

R·T·C·S®

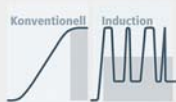
Realtime Temperature Control System

Das erste und einzige umfassende Steuer- und Überwachungssystem für Induktionstechnik

Elektronik

Schnell, Sicher, Kontrolliert

- Temperaturüberwachung Elektronik.
- Temperaturüberwachung Induktionsspule.
- Überwachung der Energiezufuhr.
- Regulierung in Echtzeit.



Temperatursteuerung

Verzögerungsfrei, Exakt auf 1°C.

- Kabellose Temperaturüberwachung im Pfannenboden oder Bratplatte.
- Gesamte Fläche wird gemessen und kontrolliert.
- Temperaturabweichungen werden verzögerungsfrei korrigiert.



Leerkochschutz

Zuverlässig, Flink, Intelligent

- Wichtige Arbeitssicherheit.
- Kontrolliert und überwacht das Überhitzen von Pfannenböden.



Neun Basismodelle mit unterschiedlichen Leistungsstärken und Massen. Robuste Bauweise, kompakt und leistungsstark mit modernster RTCS-Technologie aus einem Gehäuse und komplett in CrNi-Stahl. Die variantenreichen Zubehörteile sind optimal auf die Base-Line-Modelle abgestimmt und bieten Ihnen jeden nur erdenklichen Spielraum. Die stufenlose Regulierung erlaubt effizientes Kochen in Hochkultur.

- Einfache Bedienung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter
- Geräte mit auswechselbarem Fettfiltereinsatz
- Maximum an Komfort und Betriebssicherheit dank diversen Schutzfunktionen
- Flache Bauformen und sicherer Betrieb dank kompakter Leistungselektronik
- Maximale Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Kurze Ankochzeiten
- Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Kompakte Ausführung, geringes Gewicht
- Erfüllt neueste Vorschriften: VDE EN 60335-2-36
UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, CE-konform

Bedienung und Kontrolle

Lampenbetrieb 24 V DC / max. 40 mA (grün)

Leistungsregler Potentiometer 10kOhm

Dimensionen

Base-Line BH/BA

320 x 380 x 105 mm

B x T x H

Ceran-Fläche

260 x 260 mm

Base-Line SH/BA

380 x 440 x 138 mm

320 x 320 mm

Base-Line SH/DU/BA

380 x 700 x 160 mm

320 x 580 mm

Technische Daten

Base-Line BH/BA 1500

Spannung

120 V

Leistung

1,5 kW

Gewicht

9 kg

Base-Line BH/BA 1800

120 V

1,8 kW

9 kg

Base-Line BH/BA 2500

208/230/240 V

2,5 kW

9 kg

Base-Line BH/BA 3000

208/230/240 V

3,0 kW

9 kg

Base-Line BH/BA 3500

208/230/240 V

3,5 kW

9 kg

Base-Line SH/BA 3500

208/230/240 V

3,5 kW

12 kg

Base-Line SH/BA 5000

208/400/440 V

5,0 kW

13 kg

Base-Line SH/DU/BA 3500*

208/400/440 V

2 x 3,5 kW

24 kg

Base-Line SH/DU/BA 5000*

208/400/440 V

2 x 5,0 kW

26 kg

*Lieferbar ab 2007 mit RTCS®

Zubehör

Das geeignete Pfannensortiment.



Base-Line-Auftischgerät
Single Ausführung.



Base-Line Auftischgerät. Dual-Ausführung,
mit zwei Kochstellen.



Pfannensortiment: Z.B. Pastakocher mit
4 Segmenten, Bratpfanne, Kasserolle,
Flachboden-Wok für beste Resultate.



Füsse sind höhenverstell- und arretierbar.