

プレミアム真空調理コレクションのベストセラー。  
レストラン、ホテルのレストラン、精肉店に推奨されます。

*Diamond M*は、断熱製の容器 (充填量27 リットル)、ステンレス製蓋、排水栓を備えた頑丈なステンレス製ブリッジに完全に組み立てられた状態で納品します。このシステムは安定性に優れており、持ち運びに便利なハンドルが付いています。

*Diamond*には、*Pearl*以上の機能に加え、肉、魚、野菜の事前にプログラムされたメモリキー、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表示になるので、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、これらの温度設定の値はいつでも編集できます。

*Diamond*には幅広い機能があり、プロのキッチンに最適です。

密閉型ユニットなので、特に長時間調理する場合、水の蒸発を大幅に軽減します。その結果、水位低下による安全停止が効果的に回避されます。後片付けの時は、ウォーターバスと蓋を食洗機に入れるだけです。

食品のバス量の半分 (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。

**M bath (27 liters):** 約12 kgまで



## At a glance

- ±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キャリブレーション
- 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)
- ステンレススチール製保護グリッド (付属)
- 蒸気バリア保護
- 温度表示 (°Cおよび°F)
- ステンレス製ブリッジ
- 断熱製の容器
- ステンレス製の蓋
- 排水栓
- 丈夫なハンドル
- 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 M
注文番号	9FT2B27
使用温度範囲	20.00 °C to 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 at 0 bar	14 l/m
圧力 at 0 liter	0.3 bar
電源オプション	なし
外形寸法 (WxDxH)	332 x 577 x 424 mm
重量	15 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

