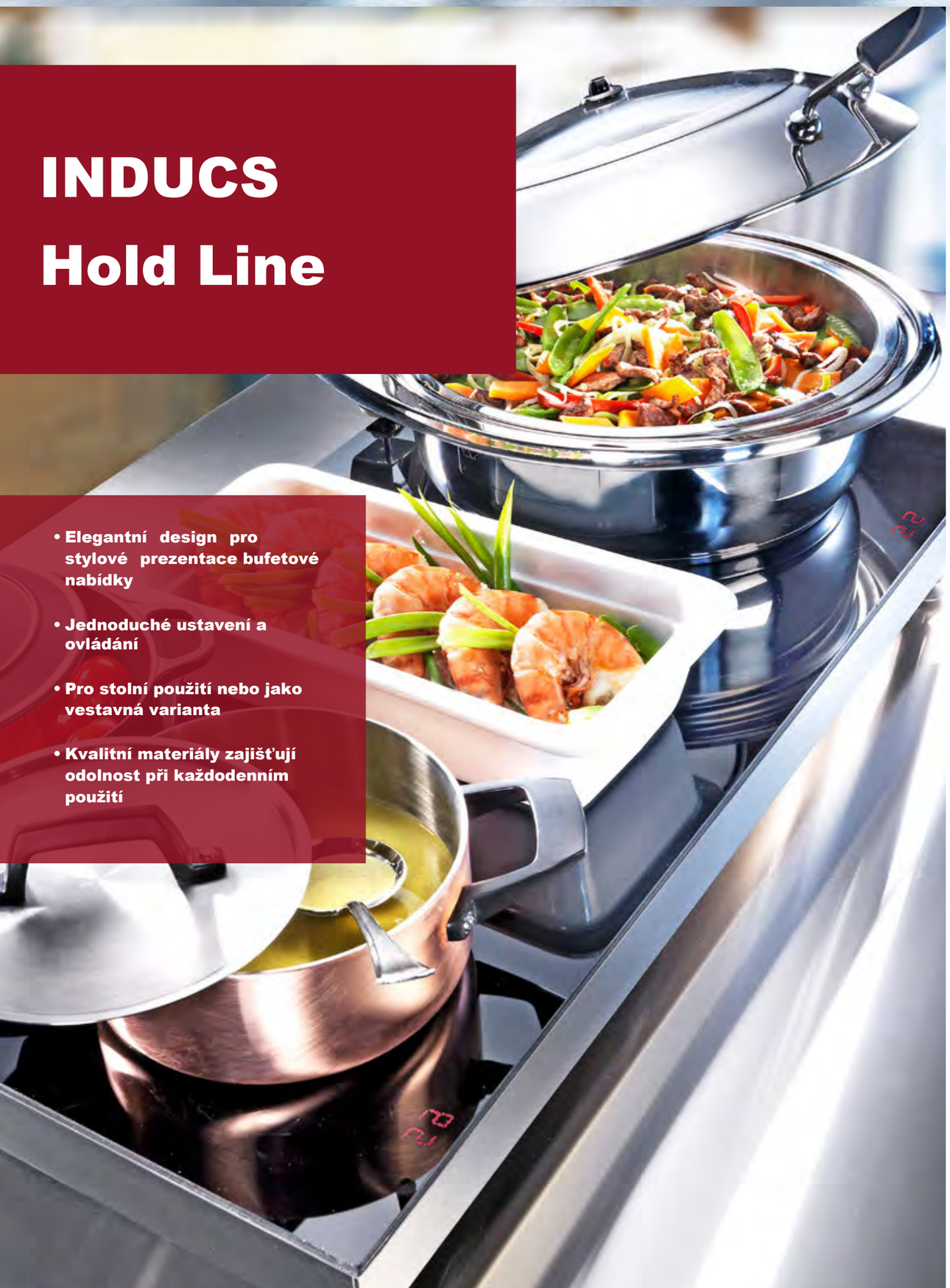
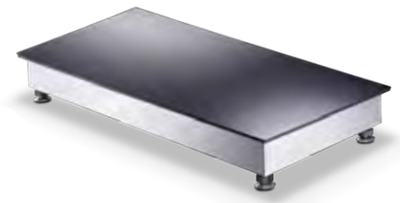
INDUCS
Hold Line



