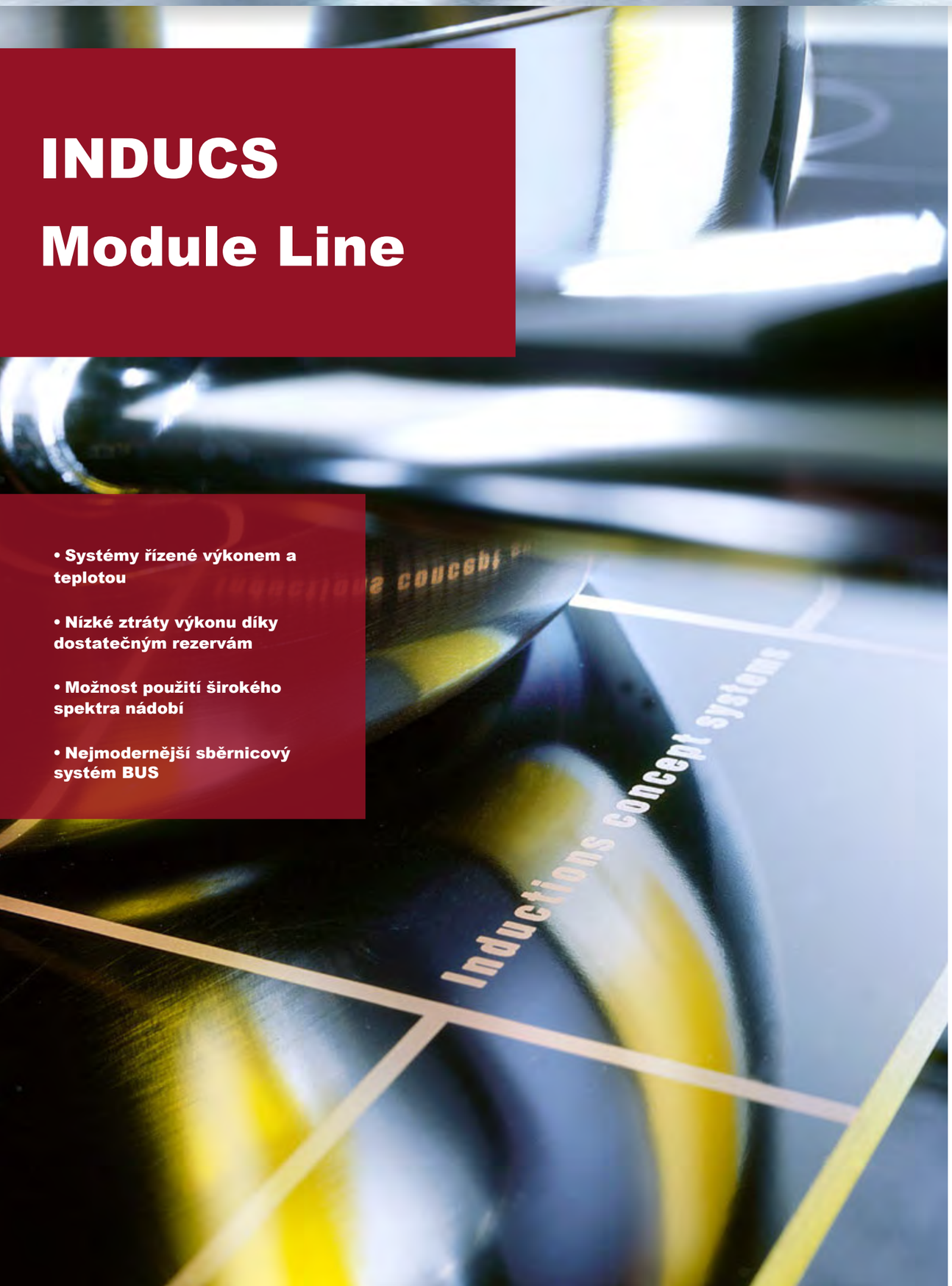
INDUCS
Module Line



- **Systémy řízené výkonem a teplotou**
- **Nízké ztráty výkonu díky dostatečným rezervám**
- **Možnost použití širokého spektra nádobí**
- **Nejmodernější sběrnicový systém BUS**

Indukční vestavné zařízení - modulární provedení

Module Line

Hodí se do každého varného bloku

Ve snaze nabídnout vám to nejlepší v oblasti indukční technologie jsme v intenzivní spolupráci s našimi partnery a uživateli vyvinuli novou technologii RTCSmp a vestavný koncept Module Line. Produktové portfolio pokrývá všechny vaše potřeby při sestavování varného bloku. Ať už chcete jakýkoli počet varných zón, celoplošnou varnou desku, kruhové cívky, wok, indukční gril, kombinovanou pánev či vybavení rozhraním pro úsporu energie, tento koncept vám poskytne optimální předpoklady, abyste si mohli varný blok navrhnout a osadit podle nejnovějších poznatků.
A navíc: Vše v osvědčené kvalitě INDUCS. Kvalitě, která zaručuje jedinečné nové možnosti.

