

R·T·C·S^{mp} Realtime Temperature Control System

Technique à induction: système exclusif de régulation et surveillance de température

● Electronique rapidité, sécurité, contrôle

- Surveillance de température: électronique.
- Surveillance de température: bobine à induction.
- Surveillance de l'apport en énergie.
- Régulation en temps réel.



● Gestion des températures sans retard, précision au 1° C.

- Surveillance de température sans câble: fond de casserole ou plaque de rôtissage.
- Mesure et contrôle de toute la surface.
- Ecart de température corrigés sans délai.



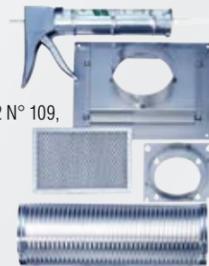
● Protection des casseroles vides fiabilité, rapidité, intelligence

- Sécurité élevée au travail.
- Contrôle d'un surchauffement des fonds de casserole.



Un modèle de base avec deux puissances différentes. Construction solide, compacte et dotée de la technologie RTCS^{mp} des plus modernes. Boîtier du générateur complet en acier CrNi avec plaque à induction emboutie, mise en place par le haut. Le thermorégulateur a lieu au moyen d'un commutateur rotatif à réglage continu, tandis que l'affichage de la température effective et prescrite est visualisé sur un écran à 7 segments.

- Le système Realtime Temperatur Control breveté, vous permet de mesurer et de régler la température sans contact, en temps réel (brevet européen EP 0858722)
- Plaque à griller à induction spécialement développée avec traitement de surface inox HPCR
- Toute la surface de cuisson est mesurée, réglée et contrôlée en référence à la température
- Réglage immédiat de la température de cuisson
- Technique CMS des plus modernes, commandée par microprocesseur
- Confort et sécurité d'exploitation maximum grâce à diverses fonctions de protection et de contrôle
- Contrôle électronique de l'alimentation électrique
- Réglage de la température entre 20° C et 230° C
- Temps de chauffe court de 20° C à 200° C en 3½ à 4½ minutes
- Répond aux prescriptions en vigueur : VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 N° 109, NSF 4-1996, conforme CE, brevet Suisse, brevet Etats-Unis, brevet UE



Commande et contrôle

Thermorégulateur à potentiomètre 10 k ohms avec affichage à 7 segments

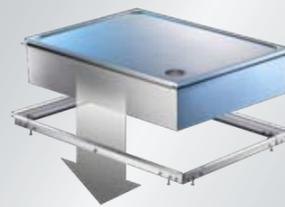
Accessoires

Anti-éclaboussures, spatule, éponge de nettoyage, conduit de ventilation alu-Spiroflex, filtre à graisse et matériel de montage compris

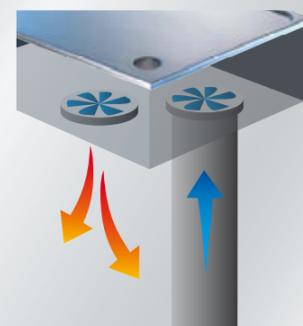
Type	Griddle-Line SH/GR/IN 3500	Griddle-Line SH/GR/IN 5000
Dimensions	542 x 400 x 159 mm	542 x 400 x 159 mm
Surface de cuisson	486 x 345 mm	486 x 345 mm
Zones de cuisson	1	1
Découpe	546 x 404 x min. 200 mm	546 x 404 x min. 200 mm
Tension	208 / 230 V monophasé	208 / 400 V triphasé
Puissance	3.5 kW	5.0 kW
Poids	24 kg	25 kg



La plaque de cuisson avec anti-éclaboussures en place. Les matériaux de haute qualité garantissent une durée de vie élevée.



Le cadre de montage encastrable futé avec ajustage rapide vissé, garantit un montage exact.



Le concept de ventilation dual avec système d'air frais et d'air vicié séparé garantit des conditions thermiques optimales.

Votre conseiller spécialisé :

INDUCS[®]
Inductions concept systems

Install Griddle-Line d'INDUCS la technique BBQ révolutionnaire comme système encastrable



Install Griddle-Line d'Inducs. L'appareil à induction encastrable performant avec la plaque de cuisson éprouvée en INOX HPCR ennobli. La plaque à induction a un temps de chauffe très court, se traduit par un résultat épatant et est très facile à nettoyer.

La technologie de commande et de contrôle RTCS^{mp} garantit une sécurité élevée ainsi qu'une rentabilité exceptionnelles.