- **Elegantní design pro stylové prezentace bufetové nabídky**
- **Jednoduché ustavení a ovládání**
- **Pro stolní použití nebo jako vestavná varianta**
- **Kvalitní materiály zajišťují odolnost při každodenním použití**

Nerezová konstrukce



Indukční ohřívací deska na udržování - stolní zařízení

Hold Line 1500

Lákavá prezentace pokrmů

Stylový koncept, který splnění všechna přání dnešních gastronomických podniků. V kompaktním provedení nebo jako modulární systém lze realizovat nejrůznější prezentace bufetové nabídky. Čtyři produktové řady nabízí kvalitní indukční řešení. Elegantní design vhodně vylepší vaši prezentaci jídla a technologie RTCSmp® podtrhne vaše vysoká očekávání ohledně kvality potravin. Pokrmy zůstanou stále čerstvé a chutné při ideální teplotě. Tyto náročné požadavky splňuje nový indukční koncept Hold Line od INDUCS v kvalitě, která je jedinečná na celém světě. Generuje teplo pouze na přesném místě, kde je potřeba: na dně pánví nebo nádob.

Hold Line 1500, hvězda mezi stolními indukčními deskami pro šetrné udržování pokrmů.

Hold Line 1500

Lákavá prezentace pokrmů

Kompaktní modul HO/CL 1500 se osvědčil v oblasti současné prezentace pokrmů. Ať už s nádherným černým povrchem, v elegantní bílé nebo jako čistá a technická varianta z nerezové oceli: toto výjimečné zařízení popožene každý bufet k úspěchu. Tvar a styl nádob, ať už klasické nebo moderní, z hliníkové slitiny nebo s povrchem z chromové oceli, s barevným povrchem nebo vzhledem leštěné chromové oceli, jako chafing nebo v GN velikosti – jakákoli verze působí živě a originálně. Bezspárový povrch navíc zajišťuje vysokou úroveň hygieny.

Fakta

- **Design zařízení umožňuje jednoduchou instalaci**
- **Různě tvarované nádoby zajistí lákavou prezentaci pokrmů**
- **Bezspárový povrch pro vysokou úroveň hygieny**

moderní úsporné
MONTYCON
gastronomické technologie

Hold Line 1500

Hold Line 1500, také jako vestavné zařízení

Přesah ohřívací desky je konstrukčně spojen s pouzdrem, což umožňuje nekomplikovanou vestavěnou instalaci. Stačí osadit obrysy výřezu nosným profilem, umístit jednotku, dokončit spoj: hotovo. Pro regulaci teploty je na boční stěně připevněn regulátor teploty INDUCS, který se k jednotce připojuje pomocí jednoduchého zásuvného konektoru.

Pro hosty neviditelné. Snadno nastavitelné ovládání.

Praktická regulace teploty

Pro hosty neviditelné, ovládání teploty je skryté na spodní straně krytu. K dispozici jsou dvě nezávislé teplotní zóny, které nabízejí plynulé nastavení. Lehký boční tlak jedné ruky stačí k ovládání ovladače jemným pohybem vpřed nebo vzad. Nastavená teplota je zobrazena na desce světelnými číslicemi a je dosažena ve velmi krátké době.

