

# INDUCS Griddle Line

- Připraven k použití během několika minut
- Vysoký pracovní komfort díky nízkému vyzařování tepla
- Bezkonkurenční kvalita grilovaných pokrmů díky rychlé regulaci tepla

Vestavné zařízení  
Indukční gril



Vestavné zařízení  
Indukční kombinovaná pánev



Indukční gril a kombinovaná pánev - vestavné provedení

## Install Griddle Line

### Revoluce v technologii grilování

Grilovací technologie à la INDUCS - grilování na jinak nedosažitelné kvalitativní úrovni. Tato klasická řada vestavných grilů má své stálé místo v profesionální kuchyni již nějakou dobu.

Řada Install Griddle Line posouvá užitečnost plochého grilu o několik rozhodujících bodů. Dlouhé doby zahřívání jsou minulostí, tepelné vyzařování bylo sníženo na příjemnou úroveň a zásadní ztráta šťávy při současném nanášení velkého množství masa byla účinně snížena, protože INDUCS vestavěný gril během několika sekund znovu dosáhne nastavené teploty. Čištění je také mnohem jednodušší, protože se nepřipalují kůrky z grilování. A co víc, snížená spotřeba energie má dlouhodobý vliv na náklady na elektřinu.



Grilovaná jídla zůstanou šťavnatá, protože póry se okamžitě uzavřou.

# Indukční gril a kombinovaná pánev - Install

## Kompaktní provedení

Jeden základní model, každý se dvěma různými úrovněmi výkonu. Robustní kompaktní konstrukce je vybavena ultramoderní technologií RTCSmp®. Pouzdro generátoru je kompletně vyrobeno z CrNi oceli se zapuštěnou indukční deskou instalovanou shora. Regulace teploty se provádí pomocí plynulého otočného knoflíku, zatímco aktuální a cílová teplota se zobrazuje na 7segmentovém displeji.

## Fakta

- **Bezkonkurenční kvalita grilovaných pokrmů díky rychlé regulaci tepla**
- **Teplota je měřena, řízena a sledována po celém povrchu grilu**
- **Vysoký pracovní komfort díky nízkému vyzařování tepla**



## Kombinovaná pánev Install

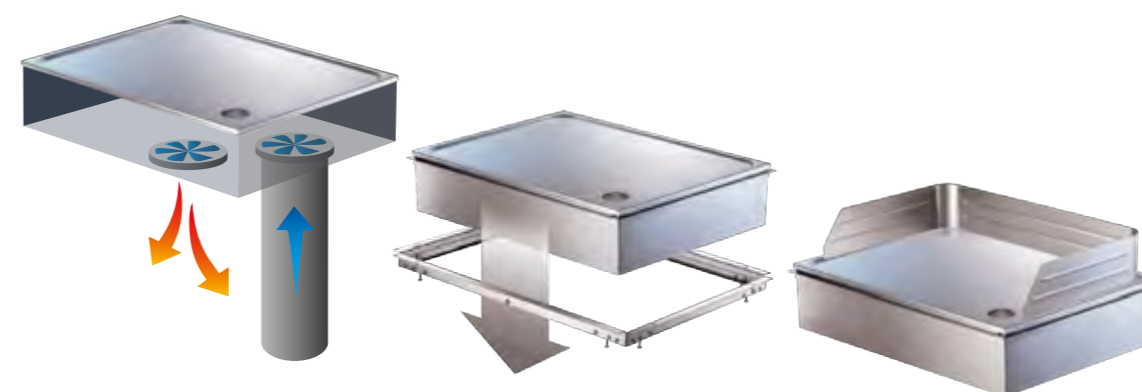
Kombinovaná pánev vyrobená z vysoce kvalitní chromové oceli s okrajem vysokým 17 cm.

## Indukční gril Install

Kompaktní a vše v jednom. U indukčního grilu Install je vestavěna veškerá technologie, od generátoru a řídicího systému až po ventilaci.

## Příslušenství

Ochrana proti postříkání, čistící houba, škrabka na gril, hliníkové potrubí Spiroflex vč. tukového filtru a instalačního materiálu.



Koncept dvojité ventilace s odděleným přívodem a odvodem vzduchu zajišťuje ideální tepelné podmínky.

