

Cocina de inducción

Mediante un generador electrónico y un inductor, se crea un campo magnético al transformar corriente eléctrica de 50 Hz en alta frecuencia 20/60.000 Hz.

Funciona con ondas magnéticas, no con calor.



Rapidez

Calor inmediato. Un litro de agua se calienta un 60% más rápido que con una cocina a gas. Es el único sistema que aprovecha casi el 100% de la energía.

Economía

Recipiente pequeño poco consumo, recipiente grande mayor consumo. Interrupción inmediata del consumo de energía al retirar el recipiente. Ahorro de energía del 50%.

Limpieza

No quema los recipientes, ni los alimentos si se derraman accidentalmente. Reduce en más del 50% la necesidad de extracción de humos.

Seguridad

Elimina riesgos de incendios y quemaduras causados por el desbordamiento de aceites o grasas. La superficie de trabajo no quema.

Precisión

Regulación exacta -doce posiciones de trabajo- Respeto los valores nutricionales del producto, mejorando el sabor y la calidad de los alimentos. Permite reducir la potencia de forma instantánea.

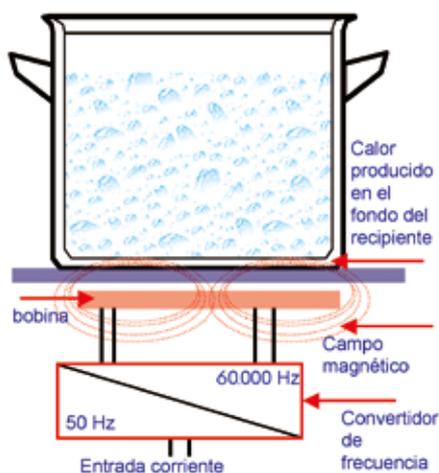
Higiene

Limpieza muy fácil, en menos de un minuto, con tan sólo pasar un paño húmedo.

Satisfacción

Minima dispersión del calor, zona de trabajo más agradable. La Inducción respeta la salud y el medio ambiente.

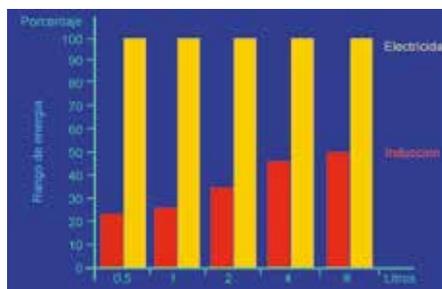
Cómo actúa la inducción



El gráfico muestra la creación de un campo magnético alternativo por medio de un generador.

Cocinando con inducción, el calor se genera directamente sobre el fondo del recipiente.

Condición: utilizar utensilios de cocina con fondo ferromagnético



Ahorro de energía:

Un ahorro de más del 60% comparado con las tecnologías convencionales (estudio realizado por HEW Hamburg)



La energía se genera en el punto requerido

- No hay radiación de calor.
- No existe un calentamiento inútil del área de trabajo.
- Tiempos de cocción más cortos.
- Rápida reacción a los cambios de potencia.
- Apagar = finalizar cocción.
- Fácil de limpiar.
- Incremento de la productividad.

Inducs, primer fabricante mundial en trabajar con el mayor rango de frecuencia de 20 a 60.000 Hz.



El mundo está lleno de electricidad natural y campos magnéticos



El resultado: Investigación y tecnología punta

Argumentos principales de las cocinas de nueva generación INDUCS

CARACTERÍSTICAS	GENERACIÓN ACTUAL	NUEVA GENERACIÓN INDUCS	VENTAJAS
Rango de frecuencia de trabajo	20 Khz - 30 khz	20 Khz - 60 khz	Acepta todo tipo de recipiente ferromagnético de inducción con un diam. mínimo de 12 cm. Los problemas derivados de un recipiente de mala calidad pertenecen al pasado. Hasta la fecha, uno de los grandes problemas era convencer a los clientes de la gran diferencia existente entre usar recipientes económicos o de calidad.
Sistema de medición de temperatura	PTC sensor	RTCS sistema de medición	El nuevo sistema de medición nos permite controlar directamente el fondo del recipiente, anticipándonos al sobrecalentamiento del mismo. Inducs es la única compañía en el mundo capaz de ofrecer este sistema de seguridad. La experiencia práctica demuestra que muchos chefs calientan recipientes vacíos, lo cual sobrecalienta el fondo del recipiente. Especialmente recipientes hechos de materiales multi capa, tienen el inconveniente de que se curvan con el tiempo y no permiten al sensor convencional detectar la temperatura. En el peor de los casos la cocina seguiría calentando, perforando el recipiente y estropeando los componentes de la cocina de inducción.
Mejora térmica	Tecnología convencional	Nueva tecnología INDUCS	Gracias a la electrónica más avanzada, conseguimos una mejora térmica de más de un 30% con respecto a la tecnología convencional

