



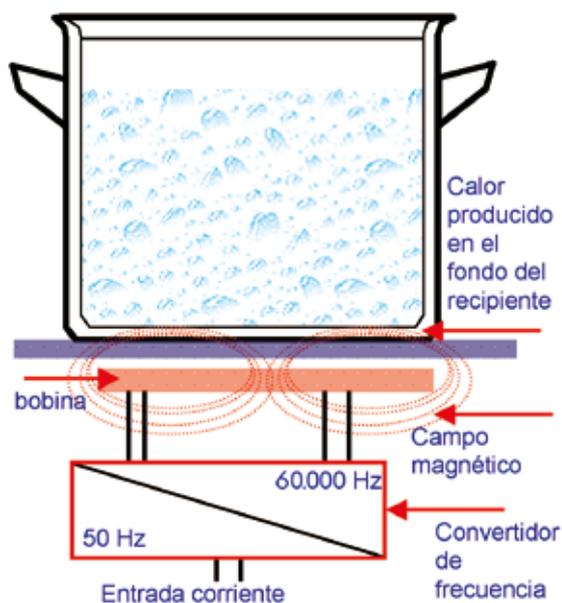
COCINA DE INDUCCIÓN

Qué es la INDUCCIÓN

La inducción es una tecnología que es capaz de **calentar la base del recipiente mediante un generador eléctrico y un inductor**, estos son los responsables de crear un **campo magnético**, el cual, estimula los electrones de la base del recipiente. **El calor se genera directamente en el fondo del recipiente, de una forma: rápida, limpia y eficiente.**

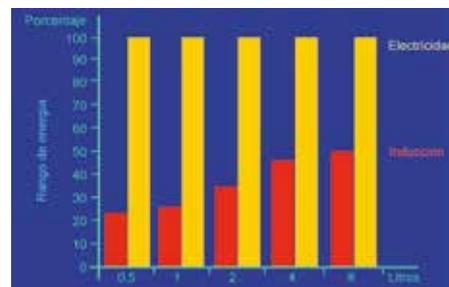
La peculiaridad de este sistema es que solo calienta la base del recipiente, por lo tanto, **no hay pérdidas energéticas**, el calor no se disipa, además, no consume energía en el caso de que no haya un recipiente en la superficie a diferencia del gas o vitrocerámica

Esquema de funcionamiento



Ahorro energético

Estudio : HEW Hamburg



Ahorro de energía: Menor costo

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.

VENTAJAS de la Inducción



El calor se genera directamente en el fondo del recipiente, de una forma rápida, limpia y eficiente!

■ 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.

■ Seguridad

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

■ Limpieza

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

■ Ahorro energético

Recipiente pequeño poco consumo, recipiente grande mayor consumo. Interrupción inmediata del consumo de energía al retirar el recipiente. Ahorro de energía de más del 60%.

■ Higiene

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

■ Precisión

Regulación exacta - 12 posiciones de trabajo. Permite reducir o aumentar la potencia de forma instantánea.

Esto permite obtener cocciones con puntos de cocción exactos respetando el producto

■ Satisfacción

Mínima dispersión del calor, zona de trabajo más agradable.

La INDUCCIÓN respeta la salud y el medio ambiente.

INDUCS®

Líder mundial en cocción por INDUCCIÓN

En 1998 Inducs se inicia como una de las empresas pioneras en la **INDUCCIÓN para la cocina profesional**. Tras más de 20 años de trabajo e investigación, nos hemos convertido en el líder mundial en tecnología profesional de inducción.

INDUCS



CALIDAD

- Componentes y materiales utilizados exclusivamente de máxima calidad.
- Test automatizados de todos los componentes eléctricos.
- Controles de calidad y funcionamiento de todos los aparatos a través de comprobador controlado por PC.



INOVACIÓN

El equipo de I+D+i está formado por un equipo de 6 ingenieros dedicados exclusivamente al desarrollo de nuevas tecnologías, patentes y productos.

Esto nos ha permitido posicionarnos como empresa con la gama más completa y la tecnología más avanzada del mercado.