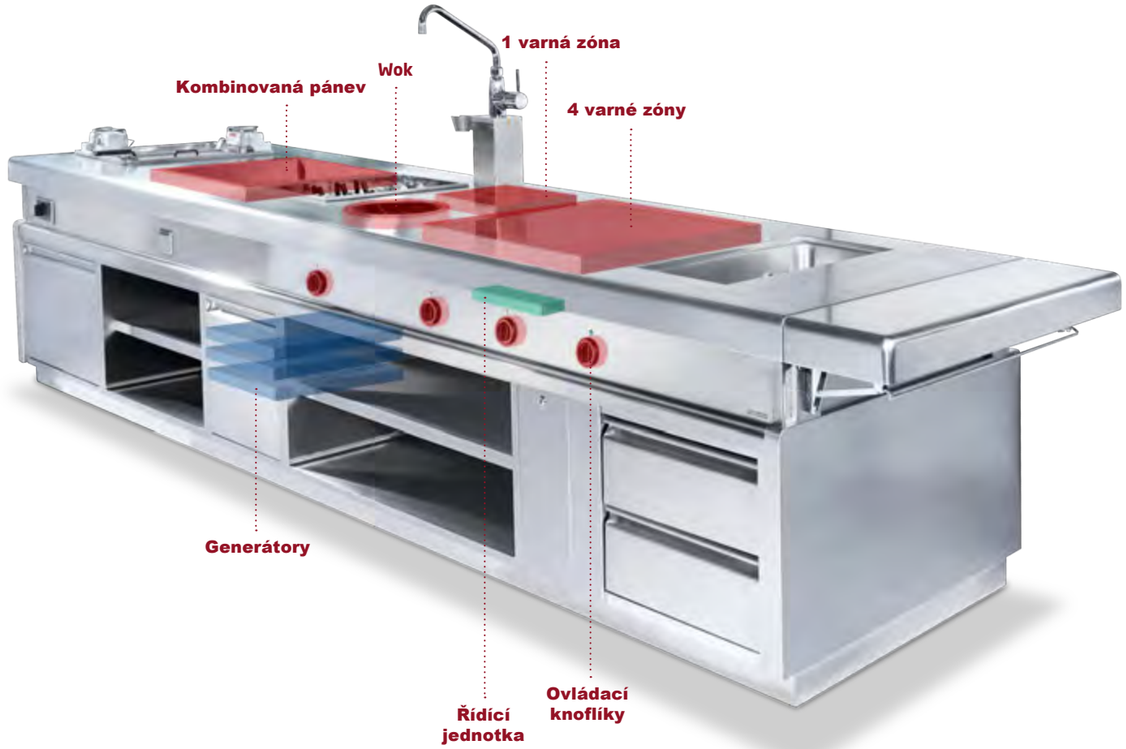
Module Line

Individuální řešení

Dlouholeté zkušenosti s výrobou systémových komponent se zúročily v podobě nejnovějšího indukčního vestavného konceptu Module Line. Zjednodušila se instalace a zároveň se zvýšila snadná údržba a životnost. Od malé pomocné kuchyně až po plně strukturovaný průmyslový varný systém: Řada Module line splní všechna vaše přání pro dokonalý varný systém. Bezproblémový provoz pokryje všechny vaše potřeby, od velkovýroby typu vyžadovaného v podnikových jídelnách až po pětihvězdičkové hotely s gurmánskou kuchyní à la carte.

Fakta

- **Nejrůznější ochranné a kontrolní funkce zajišťují maximální bezpečnost provozu**
- **Omezení přívodu energie při špičkovém zatížení**
- **Snadné čištění**
- **Sklokeramická deska nevydává žádné sálavé teplo, jen malé zbytkové teplo přenášené horkým nádobím**



moderní úsporné
MONTYCON
gastronomické technologie

1 varná zóna / wok

Wok získává na důležitosti také v západních profesionálních kuchyních. Pro asijskou kuchyni je nepostradatelný a navíc je při přípravě minutek oblíbenou alternativou k standardním varným deskám.