Snadná výměna filtru

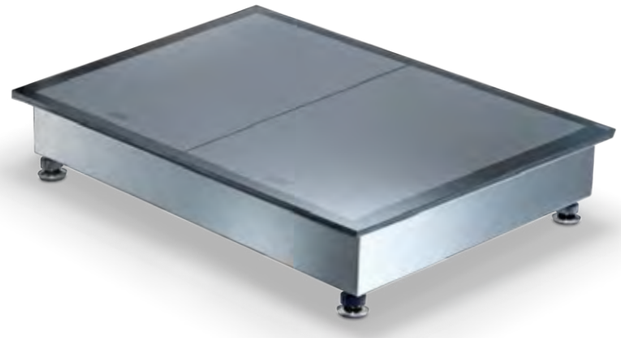
I v ideálně větraném prostředí jsou částice mastnoty a nečistot nasávány tichým, ale velmi účinným ventilátorem. INDUCS v zájmu zajištění dlouhé životnosti nainstaloval filtr mikročástic, jehož demontáž je velmi jednoduchá. Bez zvednutí zařízení lze filtr vytáhnout do strany a po vyčištění jej snadno vsunout zpět.

Snadná výměna filtru.

Technické údaje

Model	Teplotní rozsah	Napětí / Výkon
HO / CL 1500	50 -100°	230 V / 1 Ph / 1.5 kW
HO / IN / CL 1500	50 -100°	230 V / 1 Ph / 1.5 kW

- **Určeno pro použití s nádobami velikosti GN**
- **Navrženo pro servírování i samoobsluhu**
- **Zobrazení nastavené teploty pomocí LED číslic**
- **Pro stolní použití nebo jako vestavná varianta**



Indukční ohřívací deska na udržování pro GN nádoby

Hold Line 1600-GN 2x1/1

Jedinečný koncept prezentace a udržování pokrmů

U těchto modelů jsou teplotní zóny v plné velikosti GN uspořádané svisle v řadě. Toto konstrukční řešení umožňuje společnosti INDUCS použít úzký design, který je velmi vhodný pro přístup z obou stran.
Na obrázku vlevo je znázorněn pult tak, že je možné přejít ze samoobsluhy na servírování během několika sekund pomocí několika manuálních kroků. To poukazuje na vynikající multifunkční vlastnosti systému. Krásné GN nádoby vyrobené z feritického litého hliníku a rukojeti z leštěné chromové oceli zajišťují atraktivní prezentaci.

Hold Line 1600-GN 2/1

Různé použití

Dlouhá, úzká a bezokrajová konstrukce umožňuje dobrou polohu v bufetu. Například zobrazený pult se ideálně hodí pro servírování, při kterém jsou pokrmy nabírány a poté podávány hostovi přes pult. Pouhým odklopením přední skleněné tabule nahoru a následným sklopením zadní části dolů se systém během několika sekund přemění na dokonalou samoobslužnou jednotku.

Atraktivní vzhled pultu.

Fakta

- **Elegantní design pro stylové prezentace bufetové nabídky**
- **Značně jednodušší použití než u klasické vodní lázně**
- **GN nádoby mají vynikající tepelnou vodivost a schopnost akumulovat teplo**

Široká nabídka GN nádob

Litý hliníkový materiál použitý při výrobě GN nádob má vynikající tepelnou vodivost a schopnost akumulovat teplo, což znamená, že boční stěny nádob také zajišťují optimální distribuci tepla. INDUCS má pečlivě vybraný sortiment vhodných GN nádob. Jak rozličné jsou různé kultury stolování a potřeby jednotlivých pokrmů, tak rozdílně a rozmanitě by také tyto pokrmy měly být prezentovány hostům. Každý druh pokrmu navíc vyžaduje vlastní ideální nádobu na uchovávání v teplém stavu. Všechny tyto potřeby byly při výběru stávajícího sortimentu uváženy.

