Spritzwasser aus allen Richtungen

Technische Daten

| | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| Bezeichnung | Diamond |
| Bestellnummer | 9FT2000 |
| 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) | 133 x 212 x 330 mm |
| Gewicht | 5 kg |
| Standards | CE RoHs |
| Unterniveauschutz | Schwimmerschalter |
| Alarmmeldung | Akustisch Optisch |
| Zulässige Umgebungstemperatur | 5.00 °C bis 40.00 °C |

