

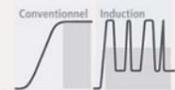
R·T·C·S[®]

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.
- Ecarts de température corrigés sans délai.



● Protection des casseroles vides fiabilité, rapidité, intelligence

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



Deux modèles de base, de puissance et de dimensions différentes. Conception compacte et robuste, équipée avec la technique RTCS_{mp} la plus moderne. Boîtier entièrement réalisé en acier inox CrNi avec plaque à griller à induction emboutie et enchâssée dans la partie supérieure. Des arrondis et une surface parfaitement lisse permettent un nettoyage optimal et rationnel. Le réglage de la température s'effectue sur un sélecteur rotatif à mouvement continu, la température de consigne et la température réelle étant affichée sur un écran à cristaux liquides.

- ▶ Le système breveté RTCS_{mp} de contrôle de température en temps réel permet un rôtissage piloté en température avec une mesure sans contact de la température réglée en temps réel. (brevet européen EP 0858722)
- ▶ Plaque à rôtir à induction spécialement développée avec traitement HPCR-Inox de la surface supérieure
- ▶ La totalité de la surface de contact de la pièce à rôtir voit sa température mesurée, réglée et surveillée
- ▶ Régulation immédiate de la température de rôtissage
- ▶ Technique SMD moderne, pilotée par microprocesseur
- ▶ Un maximum de confort et de sécurité d'exploitation grâce à différentes fonctions de protection et de surveillance
- ▶ Surveillance électronique de l'apport en énergie
- ▶ Réglage de la température de 20° C à 230° C
- ▶ Chauffe rapide de 20° C à 200° C en 3 minutes et demie jusqu'à 4 minutes et demie
- ▶ Avec cartouche de filtre à graisse interchangeable
- ▶ Répond aux prescriptions les plus modernes: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 no. 109, conformité CE, ⚡Swiss patent, US patent

Utilisation et surveillance

Réglage de température sur potentiomètre 10 kOhm et écran LCD

Dimensionen	L x P x H	Surface de grill	Zones de grill
Griddle-Line SH/GR 3500	531 x 446 x 198 mm	486 x 345 mm	1
Griddle-Line SH/GR 5000	531 x 446 x 198 mm	486 x 345 mm	1
Griddle-Line SH/DU/GR 7000	671 x 656 x 198 mm	610 x 570 mm	2
Griddle-Line SH/DU/GR 10000	671 x 656 x 198 mm	610 x 570 mm	2

Caractéristiques techniques	Tension	Puissance	Masse
Griddle-Line SH/GR 3500	208 / 230 V	3,5 kW	24 kg
Griddle-Line SH/GR 5000	208 / 400 V	5,0 kW	25 kg
Griddle-Line SH/DU/GR 7000	208 / 400 V	7,0 kW	48 kg
Griddle-Line SH/DU/GR 10000	208 / 400 V	10,0 kW	50 kg

Derrière et lateral assembler coin déflecteur: + 20 mm derrière / + 20 mm lateral

Accessoires

Bac de recueil des graisses, protection contre les éclaboussures, spatule à grill et éponge de nettoyage.

Votre conseiller spécialiste:



Grill avec zone à rôtir unique, avec protection anti-éclaboussures montée. Des matériaux de très haute qualité garantissent une longue durée de vie.



Deux zones de grill. Avec des zones de température séparées et une régulation distincte pour travailler encore plus rationnellement.



Tiroir de recueil des sucs d' une capacité de 11litre.



Pieds réglables en hauteur verrouillables.

INDUCS
Inductions concept systems

Griddle-Line, l'avenir de la technique de grill, de INDUCS

INDUCS



Griddle-Line de Inducs. Un appareil à induction à poser sur table très performant avec une plaque de rôtissage à surface de qualité supérieure HPCR-INOX. Deux modèles de base sont proposés. Avec Griddle-Line, vos avantages sont une utilisation aisée, un grand confort, une sécurité élevée et une rentabilité étudiée. La régulation numérique en temps réel RTCS_{mp} est le gage d'un rôtissage parfait.

R·T·C·S[®]
realtime temperature control system



Griddle-Line

R·T·C·S[®]

Realtime Temperature Control System
Régulation numérique en temps réel de la température

Un temps de chauffage record

Mesure de température sans câble, à proximité immédiate des mets à rôtir

Pas d'écoulement d'albumine et d'eau

Mesure et surveillance sur la totalité de la surface de rôtissage

Rentabilité élevée par une consommation d'énergie ciblée



3 1/2 min

Un temps de chauffage record

La grande flexibilité et l'individualisation des cuissons sont devenues un facteur économique essentiel dans la restauration moderne. Les équipements rapides à mettre en œuvre avec efficacité sont devenus indispensables. Le Griddle-Line avec son temps d'activation incomparativement rapide devient alors un partenaire fiable.

Répartition uniforme de la chaleur

Du milieu de la surface de rôtissage jusqu'au bord, les conditions de température sont identiques. Une plaque à griller spécialement mise au point pour le Griddle-Line et la technique à induction RTCS_{mp} créent un champ de chaleur uniforme. Le pénible changement de position du mets à rôtir appartient au passé. Toutes les pièces à rôtir atteignent la même qualité de cuisson.



Pas de perte de chaleur sur les bords

Consommation d'énergie réduite

Différents facteurs contribuent à une consommation d'énergie optimisée et donc en fin de compte réduite. Il est tout d'abord superflu d'effectuer une surchauffe pour saisir, le temps de réaction rapide piloté par RTCS_{mp} évitant une chute de température coûteuse en énergie. Il n'est ensuite utilisé en temps réel que l'énergie instantanément nécessaire définie par le micro-processeur. Des matériaux utilisés de manière ciblée permettent enfin le stockage optimal de la chaleur et l'équilibre des températures.



Seule l'énergie instantanément nécessaire est utilisée



Pas d'écoulement d'albumine



Les sucs restent à l'intérieur de la viande



La précieuse substance de la viande est préservée



Rentabilité élevée grâce à des pertes réduites

Qualité unique des mets à rôtir

Lors du dépôt sur la plaque de la pièce à rôtir, toute perte de température de 0.5° C est détectée et automatiquement compensée. La rapidité de la réaction évite tout écoulement d'eau et d'albumine. Résultat: la perte de poids la plus faible possible et une qualité améliorée puisque tous les sucs restent à l'intérieur de la viande. Une augmentation de rentabilité accrue de 20% à 30% en matière de perte de poids et, cerise sur le gâteau, une qualité de rôtissage de rêve.

Faible chaleur de rayonnement

La plaque à rôtir à induction de conception entièrement nouvelle combinée avec sa surface traitée HPCR-Inox permet d'obtenir une température de rayonnement très basse, favorisant l'ambiance de travail. Pas de fatigant coups de feu au poste de travail, pas de coûteuse technique de ventilation, des facteurs essentiels contribuant ici aussi à une meilleure rentabilité.



Des valeurs de rayonnement étonnamment basses

Hauteur du point de mesure: 2 cm au-dessus de la surface de rôtissage
Point de mesure au centre: 45° C
Température de la plaque: 200° C