moderní úsporné
MONTYCON
gastronomické technologie

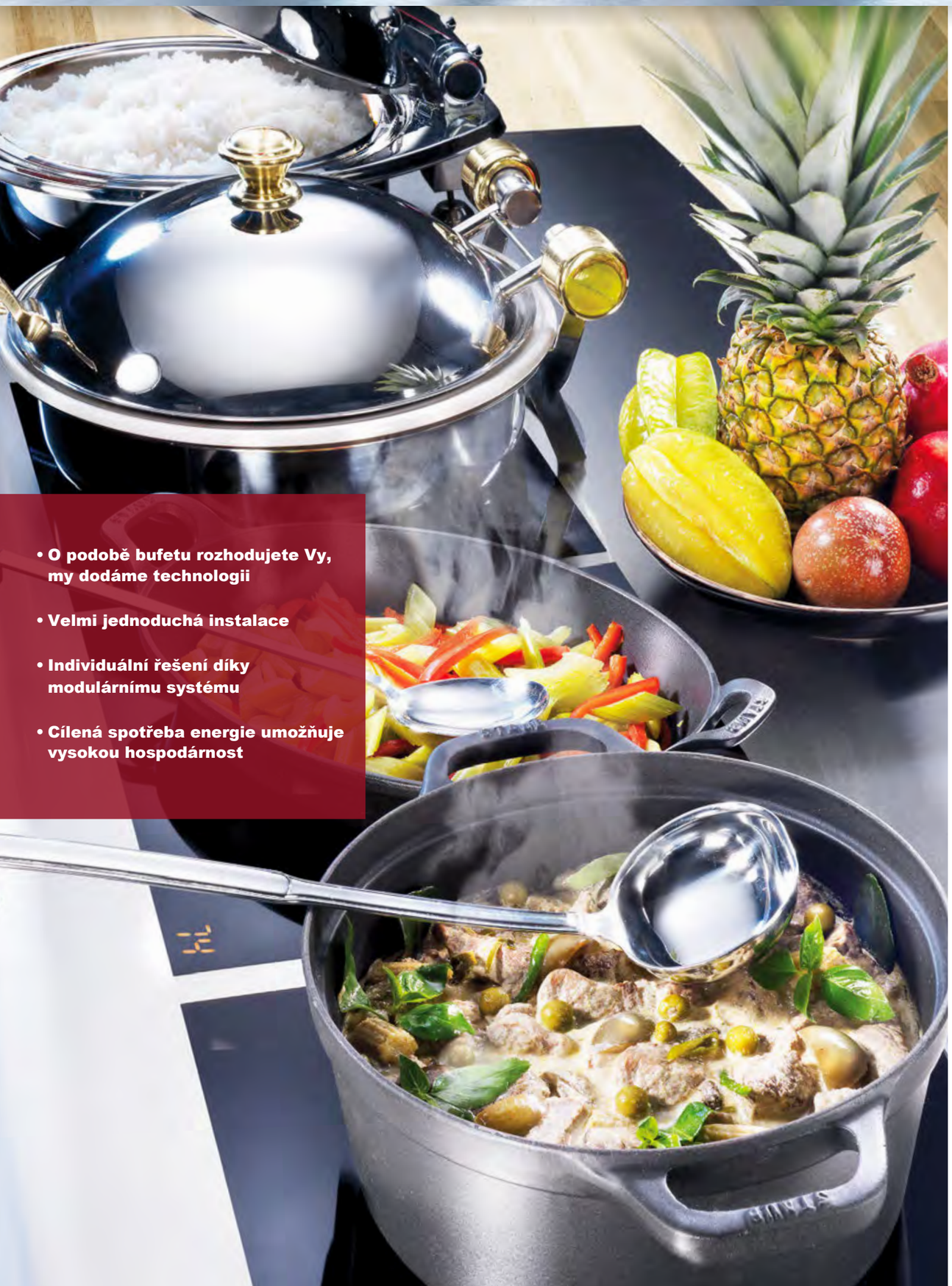
Účelná a jednoduchá obsluha pro personál

Na rozdíl od konvenčního systému s vodní lázní je řešení INDUCS praktické se snadnou manipulací. Už žádné kapající povrchy, žádné kontaminované vodní lázně, žádné usazeniny vodního kamene a žádné otravné doplňování vody. I čištění lze zvládnout rychle a je mnohem snadnější než u konvenčních bufetových systémů.

Výměna GN nádob: Blesková a jednoduchá.

