

INDUCS

Systemes professionnels à induction



Le partenaire de votre avenir

La technique culinaire contemporaine mise massivement sur l'induction comme source de chaleur ultra-compacte. Le procédé se distingue par une efficacité unique, et un très haut rendement.



Table des matières

Cuisson

INSTINCT Hob 3.5 / 5 / 10	04
INSTINCT Wok 3.5 / 5 / 8	08
INSTINCT Plancha 3.5 / 5 / 10	12
Ligne Install Plancha	16
Ligne Install	26
Ligne Install – Compact	30
Ligne Modul	38
Société INDUCS	46



Ligne Hold 1500	48
Ligne Hold 1600-GN 3x1/1	54
Ligne Install Hold 1800	58
Ligne Install Hold 3200-GN	62

Vous définissez l'utilisation, nous fournissons la technique.

L'avance par l'innovation

Représentant de l'excellence depuis 20 ans, notre entreprise est indissociable de la performance de l'induction au sein des cuisines professionnelles. Nos technologies sont perfectionnées chaque jour avec un engagement fort et un contact direct avec les utilisateurs. Dans le domaine du front cooking également, les atouts indéniables de l'induction se sont imposés. Nous avons le plaisir de constater la réussite éclatante de la technologie induction, à l'échelle internationale et dans tous les domaines de la cuisson professionnelle. Les professionnels les plus exigeants ont été convaincus par les avantages indéniables que sont la montée en température ultra rapide, les gains en énergie, la précision fantastique du maintien de la température, la réduction sensible de la dissipation thermique, sans parler de grande sécurité au travail offerte par l'induction RTCSmp®. La technique à induction de INDUCS est désormais utilisée dans d'innombrables cuisines, buffets et comptoirs du monde entier.



- Commande simple et intuitive à l'aide d'un bouton rotatif
- Conception moderne avec des fonctions supplémentaires polyvalentes
- Rapidité de cuisson
- Extrêmement robuste et développé pour une utilisation intensive dans la gastronomie



Table de cuisson à induction

INSTINCT Hob 3.5 / 5 / 10

Nouvelle esthétique, commande intuitive.

Disponible en appareil à une ou deux zones de cuisson avec 1 ou 2 × 12 niveaux de puissance, fonction de maintien au chaud de 25 à 100 °C et fonction minuterie. Il est particulièrement performant en énergie et se commande par deux boutons rotatifs. Il se distingue par sa grande sécurité de fonctionnement et des temps de cuisson très courts.



INSTINCT Hob 3.5 / 5 / 10



Caractéristiques

- 12 niveaux de puissance par zone de cuisson
- Fonction de maintien au chaud de 25 à 100 °C
- Changement de l'affichage de température entre degrés C et degrés F
- Minuterie de 1 à 240 minutes avec fonction blocage

Immédiatement opérationnel

Allumez, posez et c'est parti. Sans préparation, cet appareil professionnel extrêmement performant et innovant met à votre disposition dans un temps record toutes ses fonctionnalités, en toute simplicité. Avec la gamme INSTINCT, nous misons également sur la technologie brevetée RTCSmp® et ses nombreux atouts : efficacité énergétique, sécurité maxi-

male et haut rendement. Le faible rayonnement thermique et la simplicité de nettoyage sont reconnus par tous les utilisateurs spécialistes du front cooking. La montée en température rapide et l'utilisation intuitive de l'appareil en font un outil idéal pour les cuisiniers professionnels.

Une large gamme de poêles



Tip and Turn



Tip : appuyer sur le bouton rotatif pour activer l'appareil.



Turn : tourner le bouton pour régler le niveau de puissance ou la température de maintien au chaud souhaité.

Données techniques

Une zone de cuisson

Modèle	Tension	Puissance
INSTINCT Hob 3.5	208-240 V / 50-60Hz / 1	1 x 0,875-3,5 kW (3,5 kW max. à réduction individuelle)
INSTINCT Hob 5	380-440 V / 50-60Hz / 3	1 x 1,25-5,0 kW (5 kW max. à réduction individuelle)

Deux zones de cuisson

Modèle	Tension	Puissance
INSTINCT Hob 10	380-440V / 50-60Hz / 3 208V / 50-60Hz / 3	2 x 1,25-5,0kW (5 kW max. à réduction individuelle)



- Bol wok Ceran de 300 mm
- Conception moderne avec des fonctions supplémentaires polyvalentes
- Commande simple et intuitive à l'aide d'un bouton rotatif
- Extrêmement robuste et développé pour une utilisation intensive dans la gastronomie



Plaque chauffante wok à induction, à poser

INSTINCT Wok 3.5 / 5 / 8

La technique wok des plus raffinées

Cet appareil à wok exceptionnel fonctionne avec 12 niveaux de puissance et comporte un bol à wok en Ceran de 300 mm de diamètre. Il est particulièrement performant sur le plan énergétique et se commande par le nouveau bouton rotatif « Tip and Turn ». Parmi les autres atouts, citons la minuterie intégrée, la fiabilité élevée et la puissance de fonctionnement sans commune mesure.



INSTINCT Wok 3.5 / 5 / 8



Caractéristiques

- 12 niveaux de puissance
- Maintien uniforme de la température quelque soit le niveau de puissance
- Surface froide : pas de reste d'aliments brûlés sur la vitre Ceran
- Minuterie de 1 à 240 minutes avec fonction blocage

Technologie intelligente pour les délicatesses asiatiques

L'histoire du wok s'est enrichie d'un chapitre. Le nouveau wok INSTINCT nouvellement développé offre à tous les professionnels créatifs une plate-forme de travail parfaite. La montée en température ultra rapide et la précision de la chauffe offrent des résultats de cuisson inégalés. La viande reste ainsi juteuse et les légumes conservent leurs saveurs typiques. Le contrôle de la température en temps réel ainsi que les

multiples possibilités de cuisson, de la basse température à la saisie instantanée d'un produit sont des bénéfices majeurs pour les utilisateurs du wok induction. Des fonctionnalités supplémentaires telles que la minuterie intégrée ou la détection de poêle contribuent à faciliter le travail et sont d'autres faits saillants, outre l'efficacité et la faible consommation d'énergie.



L'appareil détecte la poêle, même pour faire revenir



Tip and Turn



Tip : appuyer sur le bouton rotatif pour activer l'appareil.



Turn : tourner le bouton pour régler le niveau de puissance ou la température de maintien au chaud souhaité.

Données techniques

Modèle	Tension	Puissance
INSTINCT Wok 3.5	208 – 240 V / 50 – 60 Hz / 1	1 × 0,875 – 3,5 kW (réduction individuelle jusqu'à 3,5 kW)
INSTINCT Wok 5	380 – 440 V / 50 – 60 Hz / 3 208V / 50 – 60 Hz / 3	1 × 1,25 – 5,0 kW (5 kW max. à réduction individuelle)
INSTINCT Wok 8	380 – 440V / 50 – 60 Hz / 3	1 × 2,0 – 8,0 kW (réduction individuelle jusqu'à 8 kW)



- Efficacité énergétique associée au temps de chauffe extrêmement court
- Commande simple et intuitive à l'aide d'un bouton rotatif
- Extrêmement robuste et développé pour une utilisation intensive dans la gastronomie

Un foyer



Deux foyers



Plancha induction

Plancha INSTINCT 3.5 /5 /10

Le meilleur de la grillade

Les performances exceptionnelles de la plancha INSTINCT sont le garant de nouvelles références pour les modèles à 1 et à 2 zones. Grande flexibilité de température de 50 à 230 °C, plaque de grill anti-adhésive spéciale, efficacité énergétique associée à une durée de chauffage extrêmement courte assurent des performances exceptionnelles dans toutes les cuisines professionnelles. Le réglage sans délai de la température de grill enthousiasmera tout professionnel de la cuisine.