Algunas instalaciones INDUCS



Investigación y desarrollo, tecnología suiza



DEPARTAMENTO I+D+I

El departamento interno de investigación y desarrollo de Inducs trabaja incansablemente en el desarrollo de nuevos productos y el perfeccionamiento de la tecnología ya existente. Su gran número de aplicaciones innovadoras facilitan el trabajo a profesionales de la cocina en todo el mundo.



PROCESO DE SOLDADURA AUTOMATIZADO DE COMPONENTES EN LAS PLACAS BASE

INDUCS monta todos los aparatos en sus talleres. Esto le permite una planificación flexible y eficiente de plazos y series. Produce las placas base, y los componentes electrónicos son montados en ellas por especialistas, y procesados en líneas de soldadura de alta precisión.



MÁQUINA DESARROLLADA ESPECIALMENTE POR INDUCS PARA FABRICAR LAS BOBINAS

En una máquina de enrollado de desarrollo propio, la empresa fabrica todas las bobinas con el más alto nivel de calidad. Esto es el resultado de su nivel de conocimientos técnicos y su amplia experiencia.



A PESAR DE LA AUTOMATIZACIÓN, LOS GRANDES COMPONENTES SE SUELDAN A MANO

Nuestros aparatos de inducción están expuestos a las más duras exigencias. Para garantizar su calidad, se prueban, entre otras, las uniones soldadas, primero visualmente y después de forma automatizada.



El montaje de los componentes exige la máxima concentración



Las placas base se prueban simultáneamente en más de 500 puntos, tras lo cual se confecciona un protocolo de control.



Install Hold Line Compactmodul



Usted
determina el
diseño de su buffet:
Nosotros le
subministramos la
técnica

El innovador concepto de
**mantenimiento
de la temperatura**
por inducción de INDUCS

Diseño sobrio y elegante
que agrega un toque de
estilo a la presentación de
sus platos en el buffet.

Instalación y servicio
súmmamente sencillos.

Puede usarse como
aparato de sobremesa
o encastrable.

Materiales de alta
calidad aptos para el
uso diario profesional.

Un sistema completo

El concepto de los aparatos se adecua a todas las necesidades. Con el sistema compacto o el concepto modular son posibles todas las configuraciones de buffets deseadas. Cinco líneas de producto ofrecen soluciones inductivas a medida. El diseño esbelto y las bellas formas añaden un toque de elegancia a la presentación de sus platos, y la técnica RTCSmp le ayuda a satisfacer sus altas exigencias de calidad en las comidas.

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

Tecnología RTCSmp en todos los aparatos INDUCS

- **Rápida** Sin largos tiempos de espera. El calor está disponible inmediatamente.
- **Económica** Ahorra hasta un 80 % más de energía que los sistemas convencionales.
- **Exacta** Mantiene exactamente la temperatura medida en el fondo de los recipientes.
- **Limpia** Sin restos de alimentos quemados, se limpia fácilmente repasando con un paño.
- **Tolerante** Permite el uso de todo tipo de recipientes con buenas propiedades magnéticas.
- **Segura** No genera calor en la placa y evita así el riesgo de quemaduras.
- **Sencilla** Concepto de bus de última generación para las conexiones en el sistema modular.

Modelos de Sobremesa **Compactmodul**



Una presentación brillante de los platos

El nuevo Compactmodul 1500 le permite una presentación moderna y brillante de sus platos, con un nivel de calidad nunca alcanzado hasta ahora. Con una sobria superficie negra, en la elegante versión blanca o con un estilo más técnico en la versión de acero inoxidable: este aparato excepcional contribuye al éxito de cualquier buffet. El Modul 1500 combina la acreditada tecnología RTCSmp con un diseño de formas rectas, estructurado y funcional. Recipientes de diferentes formas, clásicas o modernas, superficies de aluminio moldeado o de acero cromado, ejecución con revestimiento de color o acero cromado brillante, como calentaplatos o recipientes normalizados para gastronomía (GN): cualquiera de estas variantes se luce a la perfección sobre la superficie térmica. La superficie sin juntas garantiza una perfecta higiene.