Přesnou montáž usnadňuje sofistikovaný montážní rám se závitovým mechanismem rychlého nastavení pro vestavěnou instalaci.

Gril s nasazenou ochranou proti postříkání. Nejvyšší kvalita materiálů zaručuje dlouhou životnost.

Vestavěný gril je fantastickým vylepšením každé profesionální kuchyně. Je připraven k použití během několika minut a díky konstantní teplotě nedochází prakticky k žádné ztrátě šťávy z masa. Zároveň vyzařuje velmi málo tepla do okolí. Instalace je detailně

připravena a lze ji provést s poměrně malým úsilím. Koncept dvojité ventilace s odděleným přívodem a odvodem vzduchu zajišťuje dokonalé vnitřní chlazení, čímž přispívá k dlouhé a bezporuchové životnosti.



## Indukční gril - Module

### Princip

Na rozdíl od grilu Install jsou u grilu Module, všechny jednotlivé komponenty, jako je generátor, deska a řídicí systém, oddělené. Díky tomu lze technologii spojit a integrovat do jakéhokoliv varného konceptu. Kompaktní design šetří prostor umožňuje instalaci modulů INDUCS i ve stísněných prostorách. Všechny kabelové spoje jsou zásuvného typu a lze je připojit rychle a bez komplikací.

### Fakta

- **Okamžitá kontrola teploty grilování**
- **Ultramoderní technologie SMD, řízená mikroprocesorem**
- **Nastavení teploty od 50°C – 230°C**



### Obsluha a ovládání

Potenciometr regulace teploty, 10k Ohmů se 7segmentovým displejem.

### Příslušenství

Ochrana proti postříkání, čisticí houba, škrabka na gril, hliníkové potrubí Spiroflex vč. tukového filtru a instalačního materiálu.

Naše řada Module je samozřejmě vybavena osvědčeným a dobře známým řídicím systémem RTCsmp® se všemi jeho obvyklými výhodami. Zapuštěná grilovací deska je spojena s pouzdem pomocí vyzkoušených, tukem odolných svarů.



## Kombinovaná pánev - Module

### Geniální princip

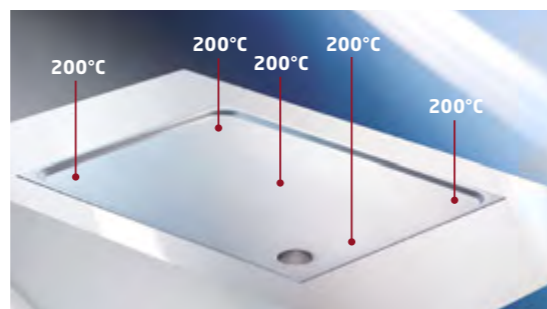
Technologie je založena na stejném principu jako technologie indukčního grilu. Díky obvodovému vybrání je pánev multifunkčnější a vhodná i pro velkovýrobu ragú, guláše, masových směsí, masových polévek atd. Velkoryse dimenzovaný trychtýřovitý otvor umožňuje uchování a nabírání tekutých potravin pohodlně a bez odpadu. Všechny ostatní funkce grilování lze samozřejmě provádět stejně jako u indukčního grilu.

### Fakta

- **Modulární systém umožňuje instalaci do všech typů varných systémů**
- **Okamžitá kontrola teploty grilování**
- **Teplota je měřena, řízena a sledována po celém povrchu grilu**



## Výhody indukčního grilování



### Rekordně krátký nahřívací čas

Vysoká univerzálnost a individualita se v moderní gastronomii zařadily k nejdůležitějším hospodářským faktorům. Nutností se staly zařízení, které lze použít rychle a efektivně. Spolehlivým partnerem se zde stává Griddle-Line se svou nedostižitelně krátkou dobou k použití.

### Stejně rozložení tepla

Od středu grilovací plochy až k jejímu okraji jsou stejné teplotní podmínky. Grilovací plotna, která byla vyvinuta speciálně pro zařízení Griddle-Line, spolu s indukční technologií RTCSmp umožňují vytvoření rovnoměrného tepelného pole. Odpadá pracné přemísťování grilovaných potravin po plotně. Všechny porce budou mít stejnou kvalitu, ať v rohu nebo ve středu plotny.

