

Thermoplongeur DIAMOND

Cuisson sous vide



Diamond (sans cuve)



Diamond M avec cuve 27L



Diamond XL avec cuve 58L



fusion Chef™
by Julabo

✓ DESCRIPTION

- Thermoplongeur programmable avec pince ou cuve isolée
- Simple, rapide, précis et stable pour une cuisson à basse température uniforme et maîtrisée (15 min. à 72h non stop)
- 2 touches +/- pour régler la température + 3 touches de températures pré réglées (poisson-viandes-légumes)
- Minuterie pour programmer et contrôler la durée de cuisson + 3 minuteries indépendantes avec signal visuel et sonore
- Affichage de la température du bassin, réelle et souhaitée
- Pilotage possible par ordinateur de plusieurs Diamond
- Enregistrement des données simple et conforme HACCP
- Pompe de brassage ultra puissante (14 litres/minute)
- Détecteur de niveau d'eau avec arrêt automatique

⚙️ PRÉCIS & INNOVANT

- Plage de température de +20° à +95°C
- Précision de température à 0.1°C près
- Constance de température de ± 0,01 °C
- Affichage simultané de la t° de consigne, t° réelle et minuteries
- Jusqu'à 15 températures pré-enregistrées
- 3 minuteries pour 3 cuissons différentes

✓ OPTIONS

- Sonde de température à coeur
- Support à siphon iSI Gourmet
- Grille de séparation de cuve
- Grille de recouvrement de cuve

Diamond

Diamond M (27L)

Diamond XL (58L)

Dimensions	L133 x P212 x H330 mm	L332 x P577 x H424 mm	L537 x P697 x H424 mm
Cuve	Néant (pince)	GN1/1 - prof. 200 mm - 27 litres -	GN2/1 - prof. 200 mm - 58 litres -
Puissance	2000W / 220V / 50 Hz	2000W / 220V / 50 Hz	2000W / 220V / 50 Hz
Température	+20°C à +95°C	+20°C à +95°C	+20°C à +95°C
Pompe de brassage	14 litres/minute	14 litres/minute	14 litres/minute
Poids	5 kg	15,3 kg	22,5 kg

Politec

Sarl au capital de 500 000 € 2, rue de la verdure F-67640 Fegersheim
Tél : 03 88 64 37 13 Fax : 03 88 64 07 37 contact@politec.fr www.politec-france.com