Plancha INSTINCT 3.5 / 5 / 10



Caractéristiques

- Réglage des températures de 50 à 230 °C
- Temps de chauffe court de 20 à 200°C en 3 minutes et demi
- Boîtier massif en acier chromé brossé
- Élément de filtre à air simple à déposer et à nettoyer, lavable et réutilisable

Une nouvelle référence pour un art relevé de la grillade

Nos planchas induction sont une références depuis de nombreuses années en termes de qualité et de fiabilité dans les cuisines professionnelles. Avec la nouvelle ligne INSTINCT, nous élevons encore un cran au-dessus le standard des équipements parfaits. Avec la technologie RTCSmp® déjà bien réputée, cette ligne dispose également d'un respect jamais

atteint de précision des températures sélectionnées, et une répartition précise de la chaleur sur toute la plaque du gril. De plus, la manipulation par le sélecteur «Tip and Turn» d'un nouveau genre est encore simplifié et complété par d'autres fonctions. Steaks, fruits de mer, légumes, volailles... les possibilités sont infinies et le résultat final parfait.

La plaque de gril développée spécialement et la technologie à induction RTCSmp® permettent une zone de cuisson homogène.



Tip and Turn



Tip : appuyer sur le bouton rotatif pour activer l'appareil



Turn : tourner le bouton pour régler la température souhaitée

Données techniques

Un foyer

Modèle	Tension	Puissance
Plancha INSTINCT 3.5	208-240V / 50-60Hz / 1	1 x 0,875-3,5 kW (réduction individuelle jusqu'à 3,5 kW)
Plancha INSTINCT 5	380-440 V / 50-60Hz / 3 208 / 50-60 / 3	1 x 1,25-5,0 kW (5 kW max. à réduction individuelle)

Deux foyers

Modèle	Tension	Puissance
Plancha INSTINCT 10	380-440 V / 50-60Hz / 3 208 V / 50-60Hz / 3	1 x 2,5-10,0 kW (réduction individuelle jusqu'à 10 kW)



- Prêt à l'emploi en quelques minutes
- Grand confort de travail
- Qualité jamais atteinte des aliments grillés, par un contrôle très réactif de la chaleur

Appareil encastré
Plancha Install



Appareil encastré
Sauteuse combinée



Plaque de cuisson et sauteuse à induction, en modèle encastré

Ligne de planchas Install

La technique de grillade révolutionnaire

La cuisson à un niveau de qualité élevé jamais atteint. Voilà la technologie de grillade INDUCS. La gamme classique de planchas encastrées a trouvé depuis bien longtemps sa place attitrée dans la cuisine professionnelle. Le long temps de chauffe appartient au passé, le rayonnement de chaleur est réduit et la perte significative de jus lors de la pose de grandes pièces de viande a pu être réduite avec efficacité, car la plancha encastrée INDUCS retrouve en quelques secondes sa température initiale. Même le nettoyage est bien plus simple car les résidus de cuisson ne calcinent plus. Et sans compter la consommation d'énergie bien plus faible, qui agit durablement sur les coûts d'électricité à prévoir.



Les pièces de cuisson restent juteuses car les pores se referment immédiatement.

Plancha Install / sauteuse combinée Install

Les modèles compacts

Modèle standard avec deux puissances de chauffe différentes. La construction robuste est compacte et équipée de la technologie RTCsmp® la plus moderne. Corps de générateur entièrement en acier CrNi avec plaques de cuisson à induction, abaissées. La régulation de température s'effectue par bouton rotatif en continu, l'affichage de température, consigne et réelle, se visualisant sur un afficheur 7 segments.

Caractéristiques

- **Qualité jamais atteinte des aliments grillés, par un contrôle de la température au degré près**
- **La surface totale de cuisson est commandée et surveillée par mesure de température**
- **Grand confort de travail grâce à un très faible rayonnement de chaleur**



Sauteuse combinée Install

Sauteuse combinée en acier chromé de grande qualité, fabriqué avec un bord de 17 cm de hauteur.

Plancha Install

Compacte et « tout en un ». Sur les planchas (et sauteuses) Install, toute la partie technique est intégrée, depuis le générateur jusqu'au ventilateur en passant par la commande.

Accessoires

Protection anti-projection, éponge de nettoyage, spatule de grill, gaine d'air alu spiroflex avec filtre à air et Notice de montage



Le concept de ventilation dual avec séparation entre air frais et air extrait assure des conditions thermiques optimales.

Grâce à un cadre de montage en encastré raffiné avec ajustage rapide par vis, l'intégration exacte est facilitée.

La plancha avec protection anti-projection installée. Des matériaux haut de gamme contribuent à la longévité.

La plancha encastrée est synonyme de polyvalence et de cuissons parfaites pour tout les cuisiniers professionnels. Elle n'a besoin que de quelques minutes pour monter en température et ne génère quasiment aucune perte de poids sur les aliments cuits, grâce au maintien constant de la température. Le

rayonnement est également très faible. L'intégration de la plancha est très simple et sans effort. Le concept de ventilation dual avec séparation entre air frais et air extrait assure un refroidissement interne parfait et contribue ainsi à une durée de vie élevée, sans défaut.

Caractéristiques techniques voir page 25.



Plancha Modul

Principe de fonctionnement

A l'opposé des planchas Install, sur les planchas Modul chacun des composants tels que le générateur, la plaque chauffante et les commandes est séparé. La technique peut ainsi être intégrée et couplée à tout type de fourneau. Sa conception compacte permet un réel gain de place et une intégration des modules INDUCS dans tous les espaces. Toutes les liaisons par câble sont enfichables et se raccordent rapidement et sans complication.

Caractéristiques

- Technologie CMS des plus modernes, pilotée par microprocesseur
- Réglage de température de 50° C à 230 °C



Caractéristiques techniques voir page 25.

Naturellement notre ligne Modul est également équipée du système de commande éprouvé et réputé RTCSmp® avec tous les avantages bien connus. La zone de cuisson est étanche et entièrement soudeée au bloc moteur.

Manipulation et contrôle

Potentiomètre de régulateur de température, 10 kOhm à afficheur 7 segments

Accessoires

Protection anti-projections, spatule de grill, éponge de nettoyage, gaine d'air alu en spiroflex avec filtre à graisse et sujétions de montage



Sauteuse combinée Modul

Un principe génial

La technique repose sur le même principe que la plancha. Fond de cuve emboutie et enchâssée idéale pour la production en grandes quantités de ragoût, viandes, gibiers, soupes etc. La retenue à l'avant permet de recueillir les produits liquides aisément et la vidange s'en trouve facilitée.

Caractéristiques

- Le principe modulaire permet l'intégration dans tous les systèmes de cuisinière
- La surface totale de cuisson est commandée et surveillée par mesure de température



Caractéristiques techniques voir page 25.



Avantages de la plancha à induction



Temps de chauffe record

La flexibilité et la fonctionnalité sont devenues dans la gastronomie moderne un facteur économique essentiel. Des appareils utilisables rapidement et efficacement sont une condition de base. La ligne de planchas, avec ses temps d'activation incomparablement rapides, devient un partenaire fiable.

Répartition homogène de la chaleur

Depuis le centre de la surface de cuisson jusqu'au bord règnent les mêmes conditions de température. Une plaque de gril développée spécialement pour la ligne de planchas et la technologie à induction RTCSmp® autorisent une zone de cuisson homogène. Il n'est plus nécessaire de repositionner la préparation en cours de cuisson. La même qualité pour tous les plats.

Des cuissons parfaites, un produit préservé

En posant les aliments, une perte de température est détectée dès 0,5 °C et corrigée dans l'instant. Grâce à la correction instantanée de la valeur de température, les pertes de poids sont minimales et la qualité améliorée. Le jus reste à l'intérieur, d'où une efficacité accrue de 20 à 30 % en termes de perte de poids et bien sûr une qualité de cuisson rêvée.



Pas de sortie de blanc d'oeuf. Le jus reste à l'intérieur. Le précieux mâché de la viande est préservé.



Basse diffusion thermique

La plaque de cuisson à induction combinée à la surface traitée en inox HPCR permet de conserver une faible température rayonnée et assure une agréable ambiance de travail. Pas d'onde de chaleur au poste de travail, pas de technique de ventilation fastidieuse : des facteurs importants conduisant ici aussi à améliorer la productivité et l'efficacité.



