

# Sous Vide Diamond

Idealan za početnike u sous vide kuvanju. Preporučuje se za restorane, hotele, katering, barove, kuhinje.

Ova fleksibilna jedinica iz Diamond serije se veoma lako sklapa i idealna je za upotrebu u ugostiteljstvu. *Diamond* uređaj garantuje temperaturnu stabilnost od  $\pm 0.01$  °C u posudama za kuvanje do 58 litara.

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.

**GN 1/2 200 mm** (13 litara): do 5 kg

**GN 1/1 150 mm** (19 litara): do 8 kg

**GN 1/1 200 mm** (27 litara): do 12 kg

**GN 2/1 150 mm** (44 litara): do 20 kg

**GN 2/1 200 mm** (58 litara): do 27 kg

*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.



## 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 ciljne i trenutne temperature i temperature jezgra proizvoda
- PC kontrola i snimanje
- Pumpa visokog kapaciteta (14l/min)
- Za posude do 58 litara
- Laka instalacija sa montažnim nosačem
- Prohromska zaštitna rešetka (standardna oprema)
- Zaštitna parna barijera
- Temperaturni displej sa jedicama °C i °F
- Zaštitna klasa IPX4: Zaštita protiv prskanja vode

## TEHNIČKE KARAKTIRISTIKE

| Model                               | Diamond                           |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| Temperaturni raspon                 | 20°C – 95°C                       |
| Temperaturna stabilnost             | ±0,01°C                           |
| Temperaturni displej                | LED                               |
| Napon                               | 230 V / 50-60 Hz                  |
| Poštošnja struje                    | 9,2 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<br>230 V / 50-60 Hz |
| Spoljašnje dimenzije (DxŠxV)        | 133 x 212 x 330 mm                |
| Težina                              | 4,5 kg                            |
| Standardi                           | CE<br>RoHs                        |
| Zaštita od niskog nivoa             | Plutajući prekidač                |
| Alarmi                              | Akustični<br>Optički              |
| Dozvoljena ambijentalna temperatura | 5°C do 40°C                       |