Technické údaje

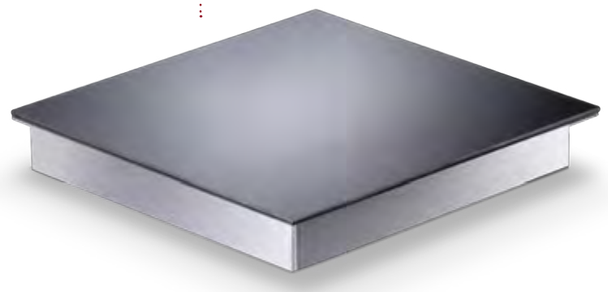
Model	Teplotní rozsah	Napětí / Výkon
HO / CL 1600-GN	50 -100°	230 V / 1 Ph / 1.5 kW
HO / IN / CL 1600-GN	50 -100°	230 V / 1 Ph / 1.5 kW



- **O podobě bufetu rozhodujete Vy, my dodáme technologii**
- **Velmi jednoduchá instalace**
- **Individuální řešení díky modulárnímu systému**
- **Cílená spotřeba energie umožňuje vysokou hospodárnost**

Generátor
450 – 1800 W

Ohřívací deska na udržování
322 × 322 mm



Indukční ohřívací deska na udržování - modulání systém

Install Hold Line 1800

Lze realizovat jakýkoli návrh bufetu

Díky oddělenému generátoru od ohřívací desky lze realizovat jakýkoliv představitelný návrh instalace. Uživatel může podle potřeby definovat rozteč, vzor a tvar (čára, kruh, seskupení), které se mají použít pro uspořádání desek. Generátor je k dispozici v osmi různých výkonových třídách. U nejvýkonnějších lze napájet až čtyři ohřívací desky se dvěma samostatnými okruhy ovládání teploty. Kreativním nápadům se meze prakticky nekladou.

Vizuální vzhled řady Install Hold Line se také řídí stejným principem - jasné a elegantní linie - nejnovější generace INDUCS. Bezokrajový, tmavý, vysoce lesklý povrch s podsvíceným displejem. Krásná linie, která optimálně splyne s jakýmkoli materiálem.

Prezentované pokrmy zůstávají šťavnaté a čerstvé.

Install Hold Line 1800

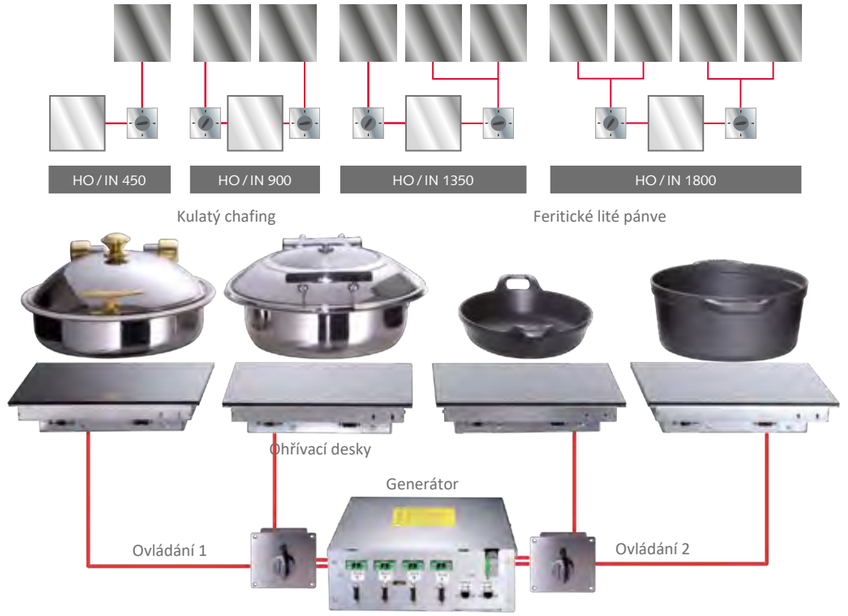
Plynulá regulace teploty

Stejně jako u kompaktních modulů zajišťuje technologie RTCSmp® plynulou, elektronicky řízenou a v reálném čase hlídanou regulaci teploty. Teplotu lze nastavit v rozmezí 50°C až 100°C s přesností na jeden stupeň a přizpůsobit ji tak různým pokrmům. Teplota je měřená na dně nádoby nebo chafingu a udržuje se přesně bez výkyvů.

