

真空調理を始めるのに最適です。レストラン、ホテルのレストラン、革新的なシェフ、ケータリング業者、公共の仕出し業者、肉屋にお勧めします。

ダイヤモンドのこの取り付け可能なバージョンは特に柔軟性があり、素早く組み立てられ、ケータリングでの使用に最適です。省スペース設計なので、素早く保管できます。ダイヤモンドは、最大 58 リットルの容器または調理鍋内で  $\pm 0.01$  °C の温度安定性を保証します。

食品のバス容量の半分 (kg) 以下で調理することをお勧めします。これは、浴槽内の温度を一定に保つために十分な水の循環を促進するために必要です。

GN1/2 200mm (13リットル) : 約5kgまで  
GN 1/1 150mm (19リットル) : 約8kgまで  
GN 1/1 200mm (27リットル) : 約12kgまで  
GN 2/1 150mm (44リットル) : 約20kgまで  
GN 2/1 200mm (58リットル) : 約27kgまで

Diamond は、特別なものにするすべての機能に加え、肉、魚、野菜の事前にプログラムされたメモリー、簡単な HACCP データロギング、校正機能などの追加の革新的な機能が備わっています。

芯温センサーと組み合わせて使用すると、Diamond は選択した温度に達したことを示すアラームを発します。

Easy fusionchef ソフトウェアを使用すると、最大 24 台のダイヤモンドユニットの HACCP 関連データを同時に制御、視覚化、記録することができます。

タイマーはそれぞれ個別に開始できるため、忙しい状況でも常に制御できます。次に期限切れになるタイマーが継続的に表示されます。希望の時間が経過すると、視覚的および音響的な信号でシェフに知らせます。その後、タイマーがマイナスの範囲になるので、食品が調理されている合計時間を常に知ることができます。

事前にプログラムされた各メモリーキー (魚、肉、野菜) は、デフォルトで 5 つの実用的な温度値に設定されています。もちろん、これらの値はいつでも編集できます。

ダイヤモンドには幅広い機能があり、プロのキッチンに最適です。



## At a glance

- $\pm 0.01$  °C の温度安定性
- 防滴操作キーパッド
- 明るい VFD 温度表示
- 衛生的な防指紋ステンレスフード
- 低水位警報
- 3つのタイマー
- 事前にプログラムされた温度メモリーキー (魚、肉、野菜)
- 中心温度アラーム (音響および視覚)
- 簡単な HACCP
- 準拠のデータストレージガイド付きユーザー自動校正
- 目標温度と実際の温度、芯温とタイマーを同時表示
- PC制御と記録
- 大容量ポンプ (14l/min)
- 58リットルまでの容器用
- 取り付けブラケットによる簡単な取り付け
- ステンレス製の保護グリッド (付属)
- 断熱製の容器
- 温度表示 (°C および °F)
- 保護等級 IPX4 : あらゆる方向からの飛沫に対する保護

## 技術データ

機種	Diamond
注文番号	9FT2000
使用温度範囲	20.00 °C ~ 95.00 °C
温度安定性	±0.01 °C
温度設定	Keypad
温度表示	VFD-Display
PC接続	RS232
芯温センサー	Pt100
主電源接続	200 V / 50-60 Hz
消費電流	8 A
加熱能力	1.5 kW
流量 rate at 0 bar	14 l/m
圧力 at 0 liter	0.3 bar
電圧オプション	なし
外形寸法(WxDxH)	133 x 212 x 330 mm
重量	5 kg
規格	CE RoHs
液位低下の保護	Float switch
アラーム通知	Acoustic Optical
許容周囲温度	5.00 °C to 40.00 °C