Données techniques

Plancha de table

Modèle	Tension	Puissance
Ligne Plancha SH / GR 3500	208 / 230V	3,5 kW
Ligne Plancha SH / GR 5000	208 / 400V	5,0 kW
Ligne Plancha SH / DU / GR 7000	208 / 400V	7,0 kW
Ligne Plancha SH / DU / GR 10000	208 / 400V	10,0 kW

Plancha Install / Sauteuse combinée Install en module compact

Modèle	Tension	Puissance
Ligne Plancha SH / GR / IN / CL 3500	208 / 230V 1 ph	3,5 kW
Ligne Plancha SH / GR / IN / CL 5000	208 / 400V 3 ph	5,0 kW
Sauteuse combinée SH / KB / IN / CL 3500	208 / 230V 1 ph	3,5 kW
Sauteuse combinée SH / KB / IN / CL 5000	208 / 400V 3 ph	5,0 kW

Plancha Modul / Sauteuse combinée Modul

Modèle	Tension	Dimensions surface de cuisson	Puissance
Ligne Plancha MO / DU / GR 7000	208 / 400V 3 ph	618x577 mm	7,0 kW
Ligne Plancha MO / DU / GR 10000	208 / 400V 3 ph	618x577 mm	10,0 kW
Sauteuse combinée MO / DU / KB 7000 (hauteur bordure* 65, 100 mm)	208 / 400V 3 ph	618x577 mm	7,0 kW
Sauteuse combinée MO / DU / KB 10000 (hauteur bordure* 65, 100 mm)	208 / 400V 3 ph	618x577 mm	10,0 kW

*Volume/contenance en litres : 65 mm = 19 litres, 100 mm = 32 litres



- Module compact, construit sur une structure en cadre avec générateur à induction, commande, bobine, ventilateur zone de cuisson Ceran, ou bol wok Ceran-Wok
- Un jeu d'enfant à intégrer et à utiliser
- Sécurité maximale de fonctionnement grâce à diverses fonctions de protection et de contrôle
- Construction entièrement constituée d'acier CrNi facile d'entretien



Plaque chauffante à induction, appareil compact à encastrer

Ligne Install

Simplicité d'intégration

Avec sa ligne Install, INDUCS offre efficacité et flexibilité et gère les marges sur tous les fronts. La tendance au progrès vers le convive ne s'arrête pas. Divers concepts d'entreprises et d'offres mettent en avant aujourd'hui les appareils à encastrer plutôt que ceux sur table. Avec la ligne Install, vous êtes dans le vrai. Cinq modèles avec zone de cuisson Ceran et trois modèles avec bol wok Ceran vous procurent une grande marge de manoeuvre pour vos concepts de cuisson encastrés devant clients. Grâce au RTCSmp® la plupart des poêles à induction (ferromagnétiques) sont acceptées.



Ligne Install

Direct et sans complication

Montage simple en mono ou double foyers ou en utilisation wok. Versions sur base : Ligne Install et ligne Wok. Dans les entreprises où la vente, l'efficacité, l'optimisation des coûts, les économies d'énergie et la flexibilité sont importants, avec la ligne Install vous disposez des meilleures cartes. La ligne Install offre un maximum de confort et une sécurité élevée.

Manipulation et contrôle

Fonctionnement des lampes 24 V CC / 40 mA max. (verte) Potentiomètre de régulation de puissance 10 kOhm

Accessoires

Gaine d'air alu spiroflex avec filtre à air et notice de montage

Caractéristiques

- **Solution d'intégration simple grâce à la construction sur châssis**
- **Montée en température ultra rapide**
- **Limitation électronique de la puissance raccordée**
- **Dimensions externes compactes, poids faible**
- **Châssis construit entièrement en acier CrNi facile d'entretien**



Données techniques

Simple

Modèle	Tension	Puissance
Ligne Install BH / IN 2500	208 / 230 / 240V	2,5 kW
Ligne Install SH / IN 3500	208 / 230 / 240V	3,5 kW
Ligne Install SH / IN 5000	208 / 400 / 440V	5,0 kW

Double

Modèle	Tension	Puissance
Ligne Install SH / DU / IN 3500	208 / 400 / 440V	2 x 3,5 kW
Ligne Install SH / DU / IN 5000	208 / 400 / 440V	2 x 5,0 kW

Wok

Modèle	Tension	Puissance
Ligne Install wok SH / WO / IN 3500	208 / 230 / 440V	3,5 kW
Ligne Install wok SH / WO / IN 5000	208 / 400 / 440V	5,0 kW
Ligne Install wok SH / WO / IN 8000	400V	8,0 kW



- Contrôle électronique de l'apport en énergie
- Contrôle de température permanent du verre Ceran, des bobines, radiateur et électronique
- Contrôle automatique de cuisson à vide



Plaque chauffante induction, solution compacte à encastrer

Ligne Install Compact

Concept à induction pour fourneaux modulaires

20 ans d'expérience et d'innovation ont permis de développer efficacement le concept de module compact intégré. Dès maintenant, la technologie unique à induction de INDUCS est également disponible pour les fourneaux modulaires. La ligne complète des appareils en différentes versions a été adaptée avec nos partenaires aux besoins d'aujourd'hui et ceux du futur. En avant poste se trouve l'intégration ultrarapide, qui peut s'effectuer sans autre installation à l'aide du cadre rabattable, tout simplement génial. La deuxième étape, l'installation électrique de la commande et de l'alimentation électrique, est énormément simplifiée par les liaisons simplement enfichées par connecteurs. La ventilation interne peut être assurée sans problème avec le kit d'intégration préparé, en option.



Ligne Install Compact

Idéal pour les fourneaux modulaires

La solution pratique, tout-en-un. Générateur et bobine constituent une combinaison fixe, se montant comme bloc unitaire. La solution idéale pour les fourneaux modulaires.

Simplicité de montage

Tous les composants sont équipés de connecteurs robustes pour les liaisons. Le câblage s'effectue en un éclair et en toute sécurité. La technique de montage sans vis offre une grande sécurité en environnement contraignant avec forte chaleur, humidité et vapeur.

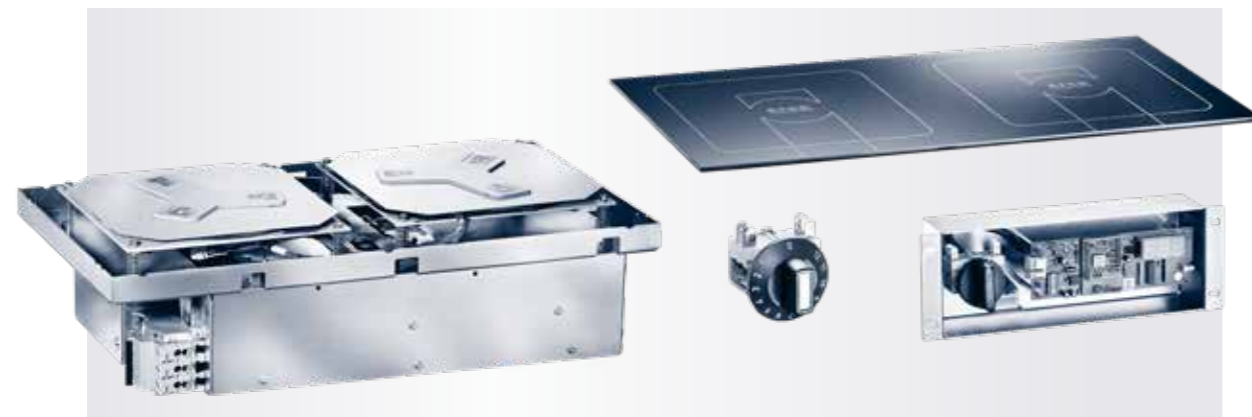
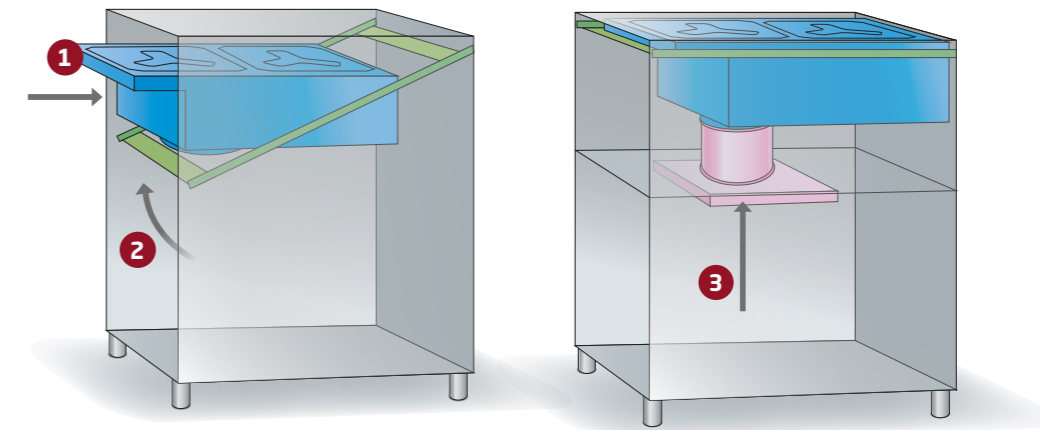
Caractéristiques