Hold-Line 1500, el más destacable sistema de mantenimiento de la temperatura en la variante de sobremesa.



Se pueden utilizar toda clase de recipientes ferríticos de calidad.



Modelos para encastrar **Compactmodul**



Modelo **1600 GN 2/1**



RTCSmp Hold-Line Compactmodul **Hold-Line 1600 GN 2/1**



El concepto avanzado de presentación de platos y mantenimiento de la temperatura.

En estos módulos, las zonas de calentamiento en el formato GN están ordenadas en una fila. Gracias a este tipo de construcción, INDUCS ha podido diseñar aparatos estrechos que son aptos para el servicio desde todos los lados. En nuestro ejemplo de aplicación, el mostrador puede adaptarse en un abrir y cerrar de ojos, pasando del modo de servicio al de autoservicio. Esto muestra la extraordinaria versatilidad del sistema. Los recipientes GN de bellas formas, fabricados en aluminio moldeado ferrítico, y las asas de acero cromado brillante realzan la atractiva presentación de los platos.

Montaje y desmontaje sencillos

El módulo se monta y se retira de forma muy fácil y rápida. La unidad se puede retirar sin esfuerzos, como si se deslizara sobre carriles. Esta es una gran ventaja que permite al usuario utilizar el aparato también como calentador de sobremesa. Las patas, de altura ajustable, montadas directamente en el módulo garantizan la estabilidad del aparato, y el diseño de acero inoxidable le confiere un aspecto elegante.

Modelos de sobremesa

MODELO	Potencia (Kw)	Voltaje (v)	Zonas calentamiento	Rango de temperaturas	Dimensiones (mm.)
HO/CL - 1500	1,5	1 x 230	2	50 - 100°C	800 x 400 x 144
HO/CL - 1600 GN	1,6	1 x 230	2	50 - 100°C	710 x 570 x 124

Modelos de encastrar

MODELO	Potencia (Kw)	Voltaje (v)	Zonas calentamiento	Rango de temperaturas	Dimensiones (mm.)
HO/IN/CL - 1500	1,5	1 x 230	2	50 - 100°C	800 x 400 x 144
HO/IN/CL - 1600 GN	1,6	1 x 230	2	50 - 100°C	710 x 570 x 124

Install Hold Line para encastrar

Mantenedores de inducción con **GENERADOR A DISTANCIA**

La nueva técnica de Inducs para mantener caliente por inducción

R·T·C·S[®]
mp

realtime temperature control system

Control de temperatura
en tiempo real

Usted decide el diseño de su buffet
y nosotros ponemos la tecnología.

Soluciones individualizadas
gracias a su modularidad.

Fácil instalación.

Regulación continua de la
temperatura.

Alta eficiencia. Consumo de la
energía optimizado.



Regulación de la temperatura de forma no escalonada

Al igual que en los módulos compactos, también la técnica RTCSmp permite una regulación continua de la temperatura sin escalonamientos, en tiempo real y monitorizada. La temperatura, en un rango de 50°C a 100°C, puede ajustarse con toda precisión y adaptarse así a las exigencias de los diferentes platos. El calor se mide en el fondo de la cacerola o del calentaplatos y la temperatura se mantiene exacta sin fluctuaciones

Install Hold-Line, una revolución en su buffet. Con Install Hold-line, dispondrá de más tiempo. Gracias a la avanzada tecnología Inducs, los mantenedores están listos para su uso al instante, sin precalentamiento, y con procesos de manipulación más simples e higiénicos. El sistema RTCSmp garantiza una alta calidad de los alimentos, a la vez que mejora la presentación y las condiciones de trabajo.