Kruhov§ c²vka

Varná deska osazená kruhovými cívkami znamená, že na jednu varnou zónu se používá vždy jedna pánev. Kruhové cívky se vyznačují vysokou hustotou výkonu a energetickou úsporností. K dispozici je deska s 1, 2 nebo 4 varnými zónami.

Velkoplošná cívka

Na jedné ploše lze zároveň ohřívat několik větších či menších pánví. Ideální řešení pro kuchyně à la carte. Varné desky s velkoplošnými cívkami jsou k dispozici s 1, 2 nebo 4 varnými zónami.

Příklady varných sestav Module Line

Montáž ke stěně, obsluha z jedné strany

Uspořádání zleva doprava:
1 x varná deska se čtyřmi zónami
(2 kruhové cívky / 2 celoplošné cívky 720x720 mm)
1 x kombinovaná pánev se dvěma grilovacími zónami

Ostrůvkové řešení, obsluha z obou stran

Uspořádání zleva doprava:
1 x varná deska se dvěma zónami
(celoplošná cívka 720x360 mm)
1 x varná deska se čtyřmi zónami
(2 kruhové cívky / 2 celoplošné cívky 720x720 mm)
1 x kombinovaná pánev se dvěma grilovacími zónami

Ostrůvkové řešení, obsluha z obou stran

Uspořádání zleva doprava:
1 x gril se dvěma opékacími zónami
1 x varná deska se čtyřmi zónami
(4 celoplošné cívky 720x720 mm)
1 x varná deska s jednou zónou
(1 kruhová cívka 360x360 mm)
1 x wok s jednou zónou

Ostrůvkové řešení, obsluha z obou stran

Uspořádání zleva doprava:
1 x gril se dvěma opékacími zónami
1 x varná deska se čtyřmi zónami
(4 celoplošné cívky 720x720 mm)
1 x varná deska se čtyřmi zónami
(4 kruhové cívky 720x720 mm)

Instalace Module Line

Jednoduché, efektivní, snadno udržovatelné

V hektických provozech profesionální kuchyně je velmi důležitý snadný servis používaných zařízení. Modulární konstrukce umožňuje technikům vyměnit jednotlivé komponenty na místě během několika minut.

Připojení generátoru

Veškerá připojení jsou zásuvná a zabezpečená pomocí konektorů. Žádné problematické pájené spoje, žádné nejistě přišroubované spoje nebo svorky. Všechna připojení jsou jednoznačně označena, takže je vyloučena možnost chyby.

Připojení cívek

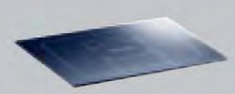
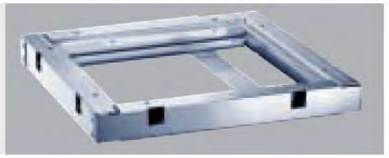
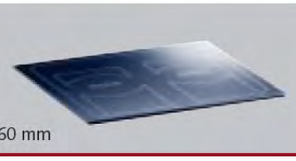
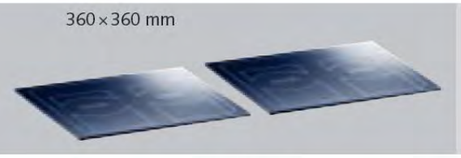
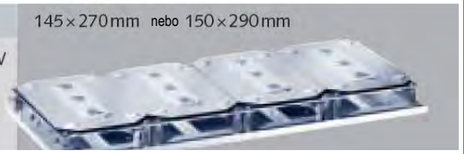
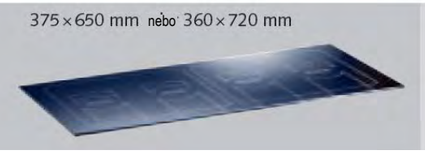
Ať se jedná o kabely cívek nebo senzorů, dlouhá životnost a snadná údržba jsou pro nás na prvním místě.

Připojení řídicí jednotky

"Mozkem" celého zařízení je rafinovaná řídicí jednotka. Zde probíhá neustálá výměna informací.

Hotový vestavný rám

Praktický koncept vestavného rámu výrazně usnadňuje vestavbu cívek a keramické desky. Rámy jsou k dispozici pro desky s 1, 2 a 4 zónami.