- Sécurité maximale de fonctionnement grâce à diverses fonctions de protection et de contrôle
- Limitation de l'apport en énergie en cas de pointe de charge
- Nettoyage sans effort
- Pas de chaleur rayonnée et seulement une faible chaleur résiduelle sur la zone Ceran

Enfiler, rabattre vers le haut, terminé

Visser le cadre de montage encastré rabattable sur la cuisinière, Insérer le module compact, rabattre vers le haut et c'est terminé. Grâce à une introduction

d'air optimale, les conditions obtenues pour le générateur sont idéales. Le volume d'air aspiré par le kit d'intégration est accru.



Connexion du BUS simplement par connecteur vers les boutons rotatifs de commande





Branchement par connecteurs

Tous les composants sont équipés de connecteurs robustes pour les liaisons. Le câblage s'effectue en un éclair et en toute sécurité.



Changement de filtre

Simplicité du changement de filtre. Sans déverrouillage ni vis. Tirer simplement vers soi le filtre à microparticules, le rincer, le sécher et le réinsérer.

Système optimisé

Le fourneau modulaire avec le module compact INDUCS. Une association prometteuse. Simple à monter, mais particulièrement efficace en performance.

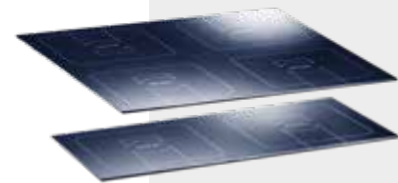
Simplicité d'intégration

Les modules rabattus vers le haut sont bien visibles, et se rabattent vers le bas tout aussi facilement. Les gaines d'air conduisent directement sur les cadres de filtre préparés.

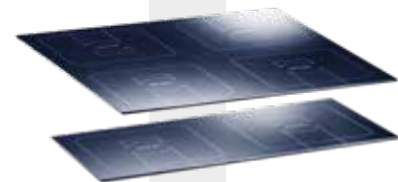


Module compact - tout-en-un

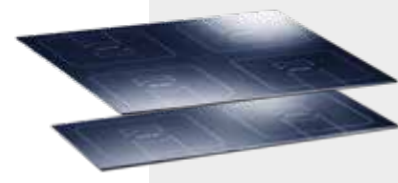
Deux ou quatre zones de cuisson



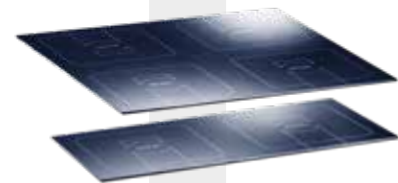
Zones de cuisson : 2 / 4
 Ø bobines rondes : 2 / 4 x 220 mm
 Débit d'air du ventilateur : 120 m³/h (max.)
 Modèle 1 : SH/DU/IN/CL 3500-555
 Raccordement : 400 V / 3 ph / 2 x 3,5 kW / 11 A
 208 V / 3 ph / 2 x 3,5 kW / 22 A
 Modèle 2 : SH/DU/IN/CL 5000-555
 Raccordement : 400 V / 3 ph / 2 x 5 kW / 16 A
 208 V / 3 ph / 2 x 5 kW / 30 A



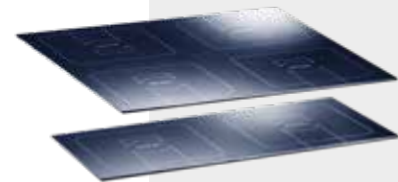
Zones de cuisson : 2 / 4
 Ø bobines rondes : 2 / 4 x 270 mm
 Débit d'air du ventilateur : 120 m³/h (max.)
 Modèle 1 : SH/DU/IN/CL 3500-610
 Raccordement : 400 V / 3 ph / 2 x 3,5 kW / 11 A
 208 V / 3 ph / 2 x 3,5 kW / 22 A
 Modèle 2 : SH/DU/IN/CL 5000-610
 Raccordement : 400 V / 3 ph / 2 x 5 kW / 16 A
 208 V / 3 ph / 2 x 5 kW / 30 A



Zones de cuisson : 2 / 4
 Ø bobines rondes : 2 / 4 x 270 mm
 Débit d'air du ventilateur : 120 m³/h (max.)
 Modèle 1 : SH/DU/IN/CL 3500-655
 Raccordement : 400 V / 3 ph / 2 x 3,5 kW / 11 A
 208 V / 3 ph / 2 x 3,5 kW / 22 A
 Modèle 2 : SH/DU/IN/CL 5000-655
 Raccordement : 400 V / 3 ph / 2 x 5 kW / 16 A
 208 V / 3 ph / 2 x 5 kW / 30 A



Zones de cuisson : 2 / 4
 Bobines carrées : 2 / 4 x 270 mm
 Débit d'air du ventilateur : 120 m³/h (max.)
 Modèle 1 : SH/DU/IN/CL 5000-610 FL
 Raccordement : 400 V / 3 ph / 2 x 3,5 kW / 11 A
 208 V / 3 ph / 2 x 3,5 kW / 22 A



Zones de cuisson : 2 / 4
 Bobines carrées : 2 / 4 x 270 mm
 Débit d'air du ventilateur : 120 m³/h (max.)
 Modèle 1 : SH/DU/IN/CL 5000-655 FL
 Raccordement : 400 V / 3 ph / 2 x 3,5 kW / 11 A
 208 V / 3 ph / 2 x 3,5 kW / 22 A





- Systèmes commandés en puissance et en température
- Faibles pertes de puissance grâce aux grandes réserves de commutation
- Accepte une vaste gamme de poêles
- Système BUS des plus modernes



Appareils encastrés à induction - construction modulaire

Ligne Modul

Adapté à tous les fourneaux

Dans notre volonté d'offrir le meilleur dans le domaine de l'induction, nous avons développé la technologie RTCSmp® et le concept d'intégration en collaboration étroite avec nos partenaires et utilisateurs. L'éventail de produits couvre tous les besoins que vous attendez des installations de fourneaux. Quoi que vous décidiez, en matière de nombre de foyers, couvrant toute la surface, bobines rondes, wok, plaque chauffante, sauteuse combinée ou équipée de l'« interface de gestion d'énergie » (Energy Management Interface), le système vous fournit les conditions préalables optimales pour pouvoir développer et équiper votre fourneau des dernières découvertes. Et pour finir, le tout en qualité INDUCS éprouvée, garantissant de nouvelles possibilités inouïes.



Ligne Modul

La solution individuelle

Des années d'expérience en construction de composants système se retrouvent dans le nouveau développement du concept d'intégration. Il a ainsi été possible de simplifier encore l'installation avant tout, mais aussi d'augmenter la convivialité et la longévité. Depuis les petites cuisines complémentaires jusqu'aux installations structurées des cuisines de collectivités : La ligne Modul ne laisse aucun souhait de côté pour le montage parfait de fourneaux. Le système sans lacune qui couvre tous les besoins, depuis la production en grande quantité, telles que les cantines d'entreprise l'exigent, jusqu'à l'hôtel cinq étoiles ayant une cuisine gastronomique « à la carte ».