PRODUCCIÓN INTEGRAL

- Especialistas en Inducción
- Desarrolla su propio hardware y software
- Diseño y fabricación propia
- Liderazgo tecnológico



SISTEMA PRODUCTIVO (Lean Manufacturing)

El modelo productivo de Inducs esta enfocado en la creación el máximo valor para los clientes, utilizando para ello los mínimos recursos necesarios, acortando los plazos de entrega.

PATENTADO

INDUCS

Una tecnología diferente

RTCS[®]

El primer y único sistema de control y monitorización para tecnología de INDUCCIÓN

Sistema electrónico: Rápido, seguro, controlado

- Monitorización de la temperatura del sistema electrónico.
- Monitorización de la temperatura de la bobina de inducción.
- Monitorización del suministro de energía.
- Regulación en tiempo real.



Convencional Inducción

Control de temperatura: Sin retardo, exactamente a 1 °C

- Monitorización inalámbrica de la temperatura en el fondo de la sartén o del recipiente.
- Toda la superficie se mide y se controla.
- Las desviaciones de temperatura se corrigen sin retardo.



Inducción Convencional Inducción con RTCSmp[®]

Protección contra cocción en vacío: Fiable, rápida, inteligente

- Importante función de seguridad para el trabajo.
- Controla y monitoriza el recalentamiento del fondo de sartenes y recipientes.



Convencional Inducción con RTCSmp[®]

Control de temperatura por 3 sensores

- 3 puntos de medición.
- Control continuo mediante micro procesador.
- Evita sobrecalentamiento.
- Reacción inmediata.



MÁS RENDIMIENTO

Gracias a la microelectrónica de control desarrollada por Inducs obtenemos:

- 30 % más de eficiencia energética
- 50% mayor fiabilidad.
- 30% prolongación de la vida útil del producto.

ACEPTA CUALQUIER CALIDAD DE RECIPIENTE

La única inducción del mercado capaz de trabajar con frecuencias de 20 a 60 KHz (las demás tecnologías 20 a 30 KHz). Gracias a esta capacidad acepta todo tipo de recipiente ferromagnético de inducción, eliminando los problemas derivados de trabajar con elementos de mala calidad.

SENCILLEZ *Tip and Turn*

La última tecnología desarrollada por INDUCS, nos permite un manejo sencillo e intuitivo:

- Función de mantenimiento en caliente de 25 a 100°
- Reducción de potencia nominal.
- Temporizador
- 12 niveles de potencia.
- Detección tensión de la red y lectura automática de parámetros.



Niveles de potencia 1-12



Temperaturas de mantenimiento en caliente 25-100 °C



Los fallos de funcionamiento se visualizan con unos pictogramas comprensibles



Función de temporizador

INDUCS

INDUCS® COCINA DE INDUCCIÓN

Inducción para **COCCIÓN**

INDUCS

SOBREMESA **INSTINCT**



PLACA



WOK



PLANCHA

ENCASTRAR **TODO INTEGRADO INSTAL LINE**



PLACA



WOK



PLANCHA

ENCASTRAR **GENERADOR INTEGRADO COMPTACT LINE**



PLACA

ENCASTRAR **GENERADOR A DISTANCIA MODUL LINE**



PLACA



WOK

Inducción para **MANTENIMIENTO HOLD LINE**

SOBREMESA **COMPTACT MODUL**



PLACA

ENCASTRAR **COMPTACT MODUL**



PLACA

ENCASTRAR GENERADOR A DISTANCIA **INSTAL HOLD LINE**

PLACAS 322 X 322
BOBINA REDONDA



PLACAS GN 1/1

Serie INSTINCT

Cocina de inducción de sobremesa

En nuestro afán de ofrecer lo mejor en el ámbito de los aparatos de mesa de inducción, hemos desarrollado los aparatos de mesa **INSTINCT** by **INDUCS** en estrecha colaboración con nuestros socios y usuarios. La gama de aparatos de mesa de inducción satisface todos sus requerimientos en este ámbito. Sea cual sea su decisión: 1 zona de cocción, 2 zonas de cocción, wok o plancha.

