

R·T·C·S®

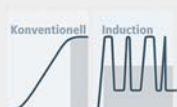
Realtime Temperature Control System

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, Massen und Anzahl Warmhaltefeldern. Kompakte und robuste Bauweise, Gehäuse und Rahmenkonstruktion komplett in CrNi-Stahl. Einfacher Einbau dank geschlossener Rahmenkonstruktion. Install Hold-Line bietet ein Maximum an Qualität, Komfort und hohe Sicherheit.

- ▶ Einfache Einbaulösung dank Rahmenkonstruktion
- ▶ Flache Bauformen und sicherer Betrieb durch kompakte Leistungselektronik
- ▶ Maximale Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- ▶ Elektronische Begrenzung der Anschlussleistung
- ▶ Kein Vorheizen der Warmhaltefelder nötig
- ▶ Keine weitere Leistungsabgabe, wenn die Behälter von der Warmhaltestelle entfernt werden
- ▶ Mühelose Reinigung des Warmhaltefeldes (heisse Behälter - kalte Ceranfelder)

Arbeitssicherheit

- ▶ Keine Strahlung- und nur eine geringe Restwärme auf dem Ceranfeld, übertragen durch die warmen Behälter
- ▶ Keine unnötige Erwärmung des Raumes durch heisse Strahlkörper, Stahlplatten, Gasflammen ...
- ▶ Erfüllt neueste Vorschriften: VDE EN 60335-2-36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, CE-konform

Bedienung und Kontrolle

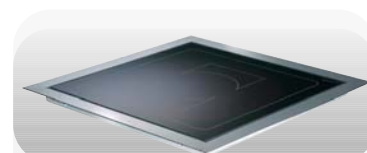
Lampenbetrieb 5V DC / maximal 20mA (grün), Zweistufen-Widerstandsschalter 1-2 kOhm

Leistungsregler Potentiometer 10 kOhm (nur Modell BH/HO/IN 800)

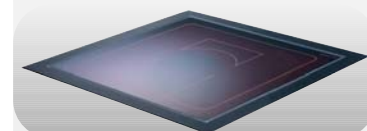
Dimensionen in mm	Generatorgehäuse	Ceranfläche	Rahmen	Ausschnittmass
Hold-Line BH/HO/IN 350	274 x 280 x 140	320 x 320	384 x 384 x 45	355 x 355 x 75
Hold-Line BH/HO/IN 700	274 x 280 x 140	320 x 320	384 x 384 x 45	355 x 355 x 75
Hold-Line BH/HO/IN 1050	274 x 280 x 140	320 x 320	384 x 384 x 45	355 x 355 x 75
Hold-Line BH/HO/IN 1400	274 x 280 x 140	320 x 320	384 x 384 x 45	355 x 355 x 75
Hold-Line BH/HO/IN 800	Kompakt-Version	520 x 320	586 x 386 x 85	550 x 355 x 150

Technische Daten	Spannung	Leistung	Anzahl Warmhaltefelder	Leistung pro Warmhaltefeld
Hold-Line BH/HO/IN 350	110 / 230 V	350 W	1	350 W
Hold-Line BH/HO/IN 700	110 / 230 V	700 W	2	350 W
Hold-Line BH/HO/IN 1050	110 / 230 V	1050 W	3	350 W
Hold-Line BH/HO/IN 1400	110 / 230 V	1400 W	4	350 W
Hold-Line BH/HO/IN 800	110 / 230 V	800 W	1	800 W

Zubehör	B x T x H	Inhalt	Deckel	Deckelmass
Chafing Dish rund, mit Porzellanschale	ø 300 x 230/600 mm*			
Porzellanschale	ø 300 x 60 mm	2.0 l		
Inductherm GN-Schale 1/1	530 x 325 x 65 mm	8.0 l	GN-Deckel 1/1	530 x 325 mm
Inductherm GN-Schale 2/4	530 x 162 x 65 mm	4.0 l	GN-Deckel 2/4	530 x 162 mm
Inductherm GN-Schale 1/3	325 x 175 x 65 mm	2.5 l	GN-Deckel 1/3	325 x 175 mm



Wärmeplatte mit solider Rahmenkonstruktion in Chromstahl



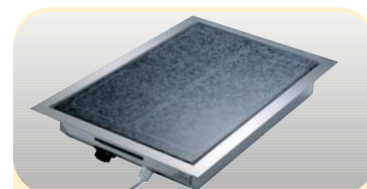
Variante mit mattschwarzem Rahmen-Design



Kernstück, der INDUCS Generator



Anschlussstecker für Drehschalter



Kompaktgerät BH/HO/IN 800



GN-Porzellanschalen in 3 Grössen