Provedení	Generátory		Cívky	Sklokeramická deska	Ovládání	Řídící jednotka	Vestavný rám
Jedna varná zóna	**Rozměry**	**Přípoj. hodnoty**	Průměr cívky/velikost	**Velikost**			
Jedna varná zóna Model MO/BA 3500*/** Model MO/BA 5000*/**	337×332×165 mm	208V|230V, 1Ph, 3.5kW 208V|400V, 3Ph, 5.0kW	ø 270mm	360×360 mm 			
Jedna varná zóna Model MO/BA 8000*/**	337×332×165 mm	208V|400V, 3Ph, 8.0kW	ø 350mm nebo 430 mm	500×500 mm			
Jedna varná zóna Model MO/WO 3500* Model MO/WO 5000* Model MO/WO 8000*	337×332×165 mm	208V|230V, 1Ph, 3.5kW 208V|400V, 3Ph, 5.0kW 208V|400V, 3Ph, 8.0kW	Wok ø 270mm	ø 306mm			
Jedna varná zóna Model MO/WO 5000-400* Model MO/WO 8000-400*	337×332×165 mm	208V|400V, 3Ph, 5.0kW 208V|400V, 3Ph, 8.0kW	Wok ø 350mm	ø 406 mm			
Jedna varná zóna Model MO/DU 7000-360FL*/**	600×360×65.5 mm	208V|400V, 3Ph, 7.0kW	150×290mm	360×360 mm 			
Dvě varné zóny	**Rozměry**	**Přípoj. hodnoty**	Průměr cívky/velikost	**Velikost**			
Dvě varné zóny Model MO/DU 7000-360*/** Model MO/DU 10000-360*/**	600×360×65.5 mm	208V|400V, 3Ph, 7.0kW 208V|400V, 3Ph, 10.0kW	ø 270mm	360×360 mm			
Dvě varné zóny Model MO/DU 7000-650*/** Model MO/DU 7000-720*/** Model MO/DU 10000-650*/** Model MO/DU 10000-720*/**	600×360×65.5 mm	208V|400V, 3Ph, 7.0kW 208V|400V, 3Ph, 10.0kW	ø 270mm	375×650 mm nebo 360×720 mm			
Dvě varné zóny Model MO/DU 14000-360*/**	600×360×131 mm	208V|400V|3Ph, 14.0kW	150×290mm	360×360 mm 			
Dvě varné zóny Model MO/DU 14000-650*/** Model MO/DU 14000-720*/**	600×360×131 mm	208V|400V, 3Ph, 14.0kW	145×270mm nebo 150×290mm 	375×650 mm nebo 360×720 mm 			

* Varianta EMI / ** Varianta 7-segmentový displej

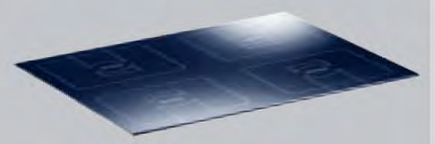
Provedení	Generátory	Cívky	Sklokeramická deska	Ovládání	Řídící jednotka	Vestavný rám

Čtyři varné zóny

Rozměry	Přípoj. hodnoty	Průměr cívky/velikost	Velikost
600×360×131 mm	208V|400V, 3Ph, 14.0kW	ø 270mm	650×650 mm nebo 720×720 mm
	208V|400V, 3Ph, 20.0kW		

Čtyři varné zóny
Model MO/DU 14000-650-4*/**
Model MO/DU 14000-720-4*/**

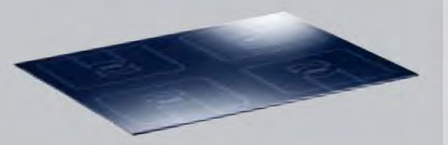
Model MO/DU 20000-650-4*/**
Model MO/DU 20000-720-4*/**

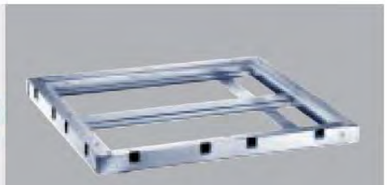


Rozměry	Přípoj. hodnoty	Průměr cívky/velikost	Velikost
600×360×65.5 mm	2× 208V|400V, 3Ph, 7.0kW	ø 270mm	650×650 mm nebo 720×720 mm
	2× 208V|400V, 3Ph, 10.0kW		

Čtyři varné zóny
Model MO/QU 14000-650*/**
Model MO/QU 14000-720*/**

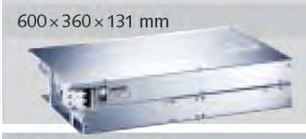
Model MO/QU 20000-650*/**
Model MO/QU 20000-720*/**

