

INDUC

**Griddle-Line, budoucnost
grilovací techniky začala.
Od firmy INDUCS.**



with RTCS™
Realtime Temperature Control System



Griddle-Line

**Rekordně krátký
nahřívací čas**

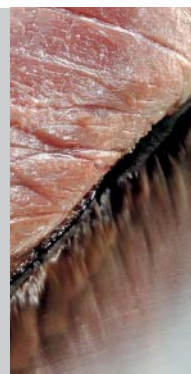
**Bezdrátové
měření teploty v blízkosti
grilované potraviny**

**Žádné vytékání
bílkovin a vody**

**Měření a kontrola celé
grilovací plochy**

RTCS™
Realtime Temperature Control System
**Digitální regulace teploty
v reálném čase**

**Vysoká ekonomika provozu
a úspora díky cílenému
přísunu energie**



Bez ztráty proteinů



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 nedostižně krátkou dobou k použití.

Stejnorné rozložení tepla

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



Nedochází ke ztrátám tepla v okrajových zónách.

Snížená spotřeba energie

Na optimalizované a v konečném důsledku snížené spotřebě energie se podílí několik faktorů. Zaprvé není nutné nadměrně zvyšovat teplotu pro počáteční opečení - krátká doba reakce řízená RTCS™ zabraňuje výkyvům teploty, při kterých se spotřebovává velké množství energie. Zadruhé je v reálném čase použito jen tolik energie, kolik je v daném okamžiku potřeba - to je řízeno mikroprocesorem. Zatřetí, použité materiály umožňují optimální akumulaci a vyrovnání tepla.



Přichází jen tolik energie, kolik je v daném okamžiku potřeba.



Štáva zůstává uvnitř



Šetří se hodnotná surovina - maso



Vysoká výtěžnost díky malým ztrátám hmotnosti

Jedinečná kvalita grilovaných pokrmů

Při uložení grilované potraviny na desku dokáže přístroj 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, štáva zůstane uvnitř, o 20 - 30 % vyšší výtěžnost co do úbytku hmotnosti a v neposlední řadě jedinečná kvalita grilovaného masa.

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 přívaly horka na pracovišti, žádná nákladná ventilační technika - to jsou důležité faktory, které i zde vedou ke zlepšení ekonomiky provozu.



Překvapivě nízké vyzařování tepla

Teplota měřená ve středu plotny, ve výšce 2 cm nad grilovací plochou: 45 °C
Teplota plotny: 200 °C

Stolní indukční grilovací plotny Griddle-Line

Grilovací plotna se dvěma pracovními zónami

- ▶ S oddělenými teplotními zónami a samostatnou regulací pro ještě racionálnější práci.



Existují dva základní typy s různým výkonem

a rozměry. Jsou robustní, kompaktní konstrukce, vybavené nejmodernější technologií RTCS™. Skříň je celá z chromikové oceli se shora vsazenou indukční grilovací plotnou vyrobenou hlubokým tažením. Zaoblení a hladký povrch umožňují racionální a optimální čištění. K plynulé regulaci teploty slouží otočný přepínač; nastavená a skutečná teplota je přitom zobrazena na LCD displeji.

- ▶ Patentovaná švýcarská technologie Realtime Temperature Control System umožňuje řízení grilování s bezdotykovým měřením a řízením teploty v reálném čase (evropský patent EP 0858722)
- ▶ Speciálně vyvinutá indukční grilovací plotny s povrchovou úpravou HPCR - Inox
- ▶ Celá grilovací plocha je ve vztahu k teplotě měřena, řízena a kontrolována.
- ▶ Regulace teploty grilování bez prodlevy
- ▶ Nejmodernější technika SMD řízená mikroprocesorem
- ▶ Maximální komfort a provozní bezpečnost díky řadě ochranných a kontrolních funkcí
- ▶ Elektronická kontrola přísunu energie
- ▶ Rozsah nastavování teplot od 20 do 230 °C
- ▶ Krátká doba nahřívání: z 20 na 200 °C za 4 1/2 minuty
- ▶ S vyměnitelným tukovým filtrem
- ▶ Splňuje nejnovější předpisy: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 č. 109, NSF 4-1996, shoda podle evropské směrnice (CE)

Obsluha a kontrola

Regulátor teploty - potenciometr 10 kW a LCD displej

Rozměry	Š x H x V	Smažicí plocha	Smažicích zóny
Griddle-Line SH/GR 3500	521 x 440 x 198 mm	475 x 300 mm	1
Griddle-Line SH/GR 5000	521 x 440 x 198 mm	475 x 300 mm	1
Griddle-Line SH/DU/GR 7000	646 x 665 x 198 mm	600 x 525 mm	2
Griddle-Line SH/DU/GR 10000	646 x 665 x 198 mm	600 x 525 mm	2
Technické údaje	Napětí	Výkon	Hmotnost
Griddle-Line SH/GR 3500	208 / 230 V	3,5 kW	22 kg
Griddle-Line SH/GR 5000	208 / 400 V	5,0 kW	22 kg
Griddle-Line SH/DU/GR 7000	208 / 400 V	7,0 kW	45 kg
Griddle-Line SH/DU/GR 7000	208 / 400 V	7,0 kW	45 kg

Príslušenství

Záchytná nádoba na tuk, kryt na ochranu proti prskání, grilovací obrabečka, houbička na čištění.



Grilovací plotna s jednou pracovní zónou s nasazeným krytem na ochranu proti prskání. Kvalitní materiály zajišťují dlouhou životnost.



Revoluční speciální povrch HPCR-Inox: pevný, snadno se čistí, odolný proti tepelným výkyvům.



Grilovací plotna je vyrobena hlubokým tažením, navzdory vysokým, dlouhodobě působícím teplotám proto nedochází k deformacím materiálu.



Nožky jsou výškově nastavitelné s možností aretace.



Široká zásuvná nádoba na zachycení šťávy o obsahu 1 litr.