Caractéristiques

- **Sécurité maximale de fonctionnement grâce à diverses fonctions de protection et de contrôle**
- **Limitation de l'apport en énergie en cas de pointe de charge**
- **Nettoyage sans effort**
- **Pas de chaleur rayonnée et seulement une faible chaleur résiduelle sur la zone Ceran**



Une zone de cuisson / wok

Même dans les cuisines professionnelles occidentales, le wok prend toujours plus d'importance. Incontournable de la cuisine asiatique, il est de plus une alternative appréciée aux zones de cuisson standards dans le domaine « minute ».



Variantes d'intégration de la ligne Modul



Bobine ronde

Des surfaces de cuisson équipées de bobines rondes signifie une poêle par zone de cuisson. Les bobines rondes possèdent une grande puissance concentrée et une grande efficacité énergétique. Elles existent en mono, double ou quadruple zones de cuisson.



Bobine modulable

Possibilité d'utiliser plusieurs grandes ou petites poêles simultanément sur une même surface. Une solution idéale pour la cuisine « à la carte ». Les bobines modulables existent en mono, double ou quadruple zones de cuisson.



Montage mural, utilisable d'un côté

Disposition de gauche à droite :
1 zone de cuisson quatre foyers
(2 bobines rondes / 2 sur toute
la surface 720 x 720 mm)
1 sauteuse combinée double foyer

Solution en îlot, accessible des deux côtés

Disposition de gauche à droite :
1 zone de cuisson double foyer
(sur toute la surface 720 x 360 mm)
1 zone de cuisson quatre foyers
(2 bobines rondes / 2 sur toute
la surface 720 x 720 mm)
1 sauteuse combinée double foyer



Solution en îlot, accessible des deux côtés

Disposition de gauche à droite :
1 plancha double foyer
1 zone de cuisson quatre foyers
(4 sur toute la surface 720 x 720 mm)
1 zone de cuisson à un seul foyer
(bobine ronde 360 x 360 mm)
1 zone de cuisson à wok

Disposition de gauche à droite :
1 plancha double foyer
1 zone de cuisson quatre foyers
(4 sur toute la surface 720 x 720 mm)
1 zone de cuisson quatre foyers
(4 bobines rondes 720 x 720 mm)

Ligne Modul en intégration

Simple, rationnelle et conviviale

L'exploitation d'une cuisine professionnelle nécessite une utilisation simple et pratique des appareils. Le montage modulaire permet au technicien SAV de remplacer sur place en quelques minutes chacun des composants.



Connexion du générateur par connecteur

Tous les raccordements et liaisons dans le système sont enfichables et sécurisés. Pas de soudures pénibles, pas de connexion vissée ou sertie non sécurisée. Tous les raccordements sont identifiés clairement, excluant ainsi toute source d'erreur.



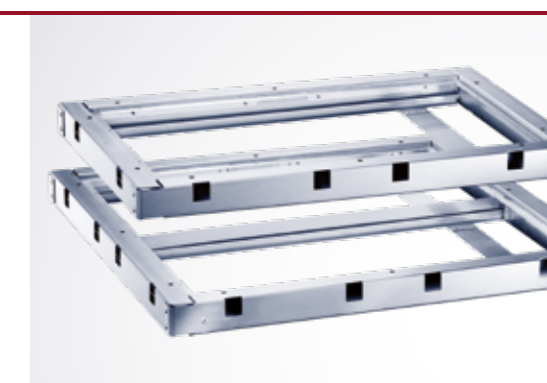
Connexion de l'unité bobine par connecteur

Câble de bobine ou de capteur, la longévité et la convivialité d'utilisation est pour nous en première position.



Raccordements de l'unité de commande

Le centre névralgique de toute l'installation est constitué par l'unité de commande judicieusement pensée. Elle est le siège d'un échange permanent d'informations.



Châssis d'intégration élaboré

Le concept pratique de châssis d'intégration facilite de façon décisive le montage de la bobine et du verre Ceran. Les châssis d'intégration existent pour les zones à un foyer, deux et quatre foyers.

Notre production

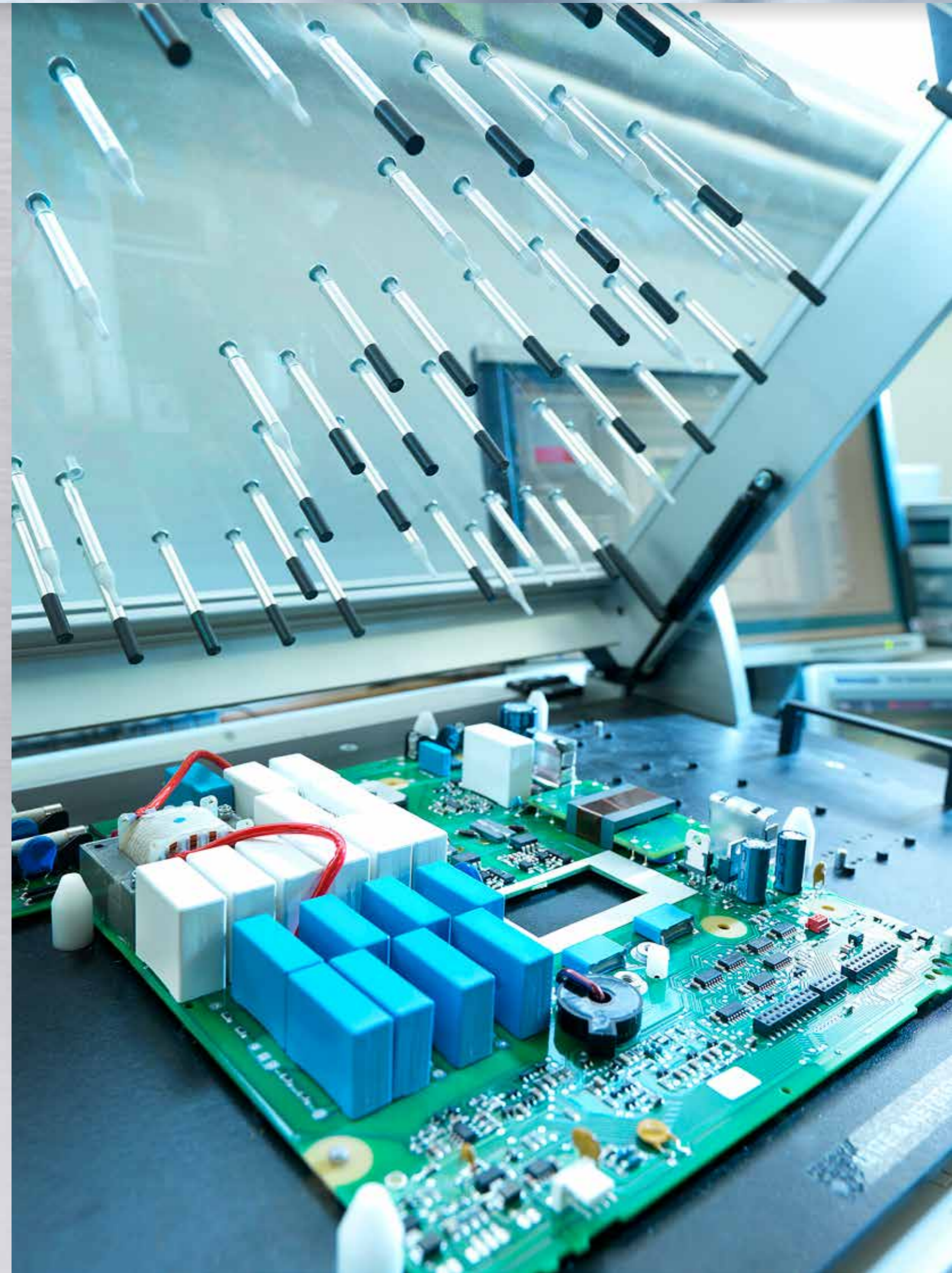
- Développement en interne des matériels et logiciels
- Construction en interne
- Coeur de compétence en induction
- Solutions d'induction de A à Z
- Chef de file technologique
- Force d'innovation
- En avant-poste : accroissement de l'efficacité et de l'utilité pour l'utilisateur
- Collaboration intensive avec les clients