- Manejo sencillo e intuitivo «Tip and Turn»
- Indicador claro y sofisticado
- Novedoso detector de cacerola
- Control de temperatura, función de mantenimiento en caliente de 25 a 100°C
- Temporizador con desconexión automática de la potencia
- Protección inteligente y segura contra cocción en vacío
- Ventilador prácticamente insonoro, excelente enfriamiento
- Cocción de alta resolución: posibilidad de cocción con una potencia mínima en el nivel 1
- Excelente potencia suministrada para toda la gama de sartenes
- Cambio sencillo de la indicación de temperatura de grados C a grados F (configuración avanzada)
- Reducción de la potencia nominal máxima de un 100 % a un 25% (configuración avanzada)
- Detección de la tensión de red y lectura automática de los parámetros óptimos
- Versión monofásica (hasta 3,5 kW) de 208-240 V: idéntica a escala mundial



INDUCS

Las múltiples funciones adicionales se captan intuitivamente mediante el novedoso manejo «Tip and Turn».



Tip and Turn

1 pulsando el botón giratorio se activa el aparato.

2 girando el botón se ajustan el nivel de potencia o la temperatura de mantenimiento en caliente deseados.



Niveles de potencia 1-12



Temperaturas de mantenimiento en caliente 25-100 °C



Los fallos de funcionamiento se visualizan con unos pictogramas comprensibles



Función de temporizador



Filtro de aire fácilmente extraíble y lavable



Patas ajustables en altura, de conformidad con NSF



INSTINCT Hob

Cocinas de Inducción de sobremesa

Dispone de 12 niveles de potencia con una función de mantenimiento en caliente de 25 a 100 °C y una función de temporizador.

Destaca por su particular eficiencia energética y se controla por medio de un botón giratorio.

Ventajas de **INSTINCT** by INDUCS

- Tecnología RTCSmp®
- Protección contra recalentamiento
- Función de temporizador
- Función de mantenimiento en caliente de 25 a 100 °C
- Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %
- Detección de la tensión de red y lectura automática de los parámetros óptimos.



Mod. Hob 10



Mod. Hob 3.5 / 5

- Medición continua de la temperatura en el fondo de la sartén con tecnología RTCSmp (Realtime Temperature Control System multi-point)
 - La fiable protección contra recalentamiento alarga la vida útil del aparato de inducción y de los utensilios de cocina
 - Cocción confortable sin calentamiento del entorno de trabajo, gracias a la transferencia de calor directa por inducción entre la zona de cocción y la sartén
 - Gracias a la superficie fría, los restos de comida no se adhieren al vidrio Ceran
 - Manejo sencillo e intuitivo mediante botón giratorio
 - Extremadamente robusto, desarrollado para el uso permanente en la gastronomía
 - Temporizador de 1 a 240 minutos, función de bloqueo inclusive
 - Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %
 - Detección de la tensión de red y lectura automática de los parámetros óptimos
- Versión monofásica (hasta 3,5 kW) de 208-240 V: idéntica a escala mundial

DATOS TÉCNICOS

Modelo	Conexión eléctrica	Potencia	Dimensiones A x F x H	Peso
INSTINCT Hob 3.5	208-240 V / 50-60 Hz / 1	0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse) individualmente	380 x 460 x 140 mm	12 kg
INSTINCT Hob 5	380-440 V / 50-60 Hz / 3 208 / 50-60 / 3	1,25-5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse) individualmente	380 x 460 x 140 mm	14 kg
INSTINCT Hob 10	380-440 V / 50-60Hz / 3 208 V / 50-60Hz / 3	2 x 1,25-5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	380 x 720 x 140 mm	21 kg



Mod. Hob 3,5/5



Mod. Hob 10

INSTINCT Wok

Wok de Inducción de sobremesa

Este extraordinario wok funciona con 12 niveles de potencia y dispone de una cubeta wok de Ceran con un Ø de 300 mm. Destaca por su particular eficiencia energética y se controla por medio del novedoso botón giratorio «Tip and Turn».

