



# DIAMOND

Thermoplongeur

Produit  
Fiche Technique



## DESRIPTIF

**Julabo**, le spécialiste de la cuisson basse température, en collaboration avec les meilleurs chefs mondiaux, a développé une famille de solutions pour être conforme à toutes les exigences de la cuisine sous-vide.

Le modèle **Diamond** de la gamme de thermoplongeurs **FUSIONCHEF**, vous garantit une constance de température proche de  $\pm 0,01$  °C entre +20 et +95 °C dans n'importe quel récipient jusqu'à 58 litres.

Maîtrisez la technique de la cuisson sous-vide, cuisinez à basse température en toute simplicité avec la plus grande fiabilité avec le Fusionchef.

- Plusieurs modèles disponibles -

## EN BREF

- 3 minuteries
- Touches mémoires (poisson, viande, légume)
- Indicateur de température à coeur
- Autocalibration par l'utilisateur
- Pompe agitante pour une constance de température optimale
- Grille de protection
- Finition inox, anti-trace et hygiénique
- Minuterie



Diamond M

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Constance de température	$\pm 0,01$ K
Précision de l'affichage	0,01 °C
Puissance de chauffage (W)	2 000
Branchement électrique	230v, 50-60Hz

## SPÉCIFICITÉS

- Enregistrement des données simple et conforme HACCP
- Alarme de niveau d'eau bas
- Protection de la vapeur
- Indication de la température

SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Diamond sans cuve	Diamond S	Diamond M	Diamond l	Diamond XL
Capacité (L)	-	19	27	44	58
Dimensions totales L x P x H (mm)	133x212 x330	332x577x374	332x577x424	537x697x374	537x697x424
Profondeur d'immersion ou du bain (mm)	165	150	200	150	200
Poids (kg)	5	14	15,3	21	22,5

FT-Diamond- v1.0314