

R·T·C·S®

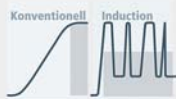
Realtime Temperature Control System

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.



Einfacher Einbau auf geschlossener Rahmenkonstruktionsbasis als Einzel- oder Doppelkochstelle oder als Wok-Einsatz. Ausführungen Base-Line und Wok-Line. Ein gutes Argument: Die Steigerung der Produktivität mit Induktionsgeräten liegt auf der Hand. Besonders in Betrieben, wo Verkauf, Wirtschaftlichkeit, Kostenoptimierung, Energiesparen und Flexibilität wichtig sind, haben Sie mit Install-Line gute Chancen. Install-Line bietet ein Maximum an Komfort und hohe Sicherheit.

- Einfache Einbaulösung dank Rahmenkonstruktion
- Kompaktes Modul, aufgebaut auf Rahmenkonstruktion, mit Induktionsgenerator, Steuerung, Spule, Ventilator und Ceran-Kochfeld oder Ceran-Wok-Cuvette
- Flache Bauformen und sicherer Betrieb dank kompakter Leistungselektronik
- Maximale Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Kurze Ankochzeiten
- Elektronische Begrenzung der Anschlussleistung
- Kompakte Ausmaße, geringes Gewicht
- Rahmenkonstruktion komplett aus pflegeleichtem CrNi-Stahl
- Erfüllt neueste Vorschriften: VDE EN 60335-2-36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, CE-konform

Bedienung und Kontrolle

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

Leistungsregler Potentiometer 10kOhm

Dimensionen

Base-Line BH/IN
Base-Line SH/IN
Base-Line SH/DU/IN
Wok-Line SH/WO/IN

Ceran-Fläche

260 x 260 mm
320 x 320 mm
320 x 580 mm
ø 300 mm

Rahmen B x T x H

310 x 310 x 130 mm
384 x 384 x 154 mm
384 x 644 x 133 mm
384 x 384 x 212 mm

Ausschnitt

290 x 290 mm
355 x 355 mm
355 x 605 mm
365 x 365 mm

Technische Daten

Base-Line BH/IN 2500
Base-Line SH/IN 3500
Base-Line SH/IN 5000
Base-Line SH/DU/IN 3500*
Base-Line SH/DU/IN 5000*
Wok-Line SH/WO/IN 3500**
Wok-Line SH/WO/IN 5000**
Wok-Line SH/WO/IN 8000**

Spannung

208 / 230 / 240 V
208 / 230 / 240 V
208 / 400 / 440 V
208 / 400 / 440 V
208 / 400 / 440 V
208 / 230 / 440 V
208 / 400 / 440 V
400 V

Leistung

2,5 kW
3,5 kW
5,0 kW
2 x 3,5 kW
2 x 5,0 kW
3,5 kW
5,0 kW
8,0 kW

*lieferbar ab 2007 mit RTCS®/ ** ohne Leerkochschutz

Zubehör

Alu-Spiroflex-Luftkanal inkl. Fettfilter und Montagematerial



Install-Line Single mit Ceran-Kochfeld für eine optimale Wärmeverteilung.



Install-Line Dual mit zwei Ceran Kochfeldern, für eine optimale Wärmeverteilung.



Install-Line Ceran-Wok-Cuvette. Dank solider Rahmenkonstruktion einfacher Einbau.



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