La plaque à induction encastrable est un incontournable dans toute cuisine professionnelle et pour le front cooking.

R·T·C·S^{mp}
realtime temperature control system



R·T·C·S[®]
realtime temperature control system
Réglage numérique de la température en temps réel

Temps de chauffe en un temps record

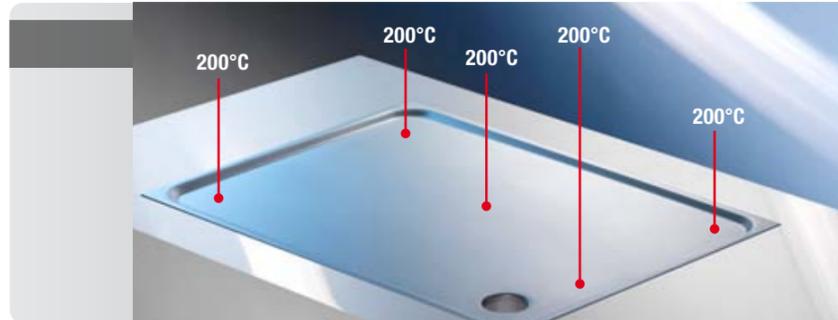
Mesure de la température sans fil près de l'aliment à griller

Pas de suintement de protéines et d'eau

L'ensemble de la surface de cuisson est mesuré et contrôlé

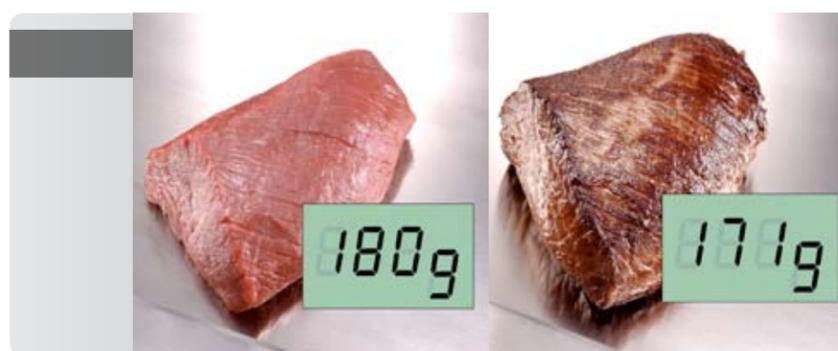
Rentabilité élevée grâce à une consommation d'énergie ciblée

Temps de chauffe en un temps record
Sa flexibilité élevée et son individualité sont devenus un facteur de rentabilité décisif dans la gastronomie actuelle. Des appareils rapidement prêts à l'emploi de manière efficace, sont un must. Le Griddle-Line, avec sa durée d'activation ultra rapide, s'avère être un partenaire fiable.



Répartition régulière de la chaleur
Les mêmes conditions de température règnent depuis le centre de la surface de cuisson jusqu'au bord. Une plaque à cuisson spécialement développée pour Griddle-Line et la technologie à induction RTCS_{mp} garantissent un champ thermique régulier. Plus besoin de repositionner en permanence les aliments. Tous les aliments ont la même qualité.

Consommation d'énergie réduite
En fin de compte, ces différents facteurs se traduisent par une consommation d'énergie optimisée et moindre. 1. Aucune surchauffe n'est requise pour faire revenir les aliments, étant donné que le temps de réaction rapide réglé par RTCS_{mp} évite une chute de température énergivore. 2. C'est uniquement l'énergie nécessaire en temps réel qui est utilisée. 3. Les matériaux utilisés de manière ciblée garantissent une accumulation de chaleur et un équilibre calorifique optimaux.



Qualité unique de l'aliment grillé
En plaçant l'aliment sur la plaque, une perte de température de 0,5° C est détectée et immédiatement corrigée. Grâce au temps de réaction rapide, un suintement d'eau et de protéines est évité. Résultat: une perte de poids minimale et une qualité améliorée vu que le jus ne s'échappe pas, une rentabilité accrue de 20% – 30% au niveau de la perte de poids et avant tout un résultat fantastique.

Faible radiation calorifique
La plaque à induction innovatrice combinée avec la surface traitée en inox HPCR garantit une faible radiation calorifique et un climat au travail agréable. Pas de vagues de chaleur fatigantes au poste de travail, pas de système de ventilation. Ce sont là des facteurs décisifs, qui vont dans le sens d'une productivité et d'une rentabilité accrues.

