fusion Chef™ by Julabo

diamond s

fiche technique produit

Données techniques	
Désignation de l'appareil	*Diamond S*
Référence de l'appareil	9FT2B20
Plage de température de travail	20 °C … 95 °C
Constance de température	± 0,03 °C
Réglage de la température	Écran tactile
Affichage de la température (résolution de 0,01 °C)	Afficheur VFD
Raccordements possibles	
Câble d'interface	RS232
Sonde de température à cœur	Pt100
Alimentation secteur	230 V/50-60 Hz
Courant absorbé	9,2 A
Puissance de chauffe	2,0 kW
Pompe agitante	
Débit pour 0 bar	14 l/min
Pression pour 0 litre	0,3 bar
Variante de tension	230 V / 50-60 Hz 115 V / 60 Hz
Dimensions totales (l*P*H) mm	332 x 577 x 374
Poids kg	14
Volume de remplissage litres	19
Conforme aux normes	CE / conforme à la RoHs
Dispositifs d'alarme et de protection	
Protection de niveau bas	Interrupteur à flotteur
Signal d'alarme	Visuel / Sonore
Température ambiante admissible	+ 5 °C … + 40 °C

Description

Le modèle *Diamond S* combine les avantages uniques du Pearl avec des fonctions innovantes supplémentaires, dont des touches mémoires préenregistrées pour la viande, le poisson et les légumes, un enregistrement de données simple et conforme HACCP et des fonctions de calibration. Équipé également d'une sonde de température à cœur, une alarme se déclenche lorsque la température à cœur, réglée par vos soins, est atteinte. Grâce au logiciel Easy fusionchef, vous pouvez simultanément piloter jusqu'à 24 appareils Diamond et visualiser et enregistrer les données pertinentes HACCP.

Les minuteries, qui peuvent être déclenchées séparément, vous permettent de conserver toujours une vue d'ensemble, même en cas de situations de stress. La prochaine minuterie à expirer s'affiche en permanence et un signal visuel et sonore vous informe de la fin du temps de cuisson souhaité. Ensuite, la minuterie décompte le temps écoulé, afin que vous sachiez toujours depuis combien de temps le temps de cuisson est dépassé.

Les touches mémoires préenregistrées (poisson, viande et légumes) présentent chacunes 5 degrés de température utiles. Vous pouvez naturellement modifier vous-même ces valeurs. Rien n'est plus simple !

Le *Diamond S* est livré entièrement monté sur un pont stable en inox, avec une cuve isolée (volume de remplissage de 19 litres), un couvercle de bain en inox et un robinet de vidange. Une solution stable, où rien ne bouge, et parfaite pour une utilisation mobile grâce aux poignées de transport.

Grâce à l'appareil avec couvercle, l'évaporation de l'eau est, notamment lors d'une cuisson lente, fortement réduite. Ainsi, l'appareil ne risque pas de s'arrêter pour des raisons techniques de sécurité en cas de niveau d'eau trop bas. Le bassin d'eau et le couvercle du bain peuvent simplement être nettoyés au lave-vaisselle.

Sous réserve de modifications techniques.
Les représentations peuvent différer de l'original.

labo and Co
www.laboandco.com
N° Indigo 08 20 20 16 16

fusion Chef™ by Julabo diamond S

fiche technique produit

Aperçu rapide :

- Constance de température de ±0,01 °C
- Façade protégée des éclaboussures
- Affichage très clair de la température par VFD
- Finition en inox, anti-traces et hygiénique
- Alarme de niveau d'eau bas
- 3 minuteries
- Touches mémoires de température préenregistrées (poisson, viande, légumes)
- Alarme pour la température à cœur (sonore et visuelle)
- Enregistrement des données simple et conforme HACCP
- Autocalibration par l'utilisateur
- Affichage simultané de la température de consigne, réelle, à cœur et minuterie
- Pilotage par PC et représentation graphique
- Pompe ultra puissante (14l/min)
- Grille de protection en inox (livrée avec l'appareil)
- Protection anti-vapeur
- Indicateur de température en °C et °F
- Pont en inox
- Cuve S (19 litres) en inox
- Couvercle de bain en inox
- Robinet de vidange
- Poignées de transport robustes

Sous réserve de modifications techniques.
Les représentations peuvent différer de l'original.

labo and Co
www.laboandco.com
N° Indigo 08 20 20 16 16