Install Hold-Line 3200-GN, induktive Warmhaltetechnik von SCHOLL

Install Hold-Line, Warmhaltetechnik in einer neuen Dimension. Mit Install Hold-Line bleibt Ihnen viel Zeit für die Gestaltung Ihres Buffets, denn die Install Hold-Line Technik ist so ausgereift dass das Gerät mit wenigen Handgriffen in kürzester Zeit betriebsbereit ist. Die RTCSmp Steuerung unterstützt eine hohe Speisenqualität im Warmhalteprozess und eine edle Buffetpräsentation.

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

R·T·C·S®mp

realtime temperature control system

Regelung der Temperatur in Echtzeit

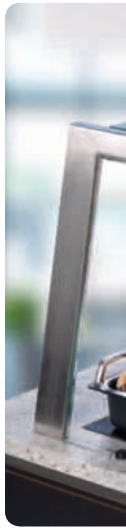
Das Buffet-Design bestimmen Sie, wir liefern die Technik

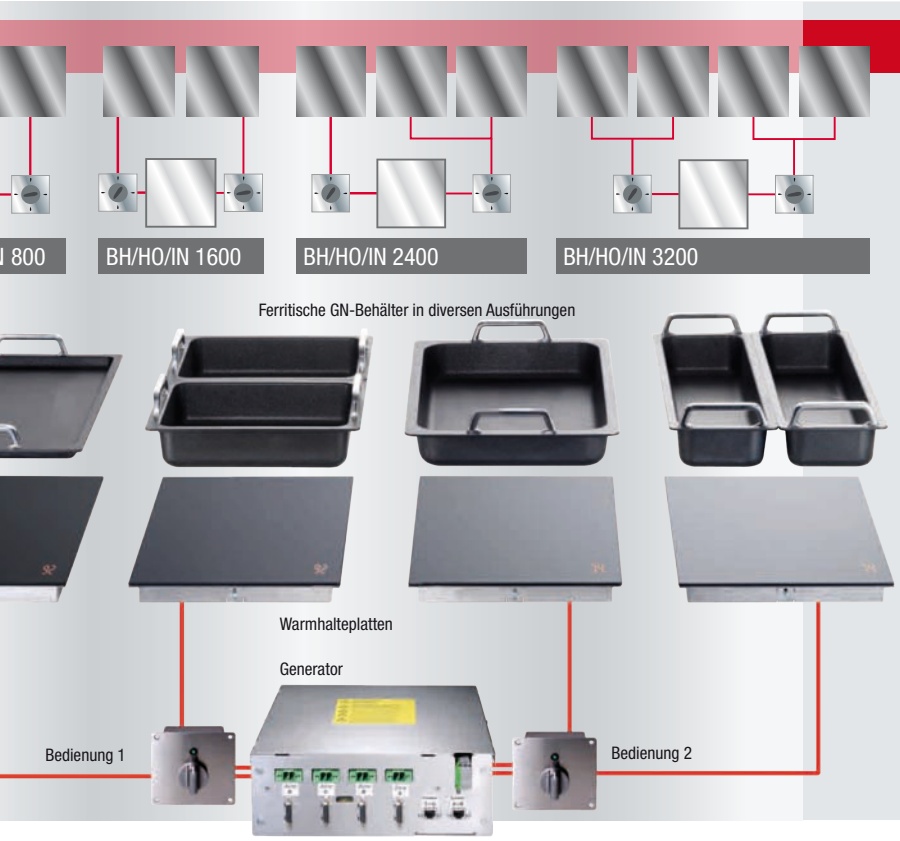
Individuelle Lösungen dank modularem System