Fakta

- **Přesná regulace teploty**
- **K jednomu generátoru lze připojit až čtyři ohřívací desky.**
- **Generátor je k dispozici v osmi různých výkonových třídách**

Dokonce i rychlé změny (odstranění potravin, otevření krytu, přidání potravin) jsou bleskově kompenzovány pomocí technologie RTCSmp®.



Instalace modulárního systému

Z jediného generátoru lze současně napájet až čtyři ohřívací desky. Příslušný typ generátoru se volí v závislosti na požadovaném počtu ohřívacích desek, od jedné do maximálně čtyř. Od dvou ohřívacích desek lze vytvořit dva samostatné regulační okruhy, každý s vlastním plynule nastavitelným otočným ovladačem. Výkonný větrací systém udržuje provozní teplotu generátoru i při dlouhodobém používání. Veškeré kabely jsou opatřeny konektory a konečná montáž je doslova hračka.

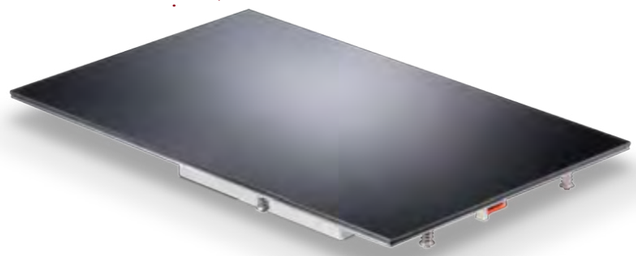
Technické údaje

Model	Počet ohřívacích desek	Napětí	Výkon
HO / IN 450	1	120 / 230 V	450 W
HO / IN 900	2	120 / 230 V	900 W
HO / IN 1350	3	120 / 230 V	1350 W
HO / IN 1800	4	120 / 230 V	1800 W

- **Perfektní technologie pro udržování teplých pokrmů v GN nádobách**
- **Velmi jednoduchá instalace**
- **Individuální řešení díky modulárnímu systému**
- **Cílená spotřeba energie umožňuje vysokou hospodárnost**

Generátor
800 – 3200 W

Ohřívací deska na udržování
520 × 320 mm



Indukční ohřívací deska na udržování pro GN nádoby - modulární systém

Install Hold Line 3200-GN

Vhodné pro GN nádoby

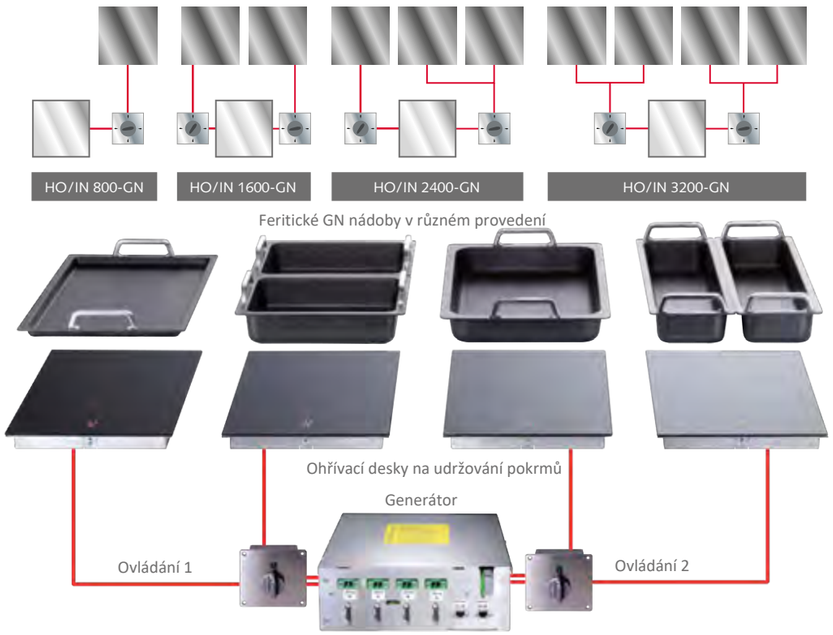
Jedinečný koncept INDUCS spoléhá na princip indukčního udržování pokrmů v teplém stavu namísto konvenčního systému s vodní lázní. V kombinaci s atraktivně tvarovanými nádobami dosahuje koncept Install Hold line 3200-GN dokonalosti. Na stejném základním principu jako u Install Hold Line 1800 lze i zde z jednoho generátoru napájet až čtyři ohřívací desky. V této řadě však mají desky větší povrch s odpovídajícím vyšším výkonem, díky kterému lze používat GN nádoby různých velikostí v libovolné kombinaci. Pro kreativní hostitele je to skvělé vylepšení při aranžování nabízených jídel.