Nos avantages

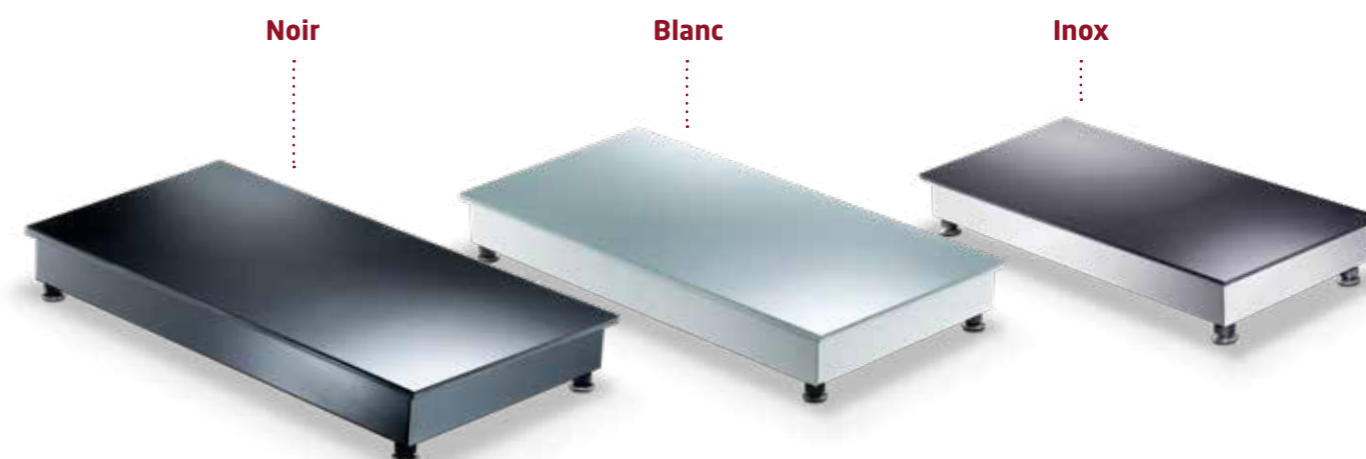
INDUCS monte tous les appareils dans ses locaux et peut ainsi de manière efficace et en toute souplesse les tailler de série et les délais. Même la production de la carte mère est effectuée direc-

tement sur place par INDUCS, les composants électroniques sont ainsi montés par des spécialistes et traités dans des lignes de soudage de haute précision.





- Une esthétique simple et élégante
- Un jeu d'enfant à encastrer et à utiliser
- Utilisable en variante de table ou à encastrer
- Des matières de qualité garantissent une utilisation professionnelle quotidienne



Plaque chauffante à induction appareil de table

Ligne Hold 1500

La présentation parfaite des buffets

Toutes les idées de buffet imaginables peuvent se réaliser avec le système Compact ou le concept Modulaire. Quatre lignes de produit fournissent des solutions sur mesures en induction. L'esthétique élancée et jolie complète harmonieusement votre présentation culinaire et la technologie RTCSmp® soutient vos exigences élevées en qualité de mets. Un buffet est réussi lorsque les plats présentés gardent leur aspect et leur qualité gustative et que le maintien au chaud reste optimal du début à la fin du service. Ces exigences sont satisfaites par le concept Hold RTCSmp® de Inducs présent partout dans le monde. Car la perception automatique de l'ustensile de cuisson ne libère que l'énergie nécessaire pour chauffer le fond du récipient.



Ligne Hold 1500, l'étoile montante des systèmes de maintien en température à poser sur table.

Ligne Hold 1500

Mise en valeur des produits

Le module compact HO/CL 1500 offre une présentation contemporaine des plats inégalable. Que ce soit en surface noire, en version élégante blanche ou en variante inox à la technique claire : cet appareil extraordinaire mène chaque buffet vers un succès mérité. Les récipients, classiques ou modernes, à surface en fonte d'aluminium ou en acier inox, en version revêtement de couleur ou acier inox poli, en chauffe-plat ou récipient Gastronorm, sont tous parfaitement adaptés au système de maintien en température. Grâce à la surface sans joints, une très grande hygiène est assurée.

Caractéristiques

- **Façonnage permettant une simplicité d'intégration**
- **Maintien en température optimal quelque soit le récipient utilisé**
- **Grâce à la surface sans joints, une très grande hygiène est assurée.**



3 esthétiques différentes : Noir, Blanc et Inox



Ligne Hold 1500

Ligne Hold 1500, également en solution encastrée

Le rebord de l'appareil de type «bride» permet une intégration en toute simplicité. Il suffit d'ajouter un support profilé, de l'encastrer et de le fixer. Pour la régulation de température, un simple régulateur vient se raccorder sur l'appareil grâce à une liaison par connecteur.



Régulation de température très pratique



Invisible pour les convives. Simple à réguler.

Invisible pour les convives, la régulation de température se trouve caché sous le boîtier. Il existe deux zones de température indépendantes, réglables en continu à l'aide de deux régulateurs. Un léger appui sur le côté avec la main suffit pour commander le régulateur d'un délicat mouvement avant et arrière. Sur la plaque, la température actuelle s'affiche en chiffres lumineux et sera de nouveau atteinte en un bref instant.

Simplicité du changement de filtre

Même en ambiance à ventilation optimale, les particules de graisse et de saleté sont aspirées par la ventilation silencieuse mais très efficace. A des fins de grande longévité, INDUCS a intégré un filtre à microparticules qui se démonte facilement. Sans soulever l'appareil, le filtre se retire latéralement et après nettoyage, se réinsère en sens inverse.



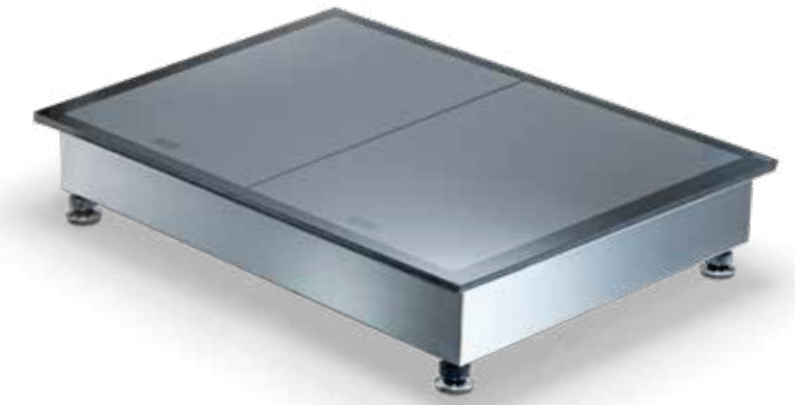
Changement de filtre ultra-simple.

Données techniques

Modèle	Plage de température	Tension / Puissance
HO/CL 1500	50 -100°	230V/1 Ph/1,5kW
HO/IN/CL 1500	50 -100°	230V/1 Ph/1,5kW



- Résolument conçu pour être utilisé avec des récipients GN
- Conception tant pour le libre-service que pour le service
- Affichage LED
- A poser ou à encastrer



Plaque chauffante à induction pour l'utilisation en Gastro-Norm

Ligne Hold 1600-GN 2x 1/1

Le concept avancé de présentation et de maintien au chaud

Pour ces modules, les zones de maintien en température sont au format GN complet, disposées en rang verticalement. Par cette construction, INDUCS obtient une forme étroite qui convient très bien à l'utilisation depuis les deux côtés. Dans notre exemple d'application, le comptoir représenté est construit de sorte à pouvoir passer du service au libre-service en quelques tours de main, quelques secondes suffisent. Cela montre les excellentes propriétés multifonction du système. Les merveilleux récipients GN en fonte d'aluminium ferritique et les poignées en acier chromé poli offrent une présence attractive.