Spielend einfach einzubauen

Stufenlose Regelung der Temperatur

Gezielter Energieverbrauch ermöglicht hohe Wirtschaftlichkeit



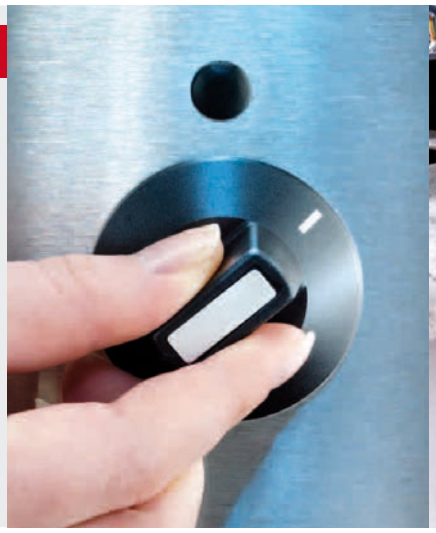


Der Einbau des modularen Systems

Mit einem einzigen Generator können bis zu vier Wärmeplatten gleichzeitig betrieben werden. Der Anwender kann wahlweise eine, zwei, drei oder vier Platten anschliessen. Ab zwei Wärmeplatten können zwei getrennte Steuerungskreisläufe gebildet werden. So ist es möglich zwei verschiedene Temperaturen anzuwählen. Ein leistungsstarker Lüftungskreislauf hält den Generator auch beim Langzeiteinsatz auf Betriebstemperatur. Sämtliche Kabelverbindungen sind steckbar, die Endmontage spielend einfach.

Stufenlose Temperaturregelung

Stufenlose, elektronisch gesteuerte und in Realtime überwachte Temperatur-Regelung. Der Temperaturbereich ist von 50°C bis 100°C regulierbar und kann somit auf die Speisen abgestimmt werden. Für den Anwender entstehen dadurch noch nie dagewesene Vorteile. Erstmals überhaupt ist es möglich, die Warmhaltetemperatur im Boden, exakt auf die Eigenschaften der Speisen abzustimmen. In Echtzeit hält das RTCSmp-System die eingegebene Temperatur auf das Grad genau. Die gefürchteten Situationen von lauwarmen Speisen mit hohen Wasserrückständen gehören der Vergangenheit an.

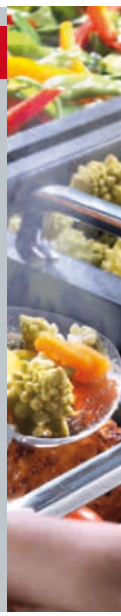


Edle Buffetpräsentation

Das weltweit einzigartige Konzept: Formschöne GN-Behälter auf RTCSmp-überwachten Induktionsplatten, ermöglicht einen völlig neuen Auftritt in der zukunfsorientierten Gastronomie und Buffetpräsentation. Die edlen GN-Behälter mit der klassischen Gusspfannenoptik und den hochwertigen Chromstahlgriffen verstärken den Eindruck der «à la minute» Pfannenzubereitung. Die präsentierten Speisen wirken knackig und natürlich frisch in den Farben.

Zwei Temperaturzonen

Ab zwei Wärmeplatten mit einem Generator betrieben werden, können zwei verschiedene Temperturzonen gewählt werden. Die gewählte Temperatur kann so exakt auf die einzelne Speise abgestimmt werden, so bleibt sie heiss, ohne an Qualität zu verlieren.
Der eingestellte Wert ist mit grossen, digitalen Ziffern direkt auf der Platte dargestellt und ausgezeichnet ablesbar.



Einfache Bedienung für das Personal

Blitzschnell und kinderleicht können die leeren GN-Behälter ausgetauscht werden. Das mühsame Einpassen der tropfnassen Schalen in den althergebrachten Wasserbad-Anlagen entfällt. Auch die Reinigung geht schnell und ist viel einfacher als bei herkömmlichen Buffet-Systemen. Die völlig geschlossenen Einheiten sorgen ausserdem für ein nie gekanntes Mass an Hygiene und Sauberkeit, auch im visuellen Eindruck.

