

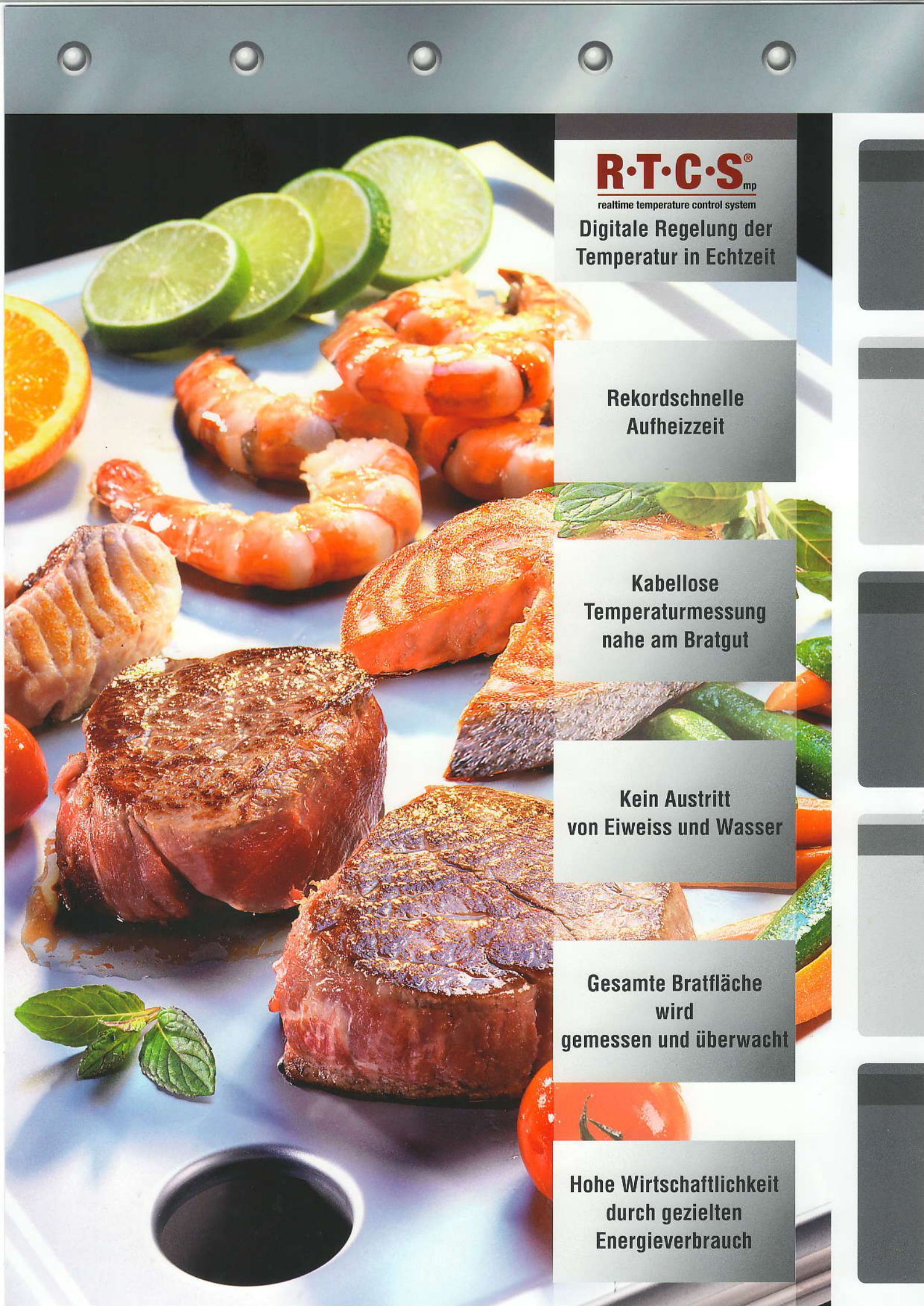
Install Griddle-Line, die revolutionäre Grilltechnik als Einbausystem, von SCHOLL



Install Griddle-Line von SCHOLL. Das leistungsstarke Induktions-Einbaugerät mit der bewährten HPCR-INOX veredelten Bratplatte. Der Induktions-Griddle bietet ihnen eine einmalig kurze Aufheizzeit, eine fantastische Bratqualität und ist spielend einfach zu reinigen. Mit der patentierten RTCS_{mp} Steuer- und Überwachungstechnologie ist eine hohe Sicherheit sowie eine aussergewöhnliche Wirtschaftlichkeit gewährleistet.

Der Induktions Einbaugriddle ist ein Muss in jeder Profiküche und in jedem Frontcooking Bereich.

R·T·C·S[®]_{mp}
realtime temperature control system



R·T·C·S[®]
mp

realtime temperature control system

**Digitale Regelung der
Temperatur in Echtzeit**

**Rekordschnelle
Aufheizzeit**

**Kabellose
Temperaturmessung
nahe am Bratgut**

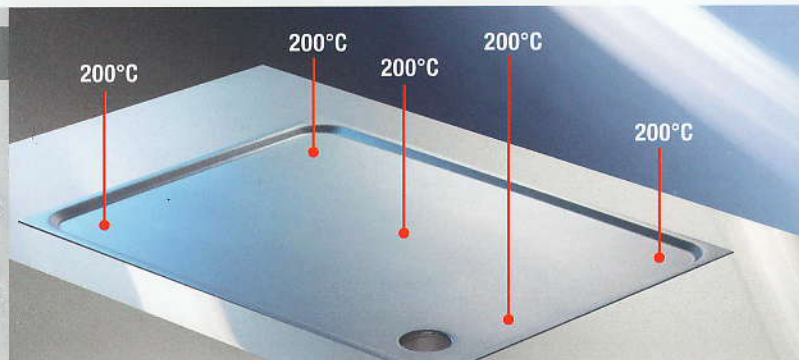
**Kein Austritt
von Eiweiss und Wasser**

**Gesamte Bratfläche
wird
gemessen und überwacht**

**Hohe Wirtschaftlichkeit
durch gezielten
Energieverbrauch**

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.

