

R·T·C·S®

Realtime Temperature Control System

Az első és egyetlen átfogó vezérlő- és ellenőrzőrendszer indukciós technológiához.

Elektronika

Gyors, biztonságos, szabályozott

- Hőfok ellenőrző technika
- Hőfok ellenőrző indukciós tekercs
- Energiaellátás ellenőrzés
- Szabályozás valós időben



Hőmérsékletvezérlés

Késleltetés nélkül, 1°C-ra pontosan

- Vezeték nélküli hőfok ellenőrzés a serpenyő aljában vagy a főzőlapon
- A teljes felület ellenőrzés és szabályzás alatt
- A hőmérsékletcsökkenés késleltetés nélküli korrigálása



Forrásvédelem

Megbízható, fűrge, intelligens

- Nélkülözhetetlen a munkabiztonsághoz
- A serpenyő túlmelegedése szabályozott és ellenőrzött



Két különböző teljesítményű és méretű modell. Robosztus kivitelezés, kompakt forma, a legmodernebb RTCS technológiával ellátva. A ház teljes mértékben CrNi acélból, felül beépített, mélyülő indukciós sütőlappal. A lekerekítéseknek és a sima felületnek köszönhetően könnyen és gyorsan tisztítható. A hőfokszabályozás egy szintmentes csavarható kapcsolóval megoldott, a kívánt és aktuális hőfokot pedig egy LCD kijelző mutatja.

- Az RTCS szabadalmaztatott Realtime (valós idejű) Temperature (hőmérséklet) Control (szabályozó) System (rendszer) lehetővé teszi a hőmérsékletvezérelt sütést. Érintés nélküli, valós idejű hőmérsékletmérés és szabályzás (európai szabadalom EP 0858722)
- Speciálisan fejlesztett indukciós sütőlappal HPCR-inox felületkezeléssel
- Az egész sütőfelületen mérhető, állítható, ellenőrizhető hőmérséklet
- Késleltetés nélküli sütőhőfok szabályzás
- Legmodernebb MSD technika, mikroprocesszor vezérléssel
- A különböző biztonsági funkcióknak köszönhető maximum komfort és munkabiztonság
- Az energiaellátás elektronikus ellenőrzése
- Hőfok állítás 20°C- 230°C-ig
- Rövid felmelegítési idő 20°C-ról 200°C-ra, három és fél perc alatt
- Cserélhető zsírszűrő betéttel
- Megfelel a legújabb előírásoknak:
VDE EN 60335-2-36 UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, CE- konform + svájci és amerikai szabadalom

Kezelés és szabályozás

Hőfokszabályozó ponteciométer 10 kOhm és LCD kijelző

| Méret | Sz x Mé x Ma | Sütő felület | Sütőállás |
|-----------------------------|--------------------|--------------|-----------|
| 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 |

| Technikai adatok | Feszültség | Teljesítmény | Súly |
|-----------------------------|-------------|--------------|-------|
| 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 |

Kiegészítők

Zsírfelfogó edény, fröccsenés gátló, grill spachtli, tisztító szivacs



1 sütőállású Griddle, fröccsenés gátlóval. A magas minőségű anyagok biztosítják a hosszú élettartamot.



2 sütőállású Griddle, két külön szabályozható sütő lappal, a még racionálisabb sütésért.



Széles, 1 literes nedvtartó fiók.



Állítható magasságú, rögzíthető talpak