Ligne Hold 1600-GN^{2/1}

Utilisation variable

La construction en longueur, étroite et sans bord du module permet une grande proximité du buffet. Notre exemple de comptoir, illustré, convient ainsi très bien pour la situation de collecte servie, dans laquelle le plat est servi au client par dessus le comptoir. En rabattant simplement vers le haut la vitre avant et vers le bas la face arrière, l'installation est en quelques secondes convertie en unité parfaite de libre service.



Notre exemple de comptoir affiche dans les deux applications une présentation attractive.

Grand assortiment de récipients GN

La fonte d'aluminium utilisée comme matériau pour les récipients GN possède d'excellentes propriétés de conduction et de conservation de la chaleur, de sorte que même les parois des cuves assurent une répartition optimale de la chaleur. INDUCS propose un assortiment soigneusement étudié de récipients GN adaptés. Autant les cultures culinaires et les besoins alimentaires sont différents, autant les aliments doivent être présentés de façon multiple et variée aux convives. En outre, chaque type de plat différent nécessite son récipient GN idéal. Tous ces besoins ont été pris en compte dans l'assortiment INDUCS.

Caractéristiques

- Une esthétique simple et élégante pour toute présentation de buffet
- Significativement plus simple à manipuler que le système classique du bain-marie
- Les récipients GN possèdent d'excellentes propriétés de conduction et de conservation de chaleur



Fonctionnel et sans effort

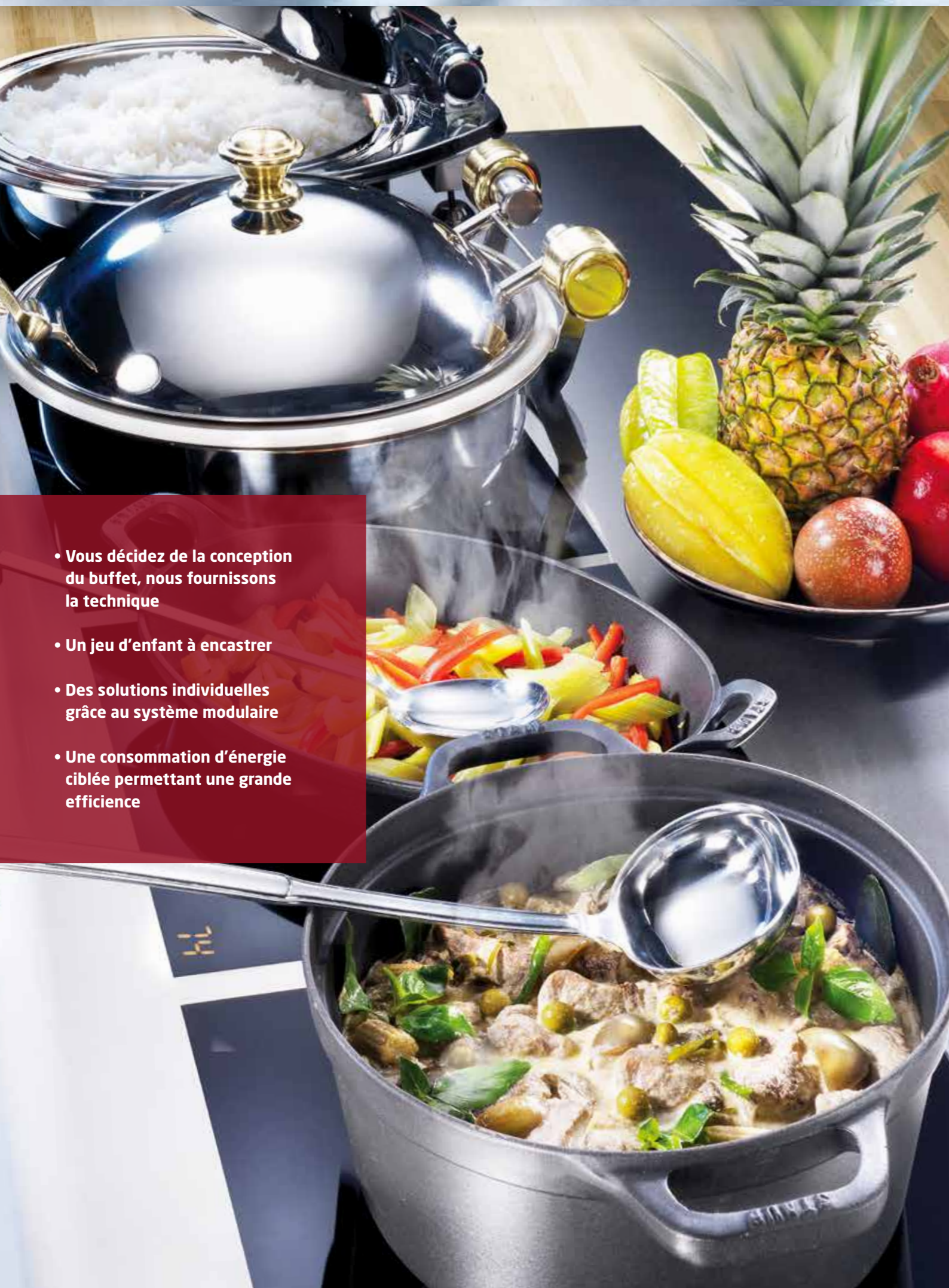
A l'opposé des traditionnels systèmes à bain-marie, la solution INDUCS est pratique et simple à manipuler. Plus de surface pleines de gouttes, plus de bords entartrés et plus de bords dont il faut compléter le niveau d'eau. Les collaborateurs sont sensiblement soulagés.

Le remplacement des récipients GN : simple, rapide et propre.



Données techniques

Modèle	Plage de température	Tension / Puissance
HO/CL 1600-GN	50 -100°	230V / 1 ph / 1,5kW
HO/IN/CL 1600-GN	50 -100°	230V / 1 ph / 1,5kW



- Vous décidez de la conception du buffet, nous fournissons la technique
- Un jeu d'enfant à encastrer
- Des solutions individuelles grâce au système modulaire
- Une consommation d'énergie ciblée permettant une grande efficacité

Générateur
450-1800 W



Plaque de maintien en
température 322 x 322 mm



Plaque chauffante à induction en système modulaire

Ligne Install Hold 1800

Toute conception de buffet est réalisable

Par séparation du générateur et de la plaque de maintien au chaud, toute variante imaginable d'intégration est réalisable. L'utilisateur peut librement définir à quelle distance, quel rythme et quelle forme (linéaire, circulaire, groupe) il veut disposer les plaques. Cela ouvre des possibilités insoupçonnées de montage de buffet ou de comptoir. Le générateur existe en huit puissances différentes. Avec le plus puissant, il est possible de faire fonctionner jusqu'à quatre plaques de maintien au chaud selon deux circuits de régulation de température différents. Les idées créatives ne sont soumises à aucune limite. Visuellement, le principe de la ligne Install Hold suit la ligne claire et simple de la nouvelle génération INDUCS. Surface ultra-brillante sombre et sans bord, avec afficheur lumineux. Une ligne merveilleuse, qui s'insère de façon optimale dans tout matériau.



Les mets présentés restent croustillants et frais.

Ligne Install Hold 1800

Régulation en continu de la température

Comme sur les modules compacts, RTCsmp® assure une régulation de température en continu et surveillée en temps réel. La température est réglable de 50°C à 100°C, au degré près, correspondant ainsi parfaitement aux exigences de chauffe des différents plats. La chaleur est mesurée sur le fond de la poêle ou du chauffe-plat et maintenue avec précision, sans variations.

Caractéristiques

- Contrôle précis de la température
- Un seul générateur permet de commander jusqu'à quatre plaques
- Le générateur existe en huit puissances différentes



Même les changements rapides (prélèvement de mets, ouverture du couvercle, ajout d'aliments) sont grâce au RTCsmp® compensés en un éclair.



