

# Sous Vide 'Diamond M'

Jedan od najprodavanijih modela iz Premium Sous Vide serije. Preporučuje se za restorane, hotele, katering, barove, kuhinje.

*Diamond M* se isporučuje u kompletu sa robusnim mostom od prohroma, posudom za vodu (za kapacitet do 27 litara), prohromskim poklopcem i slavinom. Ovaj sistem je veoma stabilan i lak za transport.

*Diamond* serija u odnosu na *Pearl* seriju opremljena je dodatnim funkcijama poput unapred memorisanih programa za meso, ribu i povrće, prenos i memorisanje HACCP podataka, kao i funkciju kalibracije uređaja.

Ukoliko se uz ovaj *Diamond* uređaj koristi i sonda za merenje temperature, na uređaju će se aktivirati i alarm za dostizanje tražene temperature jezgra proizvoda. **Fusionchef softver** koji poseduje ovaj uređaj omogućava veoma laku kontrolu i vizualizaciju svih HACCP podataka na čak 24 *Diamond* uređaja istovremeno.

Opremljen je sa više tajmera koji se aktiviraju i kontrolišu zasebno, te se može veoma lako pratiti vreme kuvanja svakog proizvoda.

Svaki od unapred isprogramiranih programa za ribu, meso i povrće postavljeni su na 5 različitih vrednosti.

Ovaj model visoke funkcionalnosti odličan je dodatak svakoj profesionalnoj kuhinji.

Kao zatvorena jedinica, smanjuje se isparavanje vode tokom dužeg procesa kuvanja.

Preporuka je da se prilikom kuvanja namirnica, posuda sa hranom ne napuni više od polovine kapaciteta (kg), kako bi bila osigurana dobra cirkulacija vode i kako bi se održavala koenzistentna temperatura unutar posude.

**M posuda** (27 litara): do oko 12 kg proizvoda



## Karakteristike

- Temperaturna stabilnost od  $\pm 0.01$  °C
- Vodootporna tastatura
- VFD temperaturni displej
- Kućište od nerđajućeg čelika
- Alarm za nizak nivo vode
- Tri tajmera
- Memorisani programi za ribu, meso, povrće
- Temperaturni alarm (zvučni i vizuelni)
- Memorisanje HACCP podataka
- Automatska kalibracija
- Istovremeni prikaz ciljane i trenutne temperature i temperature jezgra proizvoda
- PC kontrola i snimanje
- Pumpa visokog kapaciteta (14l/min)
- Laka instalacija sa montažnim nosačem
- Prohromska zaštitna rešetka (standardna oprema)
- Prohromski most
- Posuda
- Prohromski poklopac posude
- Slavina za vodu
- Zaštitna parna barijera
- Temperaturni displej sa jedicama °C i °F
- Zaštitna klasa IPX4: Zaštita protiv prskanja vode

# Sous Vide 'Diamond M'

## TEHNIČKE KARAKTIRISTIKE

Model	Diamond M
Temperaturni raspon	20°C – 95°C
Temperaturna stabilnost	±0,01°C
Temperaturni displej	LED
Napon	230 V / 50-60 Hz
Poštošnja struje	s9,2 A
Grejni kapacitet	2 kW
Protok na 0 bara	14 l/min
Protok na 0 litara	0,3 bar
Napon (opcije)	115 V / 60 Hz 230 V / 50-60 Hz
Spoljašnje dimenzije (DxŠxV)	332 x 577 x 424 mm
Težina	15 kg
Standardi	CE RoHs
Zaštita od niskog nivoa	Plutajući prekidač
Alarmi	Akustični Optički
Dozvoljena ambijentalna temperatura	5°C do 40°C

