

# 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

Késletetetés nélkül, 1°C-ra pontosan

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



### Forrásvédelem

Megbízható, fürge, intelligens

- Nélkülözhetetlen a munkabiztonsághoz
- A serpenyő túlmelegedése szabályozott és ellenőrzött



Könnyű beépíthetőség a zárt keretrendszernek köszönhetően, egyes-, kettős főzőállás vagy akár wok betét integrációja is lehetséges. Base-Line és Wok-Line egységek. Egy jó érv: indukciós edények használatakor a fejlődés és a termelékenység nyilvánvaló. Főleg olyan üzemekben jelent rendkívül nagy előnyt az Install-Line rendszer használata, ahol az értékesítés, gazdaságosság, költségoptimalizálás, energiatakarékosság, és a rugalmasság egyaránt fontos tényező. Az Install-Line készülékek maximális kényelmet és nagy biztonságot nyújtanak.

- Könnyű beépíthetőség a zárt keretrendszernek köszönhetően
- Keretszerkezetre épülő kompakt modul, indukciós generátorral, vezérlővel, tekercsel, ventilátorral, cerán főzőlappal, cerán wok cuvette-vel
- A kompakt elektronikának köszönhetően lapos dizájn és biztonságos üzemeltetés
- Maximális üzembiztonság a védő és ellenőrző funkcióknak köszönhetően
- Rövid előfűzési idő
- Csatlakozási teljesítmény elektronikus korlátozása
- Kompakt kivitelezés, könnyű szerkezet
- A teljes vázszerkezet könnyen tisztítható CrNi acélból
- Megfelel a legújabb előírásoknak:

VDE EN 60335-2-36 UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, CE- konform

### Kezelés és szabályozás

Lámpa működése 24 V DC/ max. 40 mA (zöld)

Teljesítményszabályozó ponteciométer 10 kWh

Méret	Cerán felület	Keretek Sz x Mé x Ma	Pult-béli méret
Base-Line BH/IN	260 x 260 mm	310 x 310 x 130 mm	290 x 290 mm
Base-Line SH/IN	320 x 320 mm	384 x 384 x 154 mm	355 x 355 mm
Base-Line SH/DU/IN	320 x 580 mm	384 x 644 x 133 mm	355 x 605 mm
Wok-Line SH/WO/IN	∅ 300 mm	384 x 384 x 212 mm	365 x 365 mm

Technikai adatok	Feszültség	Teljesítmény
Base-Line BH/IN 2500	208 / 230 / 240 V	2,5 kW
Base-Line SH/IN 3500	208 / 230 / 240 V	3,5 kW
Base-Line SH/IN 5000	208 / 400 / 440 V	5,0 kW
Base-Line SH/DU/IN 3500*	208 / 400 / 440 V	2 x 3,5 kW
Base-Line SH/DU/IN 5000*	208 / 400 / 440 V	2 x 5,0 kW
Wok-Line SH/WO/IN 3500**	208 / 230 / 440 V	3,5 kW
Wok-Line SH/WO/IN 5000**	208 / 400 / 440 V	5,0 kW
Wok-Line SH/WO/IN 8000**	400 V	8,0 kW

\*2007-es RTCS-el szállítható \*\*"Forrásbiztonság" nélkül

### Kiegészítők

Alu-spiroflex légcsatorna zsírszűrővel és az összeszereléshez szükséges elemekkel



Install-Line single cerán főzőlap az optimális hő eloszlásért.



Install-Line dual, két főzőállású cerán felülettel, az optimális hő eloszlásért.



Install-Line cerán wok cuvette. A szolid keretszerkezetnek köszönhetően egyszerűen beépíthető.



Edényválaszték, pl. 4 részes tésztafőző, serpenyő, lábas illetve lapos wok a jobb eredményért.