

INDUCS Install Line

- Kompaktní provedení - konstrukce rámu s indukčním generátorem, řídicím systémem, cívkou, ventilátorem a sklokeramickou varnou deskou nebo mísou Wok - vše v jednom
- Snadná instalace a obsluha
- Nejrůznější ochranné a kontrolní funkce zajišťují maximální bezpečnost provozu
- Celý modul je kompletně vyroben z kvalitní CrNi oceli

1 varná zóna



2 varné zóny



Wok



Indukční vařič - kompaktní vestavné provedení

Install Line

Snadná instalace

Efektivita a flexibilita s řadou Install Line od INDUCS.

Pět modelů s varnou sklokeramickou deskou a tři modely s varnou sklokeramickou mísou wok nabízí velkou volnost při navrhování vašeho indukčního konceptu s vystavěnými prvky pro vaření před hosty.

Díky technologii RTCsmp® lze použít většinu indukčního nádobí, které vykazují magnetické vlastnosti.



Install Line

Jednoduchá instalace

Snadná instalace kompaktní konstrukce s uzavřeným rámem buď s varnou deskou s jednou nebo dvěma zónami - Install Line nebo mísou wok - Wok Line. V podnicích, kde je důležitý prodej, hospodárnost, optimalizace nákladů, úspora energie a flexibilita, je výhodným řešením řada Install Line, která nabízí maximální pohodlí a bezpečnost.

Obsluha a ovládání

Kontrolky 24V DC / max. 40 mA (zelená)
Potenciometr regulace teploty, 10k Ohmů

Příslušenství

Hliníkové potrubí Spiroflex vč. tukového filtru a instalačního materiálu

Fakta

- Snadné řešení instalace díky inovativní kompaktní konstrukci
- Plochý design a bezpečný provoz díky kompaktní a výkonné elektronice
- Krátká doba ohřevu
- Elektronické omezení instalované zátěže
- Kompaktní velikost, nízká hmotnost
- Konstrukce rámu je kompletně vyrobena z CrNi oceli



Technické údaje

1 varná zóna

Model	Napětí	Jmenovitý výkon
Install Line BH/IN 2500	230V	2.5kW
Install Line SH/IN 3500	230V	3.5kW
Install Line SH/IN 5000	400V	5.0kW

2 varné zóny

Model	Napětí	Jmenovitý výkon
Install Line SH/DU/IN 3500	400V	2 x 3.5kW
Install Line SH/DU/IN 5000	400V	2 x 5.0kW

Wok

Model	Napětí	Jmenovitý výkon
Install Wok Line SH/WO/IN 3500	230V	3.5kW
Install Wok Line SH/WO/IN 5000	400V	5.0kW
Install Wok Line SH/WO/IN 8000	400V	8.0kW

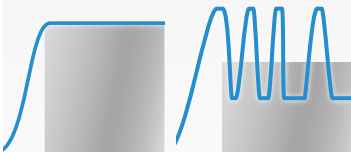

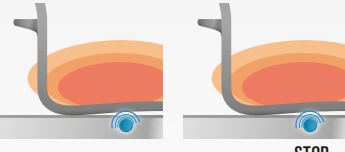


INNOVATION
LEADER

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

Realtime Temperature Control System

První a jediný komplexní řídicí a kontrolní systém
pro indukční technologii

✓ Elektronika	✓ Řízení teploty	✓ Ochrana proti vaření naprázdno
<p>Rychlost, přesnost, bezpečnost</p> <ul style="list-style-type: none">• Sledování teploty elektroniky• Sledování teploty indukční cívky• Sledování přívodu energie• Regulace v reálném čase  <p>Běžné vaření Indukce</p>	<p>Bez prodlev, přesně na 1°C</p> <ul style="list-style-type: none">• Bezdrátová kontrola teploty dna pánve nebo grilovací desky• Měření a regulace celé plochy• Teplotní výkyvy jsou korigovány bez prodlevy  <p>Běžná indukce Indukce s RTCS_{mp}[®]</p>	<p>Spolehlivost, hbitost, Inteligence</p> <ul style="list-style-type: none">• Důležité pro bezpečnost práce• Kontroluje a zabraňuje přehřátí dna prázdné pánve v případě nechtěného zapnutí bez potraviny  <p>Běžná indukce Indukce s RTCS_{mp}[®]</p>

INDUCS[®]

moderní úsporné
MONTYCON[®]
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