Fácil instalación



Placas retención diseño compacto



El corazón:
Generador Inducs



Cable generador



Cable placa

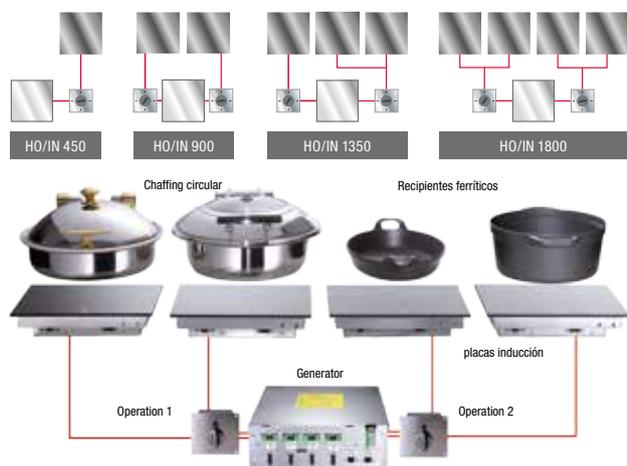


Control cable

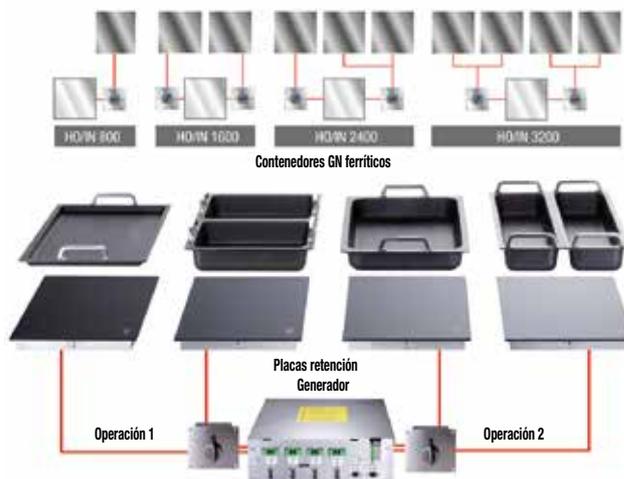
Install Hold Line

Mantenedores de inducción para encastrar con **GENERADOR A DISTANCIA**
Hasta 4 placas con un sólo generador. **Menor consumo, mejor precio**

Placas de 322 x 322



Placas GN 1/1



Placas de 322 x 322

INSTALL HOLD-LINE RTCS Control	DIMENSIONES GENERADOR	DIMENSIONES PLACA CERAM (4mm.)	DIMENSIONES CORTE ENCASTRE
	303 x 318 x 135 mm	322 x 322 x 75 mm	320 x 320 x 100 mm

MODELO	POTENCIA W	RANGO TEMPERATURA	VOLTAJE V	Nº PLACAS	Nº MÓDULOS	DIM. CRISTAL CERAM
HO/IN - 450	450	50 - 100°C	1 x 230	1	1	322 x 322 mm
HO/IN - 900	900	50 - 100°C	1 x 230	2	2	322 x 322 mm
HO/IN - 1350	1350	50 - 100°C	1 x 230	3	2	322 x 322 mm
HO/IN - 1800	1800	50 - 100°C	1 x 230	4	2	322 x 322 mm

Marco encastre (unidad) 390 x 390 x 75 - PVP 155 €

Accesorios Install Hold Line

■ Para Placas de 322 x 322

CHAFING DISH CROMADOS BRILLANTES:

Un regalo para los ojos... un prestigio para su buffet



Un diseño de clase
Chafing dish redondo



Facilidad de uso,
gracias al freno
de la tapa



Funcionalidad
y diseño



El colector de la
cubeta recoge el
agua de condensación



Presentación elegante

Un concepto unico en el mundo: elegantes recipientes circulares sobre inducciones monitorizadas con RTCSmp suponen una presentación y un nuevo concepto en buffetes. Los recipientes de alta calidad y estética, refuerzan la impresión de la preparación al minuto. El producto presentado está más crujiente y fresco, y mantiene sus colores y propiedades.