Otras características destacadas son la función de temporizador integrada, la elevada seguridad de funcionamiento y la potencia suministrada sin pausas de medición, incluso durante el salteado.



Mod. Wok 3.5/5/8



- Sin pausas para la detección de la sartén



- El aparato detecta la sartén incluso durante el salteado



- Función de temporizador

- La fiable protección contra recalentamiento alarga la vida útil del aparato de inducción y de los utensilios de cocina
- Potencia suministrada constante durante toda la cocción para unos resultados óptimos
- Cocción confortable sin calentamiento del entorno de trabajo, gracias a la transferencia de calor directa por inducción entre la zona de cocción y la sartén
- Manejo sencillo e intuitivo mediante botón giratorio con interruptor de encendido integrado en el lado frontal
- Extremadamente robusto, desarrollado para el uso permanente en la gastronomía
- Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %

DATOS TÉCNICOS

Modelo	Conexión eléctrica	Potencia	Dimensiones A x F x H	Peso
INSTINCT Wok 3.5	208-240 V / 50-60 Hz / 1	0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse individualmente)	380 x 473 x 200 mm	14 kg
INSTINCT Wok 5	380-440V / 50-60 Hz / 3 208 V / 50-60 Hz / 3	1,25 - 5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	380 x 473 x 200 mm	16 kg
INSTINCT Wok 8	380 - 440 V / 50 - 60 Hz / 3	2,0 - 8,0 kW (máx. 8 kW, puede reducirse individualmente)	380 x 473 x 200 mm	18 kg



Mod. Wok 3,5/5/8



Instal Line

Cocinas de Inducción para encastrar
TODO INTEGRADO

INDUCS

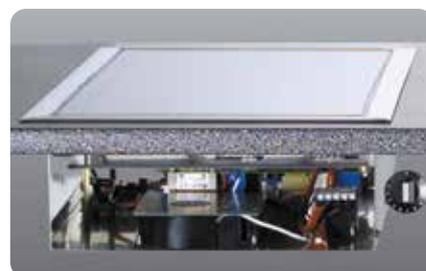


Mod. SH IN



Mandos *Tip & Turn* (Opcional)

- Control de temperatura
- Regulación de potencia
- Función temporizador



Sección cocina encastrar

- Cocinas a inducción de última generación, rápidas y potentes
- Producto suizo de máxima calidad y precisión
- Diferentes modelos y potencias.
- Control del calentamiento mediante microprocesador de alta tecnología
- Funcionamiento muy simple, mediante mando rotativo con 12 posiciones de trabajo
- La precisa regulación permite una cocción muy eficiente, ideal para las más sofisticadas aplicaciones culinarias

DATOS TÉCNICOS

MODELO	SH IN 3500	SH IN 5000	SH DU IN 3500	SH DU IN 5000
Dimensiones Exteriores	384 x 384 x 154	384 x 384 x 154	384 x 644 x 133	384 x 644 x 133
Dimensiones Cerámica	320 x 320	320 x 320	320 x 580	320 x 580
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400	3 x 400	3 x 400
Potencia (w)	3500	5000	7000	10000



Mod. SH IN



Mod. SH IN DU

Instal Line

Wok de Inducción para encastrar todo integrado



Mod. SH WO IN



Mandos *Tip & Turn* (Opcional)

- Control de temperatura
- Regulación de potencia
- Función temporizador



Sección WOK encastrar

- Wok a inducción de última generación, rápidas y potentes
- Producto suizo de máxima calidad y precisión
- Diferentes modelos y potencias.
- Control del calentamiento mediante microprocesador de alta tecnología
- Funcionamiento muy simple, mediante mando rotativo con 12 posiciones de trabajo
- La precisa regulación permite una cocción muy eficiente, ideal para las más sofisticadas aplicaciones culinarias

DATOS TÉCNICOS

MODELO	SH WO IN 3500	SH WO IN 5000	SH WO IN 8000
Dimensiones Exteriores	384 x 384 x 212	384 x 384 x 212	384 x 384 x 212
Dimensiones Cerámica	300 Ø	300 Ø	300 Ø
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400	3 x 400
Potencia (w)	3500	5000	8000



Mod. SH WO IN

Compact Line

El concepto innovador de módulos de cocción a inducción para empotrar con **GENERADOR INTEGRADO y CRISTAL ENRASADO**

Compact Line

La solución práctica «todo en uno». El generador y la bobina se combinan en un módulo que se monta como una unidad compacta. La solución ideal para cocinas modulares.