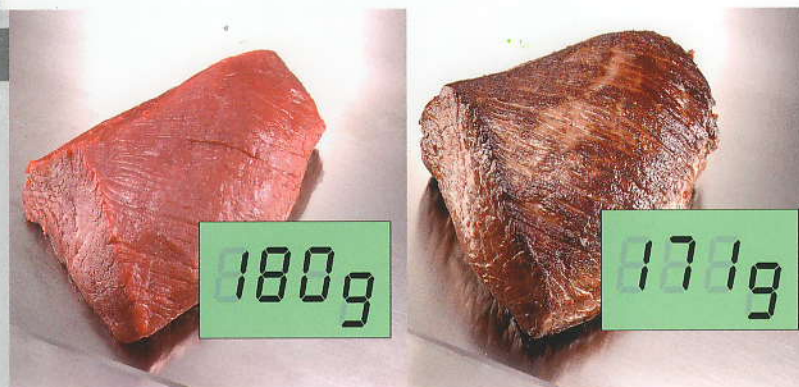
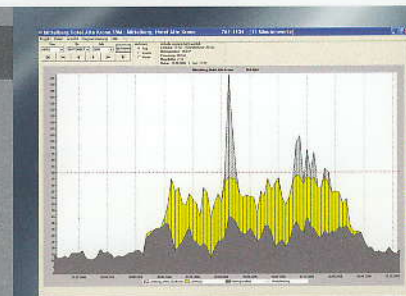


Gleichmässige Wärmeverteilung

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

Reduzierter Energieverbrauch

Verschiedene Faktoren führen zu optimiertem und schlussendlich tieferem Energieverbrauch. Erstens ist keine Übertemperatur zum Anbraten erforderlich, da die schnelle, RTCS_{mp} gesteuerte Reaktionszeit einen energiefressenden Temperaturerfall verhindert. Zweitens wird in Echtzeit nur die augenblicklich benötigte Energie eingesetzt – Mikroprozessor gesteuert. Drittens ermöglichen gezielt eingesetzte Materialien optimale Wärmespeicherung und Wärmeausgleich.



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 Hitzewellen am Arbeitsplatz, keine aufwändige Lüftungstechnik; wichtige Faktoren, die auch hier zu einer verbesserten Produktivität und Wirtschaftlichkeit führen.



R·T·C·S[®]_{mp}

Realtime Temperature Control System

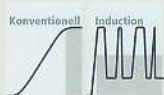
Das erste und einzige umfassende Steuer- und Überwachungssystem für Induktionstechnik



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



Ein Basismodell mit zwei unterschiedlichen Leistungsstärken. Robuste Bauweise, kompakt und mit modernster RTCS_{mp}-Technologie ausgestattet. Generatorengehäuse komplett in CrNi-Stahl mit oben eingesetzter, tiefgezogener Induktions-Griddleplatte. Die Temperaturregelung erfolgt über einen stufenlosen Drehschalter, wobei die Ist- und Sollwert-Temperaturanzeige über einen 7-Segment-Display visualisiert wird.

- Patentiertes Realtime Temperatur Control System, ermöglicht temperaturgesteuertes Braten mit berührungsloser Temperaturmessung und -steuerung in Echtzeit (Europapaten EP 0858722)
- Speziell entwickelte Induktions-Bratplatte mit HPCR-Inox 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 3½ bis 4½ Minuten
- Erfüllt neueste Vorschriften: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, NSF 4-1996, CE-konform, Swiss patent, US patent, EU patent



Bedienung und Kontrolle

Temperaturregler Potentiometer 10 k Ohm mit 7-Segment-Display

Zubehör

Spritzschutz, Grillspachtel, Reinigungsschwamm, Alu-Spiroflex-Luftkanal inkl. Fettfilter und Montagematerial

Typ	Griddle-Line SH/GR/IN 3500	Griddle-Line SH/GR/IN 5000
Abmessungen	542 x 400 x 159 mm	542 x 400 x 159 mm
Bratfläche	486 x 345 mm	486 x 345 mm
Bratzonen	1	1
Ausschnittmass	546 x 405 x mind. 200 mm	546 x 405 x mind. 200 mm
Spannung	208 / 230 V 1Ph	208 / 400 V 3Ph
Leistung	3.5 kW	5.0 kW
Gewicht	24 kg	25 kg



Der Griddle mit aufgesetztem Spritzschutz. Hochwertigste Materialien sorgen für eine lange Lebensdauer.



Dank raffiniertem Einbau-Montagerahmen mit geschraubter Schnelljustierung wird der exakte Einbau leicht gemacht.



Dual-Lüftungskonzept mit getrennter Zu- und Abluft sorgt für optimale thermische Verhältnisse.

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