MODELO
Chafin dish circular (completo)
Recipiente cerámico (adicional)



Permite realizar cualquier diseño de buffets

Debido a la separación del generador y la placa caliente, es posible realizar cualquier variante de configuración imaginable. El usuario puede determinar libremente a qué distancia, en qué secuencia y con qué forma (en línea, círculo o grupo) desea disponer las placas. Esto ofrece un sinfín de posibilidades para la disposición del buffet y el mostrador. El generador está disponible en ocho tipos de potencia diferentes. Con el más

potente se pueden usar hasta cuatro placas calientes en dos circuitos de regulación de la temperatura. Ya no existen límites para la creatividad. También en cuanto a su apariencia óptica, el Install Hold-Line sigue el principio de líneas claras y sobrias de la nueva generación de aparatos der INDUCS. Una superficie sin bordes, oscura y de alto brillo, con indicadores luminosos. Un bello diseño que se adapta perfectamente a cualquier material.

Placas GN 1/1

INSTALL HOLD-LINE RTCS Control	DIMENSIONES GENERADOR	DIMENSIONES PLACA CERAM	DIMENSIONES CORTE ENCASTRE
	303 x 318 x 135 mm	520 x 320 x 75 mm	528 x 328 x 100 mm

MODELO	POTENCIA W	RANGO TEMPERATURA	VOLTAJE V	Nº PLACAS	Nº MÓDULOS	DIM. CRISTAL CERAM
HO/IN - 800 GN	800	50 - 100°C	1 x 230	1	1	520 x 320 mm
HO/IN - 1600 GN	1600	50 - 100°C	1 x 230	2	2	520 x 320 mm
HO/IN - 2400 GN	2400	50 - 100°C	1 x 230	3	2	520 x 320 mm
HO/IN - 3200 GN	3200	50 - 100°C	1 x 230	4	2	520 x 320 mm

Marco encastre (unidad) - PVP 280 €



Control de temperatura

El control de la temperatura se produce de forma continua, y en tiempo real. La temperatura es ajustable de 50°C a 100°C, y puede adaptarse de este modo a la comida. Aparecen ventajas nunca imaginadas por el usuario. Por primera vez es posible ajustar la temperatura de retención en función de las características de la comida. Gracias a ello, el sistema RTCSmp mantiene la temperatura con una regulación precisa de un grado. La desagradable combinación de producto tibio y residuos de agua caliente forma ya parte del pasado.

Descripción técnica RTCSmp Install Hold-Line:

De una a 4 placas conectadas con un solo generador, y hasta dos mandos de control de temperatura. A partir de dos placas de retención, un mando puede controlar dos placas con regulaciones diferente de temperaturas. Las placas Inducs aceptan cualquier recipiente con buenas propiedades ferromagnéticas. Fácil instalación gracias al sistema compacto de construcción.

- Diseño plano y funcionamiento seguro a través del control electrónico
- Máxima seguridad gracias a las diferentes funciones de control y protección
- Limitación electrónica de la potencia y el consumo.
- Control continuo de temperatura de 50°C a 100°C.
- No precisa de precalentamiento del recipiente. El calor se transmite de forma inmediata.
- Ahorro energético. El consumo se produce solo cuando el recipiente está en contacto con la placa
- Limpieza más fácil y segura
- No hay radiación de calor. Sólo una pequeña cantidad de calor residual en la placa de vitrocerámica, transferida a través del recipiente caliente
- Evitamos el calentamiento innecesario de la sala por fuegos de gas, radiadores, planchas, etc
- Conforme a las últimas normativas: VDE EN 60335-2-36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, CE

Para Placas GN Tarifa cubetas gn "alucast"

MODELO	DIMENSIONES
2/4 Fondo 65 con asas	530 x 162 x 65 mm
2/4 Fondo 20 con asas	530 x 162 x 20 mm
2/4 Fondo 65 sin asas	530 x 162 x 65 mm
2/4 Fondo 20 sin asas	530 x 162 x 20 mm
1/2 Fondo 65 con asas	265 x 325 x 65 mm
1/2 Fondo 20 con asas	265 x 325 x 20 mm
1/2 Fondo 65 sin asas	265 x 325 x 65 mm
1/2 Fondo 20 sin asas	265 x 325 x 20 mm
2/3 Fondo 65 con asas	176 x 325 x 65 mm
2/3 Fondo 65 sin asas	176 x 325 x 65 mm
1/1 Fondo 65 con asas	530 x 325 x 65 mm
1/1 Fondo 20 con asas	530 x 325 x 20 mm
1/1 Fondo 65 sin asas	530 x 325 x 65 mm
1/1 Fondo 20 sin asas	530 x 325 x 20 mm