

R·T·C·S®

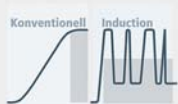
Realtime Temperature Control System

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.



Zwei Basismodelle mit unterschiedlichen Leistungsstärken und Massen. Robuste Bauweise, kompakt und mit modernster RTCS™-Technologie ausgestattet. Gehäuse komplett in CrNi-Stahl mit oben eingesetzter, tiefgezogener Induktions-Griddleplatte. Rundungen und eine glatte Oberfläche ermöglichen eine rationelle und optimale Reinigung. Die Temperaturregelung erfolgt über einen stufenlosen Drehschalter, wobei die Soll- und Istwert-Temperaturanzeige über ein LCD-Display visualisiert wird.

- ▶ RTCS™ patentiertes Realtime Temperature Control System, ermöglicht temperaturgesteuertes Braten mit berührungsloser Temperaturmessung und -steuerung in Echtzeit (Europapaten EP 0858722)
- ▶ Speziell entwickelte Induktions-Bratplatte mit HPCR-Inox Oberflächenbehandlung
- ▶ Gesamte Bratfläche wird bezogen auf die Temperatur, gemessen, gesteuert und überwacht
- ▶ Verzögerungsfreie Regelung der Brattemperatur
- ▶ Modernste SMD-Technik, gesteuert über Mikroprozessor
- ▶ Maximum an Komfort und Betriebssicherheit dank diversen Schutz und Überwachungsfunktionen
- ▶ Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- ▶ Temperatureinstellung von 20° C - 230° C
- ▶ Kurze Aufheizzeit von 20° C - 200° C in 3 1/2 Minuten
- ▶ Mit auswechselbarem Fettfiltereinsatz
- ▶ Erfüllt neueste Vorschriften: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, CE-konform, ⚡ Swiss patent, US patent

Bedienung und Kontrolle

Temperaturregler Potentiometer 10 kOhm und LCD-Display

Dimensionen	B x T x H	Bratfläche	Bratzenen
Griddle-Line SH/GR 3500	526 x 443 x 198 mm	486 x 345 mm	1
Griddle-Line SH/GR 5000	526 x 443 x 198 mm	486 x 345 mm	1
Griddle-Line SH/DU/GR 7000	646 x 665 x 198 mm	610 x 570 mm	2
Griddle-Line SH/DU/GR 10000	646 x 665 x 198 mm	610 x 570 mm	2

Technische Daten	Spannung	Leistung	Gewicht
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

Zubehör

Fettauffangwanne, Spritzschutz, Grillspachtel und Reinigungsschwamm.



Ein-Bratzenen-Griddle mit aufgestecktem Spritzschutz. Hochwertige Materialien sorgen für eine lange Lebensdauer.



Zwei Bratzenen-Griddle mit getrennten Temperaturzonen und getrennter Regelung, für noch rationelleres Arbeiten.



Breite Saftschublade mit 1 Liter Inhalt.



Füße sind höhenverstell- und arretierbar.