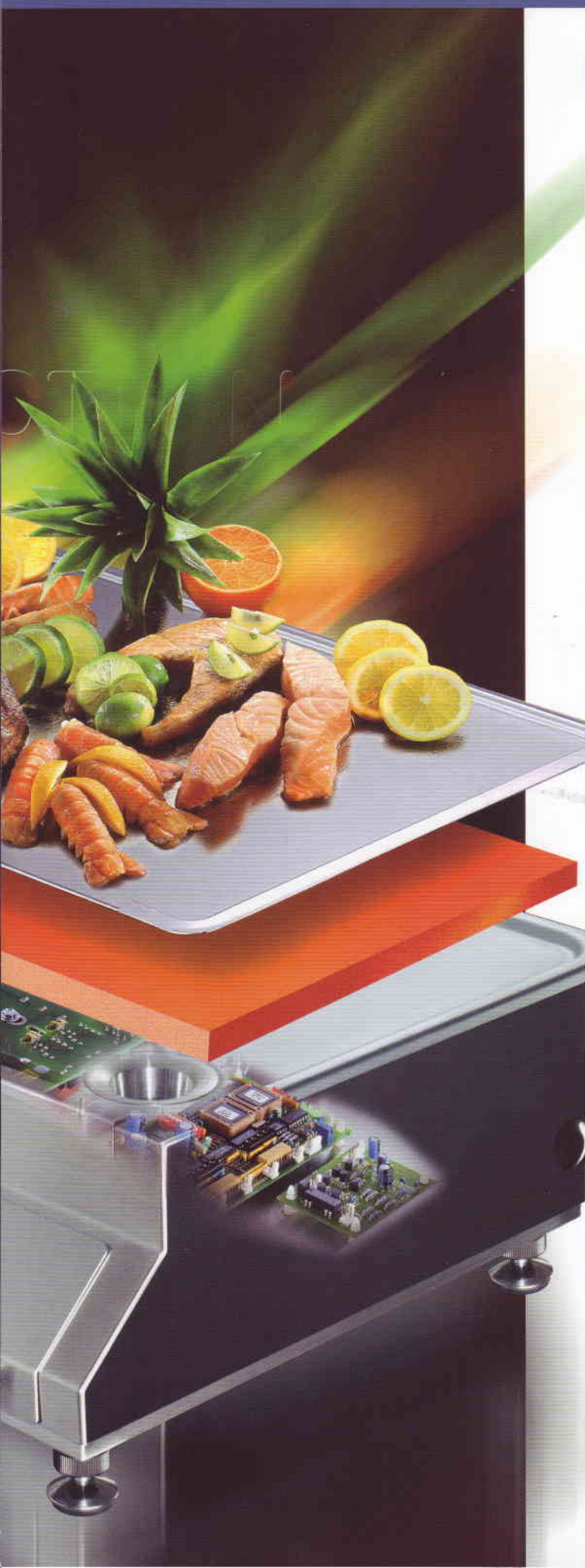




Griddle-Line, die Zukunft der Grilltechnik hat begonnen, von SCHOLL

Griddle-Line von SCHOLL. Ein leistungsstarkes Induktions-Auftischgerät mit einer HPCR-INOX veredelten Bratplatte. Sie können aus zwei Basis-Modellen auswählen. Griddle-Line ermöglicht Ihnen ein einfaches Handling, hoher Komfort, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit. Mit der RTCS® Steuerungs- und Überwachungstechnologie bietet Ihnen Griddle-Line ein perfektes Braten mit Induktion.

R·T·C·S®
realtime temperature control system



Griddle-Line

R·T·C·S®

Realtime Temperature Control System

**Digitale Regelung der
Temperatur in Echtzeit**

**Rekordschnelle
Aufheizzeit**

**Kabellose
Temperaturmessung
nahe am Bratgut**

**Kein Austritt
von Eiweiss und Wasser**

**Gesamte Bratfläche
wird
gemessen und überwacht**

**Hohe Wirtschaftlichkeit
durch gezielten
Energieverbrauch**



Kein Eiweissaustritt



Rekordschnelle Aufheizzeit

Hohe Flexibilität und Individualität sind in der modernen Gastronomie zu einem Top-Wirtschaftsfaktor geworden. Geräte, die schnell und effizient einsetzbar sind, zu einem Muss. Griddle-Line, mit seiner unvergleichlich schnellen Aktivierungszeit, wird hier zu einem zuverlässigen Partner.