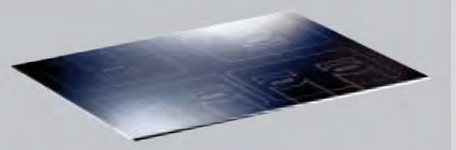


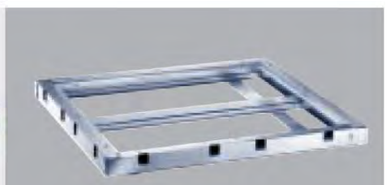


Rozměry	Přípoj. hodnoty	Průměr cívky/velikost	Velikost
600×360×65.5 mm	208V|400V, 3Ph, 7.0kW	ø 270mm	720×720 mm
	208V|400V, 3Ph, 10.0kW		
600×360×131 mm	208V|400V, 3Ph, 14.0kW	150×290 mm	

Čtyři varné zóny
Model MO/QU 21000-720*/**
nebo
Model MO/QU 24000-720*/**

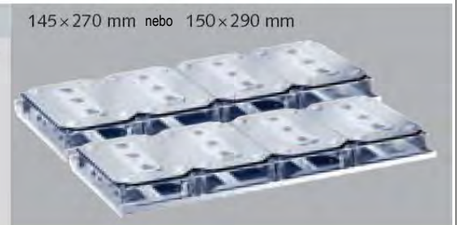
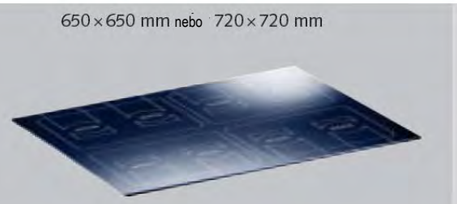


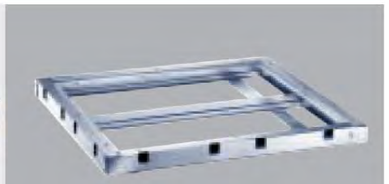




Rozměry	Přípoj. hodnoty	Průměr cívky/velikost	Velikost
600×360×131 mm	208V|400V, 3Ph, 28.0kW	145×270 mm nebo 150×290 mm	650×650 mm nebo 720×720 mm

Čtyři varné zóny
Model MO/QU 28000-650*/**
Model MO/QU 28000-720*/**



Dvě varné zóny

Rozměry	Přípoj. hodnoty	Velikost	Výška vany / obsah
600×360×65.5 mm	208V|400V, 3Ph, 7.0kW	656×615×144 mm	
	208V|400V, 3Ph, 10.0kW		

Griddle-Line
Model MO/DU/GR 7000*

Model MO/DU/GR 10000*

Rozměry	Přípoj. hodnoty	Velikost	Výška vany / obsah
600×360×65.5 mm	208V|400V, 3Ph, 7.0kW	656×615×280 mm	65 mm 19 lt. 100 mm 32 lt. 150 mm 49 lt.
	208V|400V, 3Ph, 10.0kW		

Kombi-Line
Model MO/DU/KB 7000-65*
Model MO/DU/KB 7000-100*
Model MO/DU/KB 7000-150*

Model MO/DU/KB 10000-65*
Model MO/DU/KB 10000-100*
Model MO/DU/KB 10000-150*

* Varianta EMI / ** Varianta 7-segmentový displej

INNOVATION LEADER

R·T·C·S® mp

realtime temperature control system

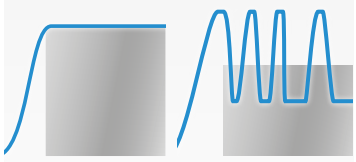
Realtime Temperature Control System

První a jediný komplexní řídicí a kontrolní systém pro indukční technologii

Elektronika

Rychlost, přesnost, bezpečnost

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

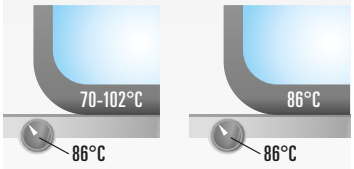


Běžné vaření | Indukce

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

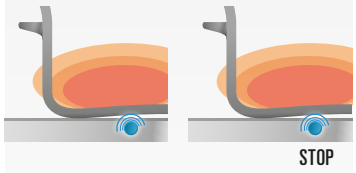


Běžná indukce | Indukce s RTCSmp®

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 | Inkduce s RTCSmp®

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**