Placas con dos zonas de cocción

MODELO	DIMENSIONES GENERADOR	POTENCIA kW	VOLTAJE V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM
SH/DU/IN/CL 3500 - 600	310 x 555	7 (2 x 3,5)	3 x 400	Ø 220	300 x 600 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 600	310 x 555	10 (2 x 5)	3 x 400	Ø 220	300 x 600 x 6
SH/DU/IN/CL 3500 - 650	310 x 610	7 (2 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	375 x 650 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 650	310 x 610	10 (2 x 5)	3 x 400	Ø 270	375 x 650 x 6
SH/DU/IN/CL 3500 - 720	310 x 655	7 (2 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	360 x 720 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 720	310 x 655	10 (2 x 5)	3 x 400	Ø 270	360 x 720 x 6
MARCO PARA EMPOTRAR (opcional)					
MANDOS TIP & TURN (opcional)					



Placas con cuatro zonas de cocción

MODELO	DIMENSIONES GENERADOR	POTENCIA kW	VOLTAJE V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM
SH/DU/IN/CL 3500 - 600	310 x 555 (x2)	14 (4 x 3,5)	3 x 400	Ø 220	600 x 600 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 600	310 x 555 (x2)	20 (4 x 5)	3 x 400	Ø 220	600 x 600 x 6
SH/DU/IN/CL 3500 - 650	310 x 610 (x2)	14 (4 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	650 x 650 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 650	310 x 610 (x2)	20 (4 x 5)	3 x 400	Ø 270	650 x 650 x 6
SH/DU/IN/CL 3500 - 720	310 x 655 (x2)	14 (4 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	720 x 720 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 720	310 x 655 (x2)	20 (4 x 5)	3 x 400	Ø 270	720 x 720 x 6
MARCO PARA EMPOTRAR (opcional)					
MANDOS TIP & TURN (opcional)					

Ejemplos de instalación

Filtros extraíbles (opcional)



Mandos Tip & Turn (opcional)



Instalación sencilla



Kit ventilación



Instalación con marco y filtro

Modul Line

El concepto innovador de módulos de cocción a inducción para empotrar con **GENERADOR A DISTANCIA**

la nueva tecnología de inducción RTCS satisface las más altas exigencias de calidad, seguridad y fiabilidad ofreciendo al usuario un nivel de utilidad y confort nunca alcanzado hasta hoy.



INDUCS

Sencilla, racional, de fácil uso

Hemos aprovechado nuestra larga experiencia en la construcción de componentes de sistemas para desarrollar el moderno concepto de instalación. Gracias a él, el montaje resulta ahora aún más sencillo y se han aumentado tanto la facilidad de uso como la duración.

- La más avanzada tecnología, unida a un novedoso concepto de construcción modular, permiten crear una cocina a medida, respondiendo a las necesidades de cada cliente
- Control de calentamiento mediante microporcesador de alta tecnología y calidad
- Rendimiento energético superior al 90%
- Cocción rápida
- Montaje simple mediante marco, máxima seguridad y fácil mantenimiento
- Potenciómetro rotativo de 12 posiciones
- Accesorios recomendables:
 - Kit de ventilación para la correcta protección del generador
 - Tubo de silicona



Modul Line

Diferentes opciones



plancha 10000

moqu - 1400

moba - 5000
Mowo - 3500



moqu - 20000



modu - 14

moqu - 21000

modukb -10000

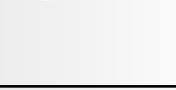
Placas con una zona de cocción

MODELO	DIMENSIONES GENERADOR	kW	V	DIÁMETRO BOBINAS		DIMENSIONES CRISTAL CERAM	MANDO OPERACIÓN	UNIDAD CONTROL
				TAMAÑO mm				
MO/BA 5000		5	3 x 400			500 x 500		
MO/BA 8000		8	3 x 400	Ø 350 o 430				
MO/WO 3500	337 x 332 x 165	3,5	1 x 230	Wok Ø 270		Ø 306		
MO/WO 5000		5	3 x 400					
MO/WO 8000		8	3 x 400					