Die Speisen bleiben heiss und länger knackig

Die raffinierte Kombination von RTCSmp gesteuerter, induktiver Warmhaltetechnik mit den neu entwickelten GN-Behältern, sorgt für ein umschlagbares Wärmeklima für die dargebotenen Gerichte. Die Speisen bleiben länger angenehm bissfest und die Qualität entspricht dem Gefühl wie «frisch aus der Pfanne». Das Guss-Material der GN-Behälter verfügt über hervorragende Wärmeleit- und Wärmespeicher-Eigenschaften, so dass auch die Seitenwände der Schalen für eine optimale Wämeverteilung sorgen.

Perfektes System

Das Install Hold-Line System fügt sich in jedes Buffet-Konzept nahtlos ein. Schlank gebaute Komponenten, ein durchdachtes Luftführungssystem und ein modernes Bus-Konzept unterstützen einen problemlosen Einbau.

Innovatives GN-Behälter Konzept

Install Hold-Line verfügt über ein sorgfältig abgestimmtes Sortiment an passenden GN-Behälter und Porzellan-Schalen. So verschieden die Esskulturen und Speisebedürfnisse sind, so unterschiedlich und vielfältig sollten sie dem Gast präsentiert werden. Ausserdem fordert jede unterschiedliche Speisenart seinen jeweils idealen Wärmebehälter. Diesen diversen Bedürfnissen wurde bei dem vorliegenden Sortiment Rechnung getragen.

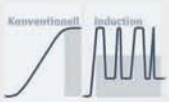
R·T·C·S®mp Realtime Temperature Control System

Das erste und einzige umfassende Steuer- und Überwachungssystem für Induktionstechnik

Elektronik

Schnell, Sicher, Kontrolliert

- Temperaturüberwachung Elekrtonik
- 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

Technischer Beschrieb – RTCSmp Install Hold-Line:

Über einen Generator können ein bis vier Wärmeplatten angeschlossen werden. Das Konzept bietet die Möglichkeit von zwei getrennten Temperatur-Steuerungen. Ab zwei Wärmeplatten können zwei Bedienungen für die Einstellung der Temperaturen eingesetzt werden. Die zum Einsatz kommenden Behälter müssen gute ferritische Eigenschaften aufweisen.

- Einfache Einbaulösung dank kompakter Wärmeplatten-Konstruktion
- Flache Bauformen und sicherer Betrieb durch geprüfte Leistungselektronik
- Maximale Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Elektronische Begrenzung der Anschlussleistung
- Stufenlose Temperaturregelung von 50°C bis 100°C.
- RTCSmp – Realtime Temperaturüberwachung
- Kein Vorheizen der Warmhaltefelder nötig
- Keine weitere Leistungsabgabe, wenn die Behälter von der Warmhaltestelle entfernt werden
- Mühelose Reinigung des Warmhaltefeldes

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

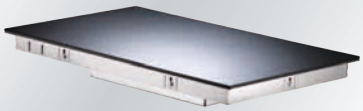
Lampenbetrieb 24V DC / maximal 20mA (grün)

Dimensionen in mm	Generatorgehäuse	Oberteil	Ausschnittmass/Oberteil
RTCSmp Install Hold-Line	296 × 294 × 131	520 × 320 × 71	528 × 328 × 100

Technische Daten	Spannung	Leistung	Anzahl Warmhaltefelder	Bedienung	Ceranfläche
RTCSmp Modell 800	208 / 230 V	800 W	1	1	520 × 320 mm
RTCSmp Modell 1600	208 / 230 V	1600 W	2	2	520 × 320 mm
RTCSmp Modell 2400	208 / 230 V	2400 W	3	2	520 × 320 mm
RTCSmp Modell 3200	208 / 230 V	3200 W	4	2	520 × 320 mm

Zubehör

GN-Behälter siehe Seite 7



Wärmeplatte in kompakter Bauweise, Ausführung in Chromstahl

Kernstück, der SCHOLL Generator

Generator Verkabelung

Platten Verkabelung

Steuerung Verkabelung

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