Gleichmässige Wärmeverteilung

Von der Mitte der Bratfläche bis zum Rand herrschen gleiche Temperaturbedingungen. Eine speziell für Griddle-Line entwickelte Bratplatte und die RTCS®-Induktionstechnologie ermöglichen ein gleichmäßiges Wärmefeld. Kein mühsames Umpositionieren des Bratgutes ist notwendig. Alle Bratstücke erreichen die gleiche Qualität.



Kein Wärmeverlust in den Randzonen

Reduzierter Energieverbrauch

Verschiedene Faktoren führen zu optimiertem und schlussendlich geringerem Energieverbrauch. Erstens ist keine Übertemperatur zum Anbraten erforderlich, die schnelle, RTCS®-gesteuerte Reaktionszeit verhindert einen energiefressenden Temperaturerfall. Zweitens wird in Echtzeit nur die augenblicklich benötigte Energie eingesetzt – Microprozessor-gesteuert. Drittens ermöglichen gezielt eingesetzte Materialien optimale Wärmespeicherung und Wärmeausgleich.



Nur die augenblicklich benötigte Energie wird eingesetzt



Der Saft bleibt drin



Wertvolle Fleischsubstanz wird geschont



Hohe Wirtschaftlichkeit dank geringem Gewichtsverlust

Einmalige Qualität des Bratgutes

Beim Auflegen des Bratgutes wird bereits ein Temperaturverlust von 0,5° C erkannt und augenblicklich korrigiert. Durch die schnelle Reaktionszeit wird ein Wasser- und Eiweissaustritt gänzlich vermieden. Resultat: minimalster Gewichtsverlust und verbesserte Qualität, der Saft bleibt drin, eine um 20% - 30% gesteigerte Wirtschaftlichkeit im Bereich Gewichtsverlust und nicht zuletzt eine traumhafte Bratqualität.

Tiefe Abstrahlwärme

Die völlig neuartige Induktionsbratplatte kombiniert mit der HPCR-Inox behandelten Oberfläche ermöglicht eine tiefe Abstrahlungstemperatur und sorgt für ein angenehmes Arbeitsklima. Keine ermüdenden Hitze-Wellen am Arbeitsplatz, keine aufwändige Lüftungstechnik; wichtige Faktoren, die auch hier zu einer verbesserten Wirtschaftlichkeit führen.



Erstaunlich tiefe Abstrahlwärme

Messpunkthöhe: 2 cm über der Bratfläche
Messpunkt im Zentrum: 45° C
Plattentemperatur: 200° C

R·T·C·S®

Realtime Temperature Control System

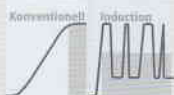
Das erste und einzige umfassende Steuer- und Überwachungssystem für Induktionstechnik



Elektronik

Schnell, Sicher, Kontrolliert

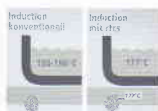
- Temperaturüberwachung Elektronik,
- Temperaturüberwachung Induktionsspule,
- Überwachung der Energiezufuhr,
- Regulierung in Echtzeit.



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 (Europapatent EP 0858722)
- Speziell entwickelte Induktions-Bratplatte mit HPCR-Innox 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	Bratzonen
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.



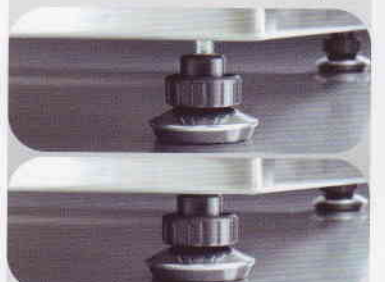
Ein-Bratzonen-Griddle mit aufgestecktem Spritzschutz. Hochwertige Materialien sorgen für eine lange Lebensdauer.



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



Lange Saftschublade mit 2 Liter Inhalt.



Füße sind höhenverstell- und arretierbar.

M A D E B Y
SCHOLL
 ...eine Idee voraus!

G. Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG
 Zinhainer Weg 4
 D-56470 Bad Marienberg / Ww.
 Phone: ++49 2661-9868-0

Fax: ++49 2661-9868-28
 Mail: info@scholl-gastro.de
www.scholl-gastro.de