

R·T·C·S®

Realtime Temperature Control System

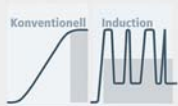
Das erste und einzige umfassende Steuer- und Überwachungssystem für Induktionstechnik



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.



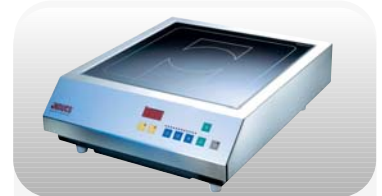
Leerkochschutz

Zuverlässig, Flink, Intelligent

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



- ▶ Bedienung von drei Hauptprogrammen über Folien-Tastatur mit integrierter LED-Anzeige und LCD-Display:
 1. Kochen mit Leistungsstufen 1-12, oder Abrufen von drei Festwerten
 2. Kochen mit Holdfunktionen (Temperatur-Haltesfunktion)
 3. Kochen mit Temperatursteuerung des Pfannenbodens oder der Griddleplatte, von 0-250° C
- ▶ Modernste SMD-Technik, gesteuert über Mikroprozessor
- ▶ Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- ▶ Maximum an Komfort und Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- ▶ Flache Bauform und sicherer Betrieb dank kompakter Leistungselektronik
- ▶ Kompakte Ausführung, geringes Gewicht
- ▶ Kurze Ankochzeiten
- ▶ Auswechselbarer Fettfiltereinsatz
- ▶ Erfüllt neueste Vorschriften: VDE EN 60335-2-36
UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, CE-konform



Basisgerät mit Ceranglas zum konventionellen Kochen mit induktionstauglichen Pfannen



Basisgerät mit Wok-Aufsatz zum Kochen mit Wok-Pfanne



Basisgerät mit Pastakasserolle und Pasta-Einsätzen (4 Segmente)



Basisgerät mit teflonisierter Griddleplatte inkl. Spritzschutz und Fettauffangwanne

Bedienung und Kontrolle

Folientastatur, LED-Anzeige und LCD-Display

Dimensionen	B x T x H		Ceran-Fläche
Multi-Line SH/MU	380 x 440 x 138 mm		320 x 320 mm
Technische Daten	Spannung	Leistung	Gewicht
Multi-Line SH/MU 3500	208 / 230 / 240 V	3.5 kW	12 kg
Multi-Line SH/MU 5500	208 / 400 / 440 V	5.5 kW	13 kg
Zubehör	Bratfläche	Inhalt	B x T x H
Wok-Aufsatz CNS			385 x 385 x 60 mm
Halbkugel-Wok-Pfanne		5.2 l	ø 360 mm
Griddleplatte	325 x 325 mm		385 x 385 x 20 mm
Pasta-Kasserolle		20.5 l	ø 360 mm

Pasta-Einsatz (4 Segmente), Griddleplatte inklusive Spritzschutz und Fettauffangwanne, Wok-Aufsatz und das geeignete Pfannensortiment **Cookware** Line von Inducs