L'intégration du système modulaire

Un seul générateur permet de commander jusqu'à quatre plaques de maintien en température, simultanément. Selon le nombre de plaques désiré, le type correspondant de générateur est sélectionné, d'une seule plaque jusqu'à maximum quatre plaques. Dès deux plaques de maintien en tempé-

ture, deux circuits de commande séparés peuvent être constitués, chacun étant piloté par un régulateur de température en continu. Un puissant circuit de ventilation maintient le générateur à la température de fonctionnement, même en cas d'utilisation à long terme.

Données techniques

Modèle	Zones de maintien en température	Tension	Puissance
HO / IN 450	1	120/230V	450W
HO / IN 900	2	120/230V	900W
HO / IN 1350	3	120/230V	1 350W
HO / IN 1800	4	120/230V	1 800W



- La technique parfaite de maintien en température pour le système Gastro-Norm
- Un jeu d'enfant à encastrer
- Des solutions individuelles grâce au système modulaire
- Une consommation d'énergie ciblée permettant une grande efficacité

Générateur
800-3 200W



Plaque de maintien au chaud
520 x 320 mm



Plaque chauffante à induction en système modulaire pour l'utilisation avec Gastronorm

Ligne Install Hold 3200-GN

Convient pour les formats GN

Le concept INDUCS, unique, s'appuie sur le principe du maintien en température par induction, au lieu du système classique du bain marie. Associé aux récipients élégants, le concept trouve sa finalité dans le système 3200-GN : Gastro-Norm dans sa forme parfaite. Dans le même principe de base que sur la ligne Install Hold 1800, ici aussi le fonctionnement s'effectue par un générateur séparé et jusqu'à quatre plaques de maintien en température montées individuellement. Cependant, les surfaces de plaques sont plus grandes et la puissance en conséquence plus élevée. Il est ainsi possible d'utiliser différentes tailles pour les récipients GN. Pour l'hôte créatif, il s'agit d'un enrichissement grandiose dans la composition de ses offres de plats.



Les mets présentés restent croustillants et frais.

Ligne Install Hold 3200-GN

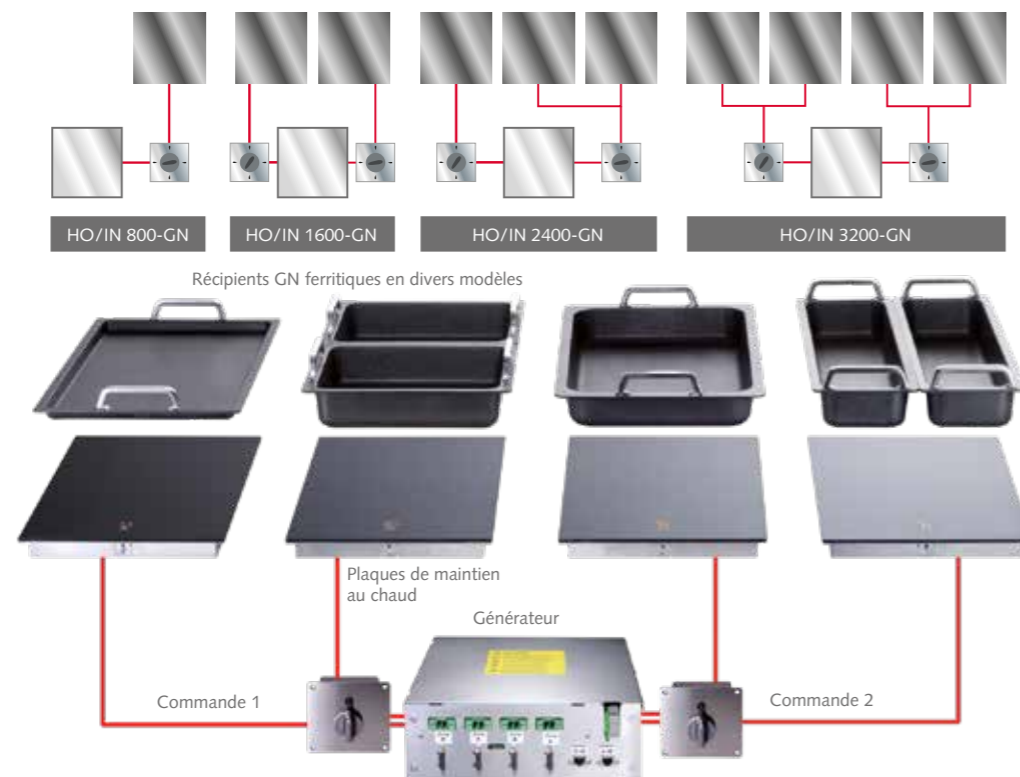


Caractéristiques

- Grande densité de puissance pour une utilisation à temps complet
- Possibilité d'utiliser tous les récipients GN ferritiques
- Vous décidez de la conception du buffet, nous fournissons la technique
- Un seul générateur permet de commander jusqu'à quatre plaques

Le système modulaire en intervention

Un seul générateur permet de commander simultanément jusqu'à quatre plaques de maintien en température, de dimensions GN. Selon le nombre de plaques désiré, le type correspondant de générateur est sélectionné, d'une seule plaque jusqu'à maximum quatre plaques. Dès deux plaques de maintien en température, deux circuits de commande séparés peuvent être constitués, chacun étant piloté par un bouton rotatif en continu.



Même les changements rapides (prélèvement de mets, ouverture du couvercle, ajout d'aliments) sont grâce au RTCsmp® compensés en un éclair.

Ligne Install Hold 3200-GN

Grand assortiment de récipients GN

La fonte d'aluminium utilisée comme matériau pour les récipients GN possède d'excellentes propriétés de conduction et de conservation de la chaleur, de sorte que les parois des cuves assurent une répartition optimale de la chaleur. INDUCS propose un assortiment soigneusement étudié de récipients GN adaptés. Autant les cultures culinaires et les besoins alimentaires sont différents, autant les aliments doivent être présentés de façon multiple et variée aux convives. En outre, chaque type de plat différent nécessite son récipient GN idéal. Tous ces besoins ont été pris en compte dans l'assortiment INDUCS.

Récipients GN élégants en fonte d'aluminium et céramique.



Données techniques

Modèle	Zones de maintien en température	Tension	Puissance
HO / IN 800-GN	1	208 / 230V	800W
HO / IN 1600-GN	2	208 / 230V	1 600W
HO / IN 2400-GN	3	208 / 230V	2 400W
HO / IN 3200-GN	4	208 / 230V	3 200W

INNOVATION
LEADER

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

Realtime Temperature Control System

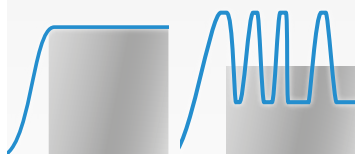
Le premier et l'unique système de commande et de contrôle complet pour la technique à induction



Électronique

Rapide, sûr, contrôlé

- Contrôle de température de l'électronique
- Contrôle de température de la bobine à induction
- Contrôle de l'apport en énergie
- La régulation en temps réel



Conventionnel

Induction



Commande de la température

Sans délai, précision de 1 °C

- Surveillance sans fil de la température au fond de la poêle ou du récipient
- Mesure et contrôle de la totalité de la surface
- Les écarts de températures sont corrigés sans délai



Induction conventionnel

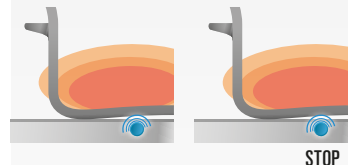
Induction avec RTCSmp[®]



Protection de cuisson à vide

Fiable, instantané, intelligent

- Sécurité du travail importante
- Contrôle et surveille la surchauffe des fonds de poêle et de récipients



Conventionnel

Induction avec RTCSmp[®]

Enodis France

Parc d'activités des Radars - 23 rue Condorcet
91712 FLEURY-MÉROGIS Cedex

Tél. 01 69 02 25 25 - Fax 01 69 02 25 00

Service commercial : 01 69 02 25 10 - Fax. 01 69 02 25 30

RCS Evry B 348 319 013 - www.enodis.fr - E-mail : infos@enodis.fr

Enodis
Fabricant Grande Cuisine