### Jedinečná kvalita grilovaných pokrmů

Při uložení grilované potraviny na desku dokáže zařízení identifikovat pokles teploty o pouhých 0,5 °C a okamžitě provede korekci. Díky krátké době reakce nedochází vůbec k vytékání vody a bílkovin.

Výsledek: minimální úbytek hmotnosti a zvýšená kvalita, šťáva zůstane uvnitř, o 20 - 30 % vyšší výtěžnost co do úbytku hmotnosti a v neposlední řadě jedinečná kvalita grilovaného masa.



Bez ztráty bílkovin. Šťáva zůstane uvnitř masa. Cenné masné složky jsou chráněny.



### Nízké vyzařování tepla

Zcela nová indukční grilovací plotna v kombinaci se speciální povrchovou úpravou HPCR-Inox umožňuje nízké vyzařování tepla a zajišťuje příjemné klima při práci. Žádné únavné přivaly horka na pracovišti, žádná nákladná ventilační technika - to jsou důležité faktory, které i zde vedou ke zlepšení ekonomiky provozu.



### Technické údaje

#### Install Gril / Install Kombinovaná pánev - Compact

Model	Napětí	Jmenovitý výkon
Griddle-Line SH / GR / IN / CL 3500	230 V	3.5 kW
Griddle Line SH / GR / IN / CL 5000	400 V	5.0 kW
Combination Fryer SH / KB / IN / CL 5000	400 V	5.0 kW

#### Module Gril / Module Kombinovaná pánev

Model	Napětí	Rozměr povrchu	Výkon
Griddle Line MO / DU / GR 7000	400 V	618x577 mm	7.0 kW
Griddle Line MO / DU / GR 10000	400 V	618x577 mm	10.0 kW
Combination Fryer MO / DU / KB 7000 (65, 100 mm výška hrany*)	400 V	618x577 mm	7.0 kW
Combination Fryer MO / DU / KB 10000 (65, 100 mm výška hrany*)	400 V	618x577 mm	10.0 kW

\*Objem/obsah v litrech: 65 mm = 19 litrů, 100 mm = 32 litrů

INNOVATION  
LEADER

**R·T·C·S<sup>®</sup><sub>mp</sub>**  
realtime temperature control system

## Realtime Temperature Control System

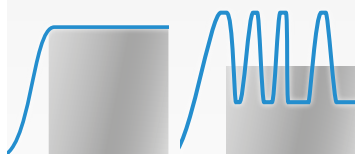
První a jediný komplexní řídicí a kontrolní systém  
pro indukční technologii



### Elektronika

Rychlost, přesnost, bezpečnost

- Sledování teploty elektroniky
- Sledování teploty indukční cívky
- Sledování přívodu energie
- Regulace v reálném čase



Běžné vaření

Indukce



### Řízení teploty

Bez prodlev, přesně na 1°C

- Bezdrátová kontrola teploty dna pánve nebo grilovací desky
- Měření a regulace celé plochy
- Teplotní výkyvy jsou korigovány bez prodlevy



Běžná indukce

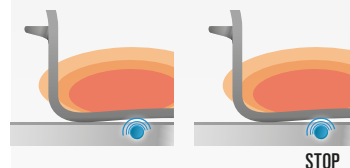
Indukce s  
RTCS<sub>mp</sub><sup>®</sup>



### Ochrana proti vaření naprázdno

Spolehlivost, hbitost, Inteligence

- Důležité pro bezpečnost práce
- Kontroluje a zabraňuje přehřátí dna prázdné pánve v případě nechtěného zapnutí bez potraviny



Běžná indukce

Indukce s  
RTCS<sub>mp</sub><sup>®</sup>

**INDUCS<sup>®</sup>**

moderní úsporné  
**MONTYCON<sup>®</sup>**  
gastronomické technologie

**MONTYCON gastro, s.r.o.**

Rudná 907/37, 700 30 Ostrava-Zábřeh

tel: +420 596 624 904, mobil: +420 602 725 999

info@montycon.cz, [www.montycon.cz](http://www.montycon.cz)