

さまざまな容器にフィットする柔軟なソリューション。  
レストラン、ホテルのレストラン、ケータリング業者、肉  
屋に推奨されます。

Pearl Z は、最大 58 リットルの容器または調理鍋内で  
±0.01 °C の温度安定性を保証します。

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。

**GN 1/2 200 mm** (13 liters): 約 5 kg まで

**GN 1/1 150 mm** (19 liters): 約 8 kg まで

**GN 1/1 200 mm** (27 liters): 約 12 kg まで

**GN 2/1 150 mm** (44 liters): 約 20 kg まで

**GN 2/1 200 mm** (58 liters): 約 27 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
- ステンレス鋼の保護グリッド (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 Z
注文番号	9FT2113
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 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)	339 x 190 x 335 mm
伸縮可能な長さ	680 mm
重量	6.5 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