Prezentované pokrmy zůstávají šťavnaté a čerstvé.

Install Hold Line 3200-GN

Fakta

- **Vysoký výkon pro nepřetržitý provoz**
- **Lze použít všechny feritické GN nádoby**
- **O podobě bufetu rozhodujete Vy, my dodáme techniku**
- **K jednomu generátoru lze připojit až čtyři ohřívací desky.**



Dokonce i rychlé změny (odstranění potravin, otevření krytu, přidání potravin) jsou bleskově kompenzovány pomocí technologie RTCSmp®.

moderní úsporné MONTYCON® gastronomické technologie

Instalace modulárního systému

Z jediného generátoru lze současně napájet až čtyři ohřívací desky. Příslušný typ generátoru se volí v závislosti na požadovaném počtu ohřívacích desek, od jedné do maximálně čtyř. Od dvou ohřívacích desek lze vytvořit dva samostatné regulační okruhy, každý s vlastním plynule nastavitelným otočným ovladačem. Výkonný větrací systém udržuje provozní teplotu generátoru i při dlouhodobém používání.

Install Hold Line 3200-GN

Široká nabídka GN nádob

Litý hliníkový materiál použitý při výrobě GN nádob má vynikající tepelnou vodivost a schopnost akumulovat teplo, což znamená, že boční stěny nádob také zajišťují optimální distribuci tepla. INDUCS má pečlivě vybraný sortiment vhodných GN nádob. Jak rozličné jsou různé kultury stolování a potřeby jednotlivých pokrmů, tak rozdílně a rozmanitě by také tyto pokrmy měly být prezentovány hostům. Každý druh pokrmu navíc vyžaduje vlastní ideální nádobu na uchovávání v teplém stavu. Všechny tyto potřeby byly při výběru stávajícího sortimentu uváženy.

Atraktivně tvarované GN nádoby z litého hliníku a keramiky.

Technické údaje

Model	Počet ohřívacích desek	Napětí	Výkon
HO / IN 800-GN	1	208 / 230V	800W
HO / IN 1600-GN	2	208 / 230V	1600W
HO / IN 2400-GN	3	208 / 230V	2400W
HO / IN 3200-GN	4	208 / 230V	3200W

moderní úsporné MONTYCON® gastronomické technologie

INNOVATION LEADER

R·T·C·S® mp

realtime temperature control system

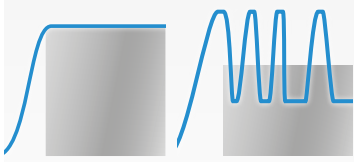
Realtime Temperature Control System

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

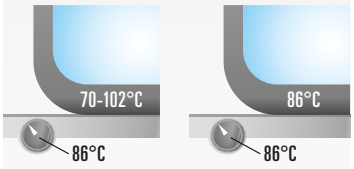


Běžné vaření | Indukce

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

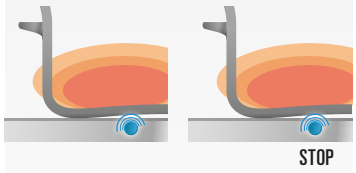


Běžná indukce | Indukce s RTCSmp®

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**