Placas con dos zonas de cocción

MODELO	DIMENSIONES GENERADOR	kW	V	DIÁMETRO BOBINAS		DIMENSIONES CRISTAL CERAM	MANDO OPERACIÓN	UNIDAD CONTROL
				TAMAÑO mm				
MO/DU 7000-360	600 x 360 x 65,5	7	3 x 400	Ø 270		360 x 360 (x2)	x2	
MO/DU 10000-360		10	3 x 400					
MO/DU 7000	600 x 360 x 65,5	7	3 x 400	Ø 270		375 x 650 360 x 720	x2	
MO/DU 10000		7	3 x 400					
MO/DU 10000		10	3 x 400					
		10	3 x 400					
MO/DU 14000	600 x 360 x 131	14	3 x 400	150 x 290		360 x 360 (x2)	x2	
MO/DU 14000	600 x 360 x 131	14	3 x 400	145 x 270 o 150 x 290		375 x 650 360 x 720	x2	
		14	3 x 400					

Placas con cuatro zonas de cocción

MODELO	DIMENSIONES GENERADOR	kW	V	DIÁMETRO BOBINAS	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	MANDO OPERACIÓN	UNIDAD CONTROL
				TAMAÑO mm			
MO/QU 14000		14	3 x 400	Ø 270		x4	
MO/QU 20000		20	3 x 400				
MO/QU 21000	600 x 360 x 65,5 (x2)	21	3 x 400	Ø 270 o 115 x 290	720 x 720	x4	
MO/QU 24000	600 x 360 x 131	24	3 x 400				
MO/QU 28000	600 x 360 x 131	28	3 x 400	145 x 270 o 150 x 290	650 x 650 o 720 x 720	x4	

Descripción técnica - Modul-Line

Construcción robusta equipada con la más moderna tecnología RTCSmp:

- Formas planas y funcionamiento seguro gracias al probado sistema electrónico de potencia
- Máxima seguridad de funcionamiento gracias a diversas funciones de protección y vigilancia
- Vigilancia electrónica de la alimentación eléctrica
- Vigilancia automática de sobrecalentamiento, también en recipientes con fondo sándwich

- Vigilancia permanente de la temperatura del vidrio cerámico Ceran, las bobinas, los cuerpos refrigerantes y la electrónica
- Limitación de la alimentación de energía en caso de carga máxima
- RTCSmp – vigilancia de temperatura en tiempo real
- Interfaz IR con sistema de diagnóstico
- Fácil limpieza
- Sin radiación de calor y muy poco calor residual

sobre la placa de cocción de vidrio cerámico Ceran, transmitido por los recipientes de cocción calientes

- Cuerpos radiantes, placas de acero, llamas de gas no calientan innecesariamente el ambiente...
- Cumple las últimas prescripciones de las normas EN 60335-2-36, conformidad CE, UL 197; CSA/C 22.2 n° 109

Elementos de instalación



Conexión enchufe generador



Conexión enchufe bobina



Conexión enchufe unidad de control



Marco para empotrar

INSTINCT Griddle

Planchas de INDUCCIÓN

Esta plancha de última generación funciona con un ajuste de temperatura de 50-230°C y está equipada con una placa de asar antiadherente funcional y una práctica función de temporizador. Es especialmente eficiente energéticamente, destaca por un tiempo de calentamiento extremadamente corto y una distribución absolutamente uniforme del calor. La regulación sin retardo de la temperatura de asar entusiasma a cualquier profesional de la cocina.



Mod. Griddle 10

INDUCS



- Tiempo de calentamiento corto de 20-200°C en 3 ½ minutos (con 5kW)
- Plancha de asar de inducción construida con tratamiento HPCR-Inox
- Regulación inmediata, constante e uniforme de la temperatura en toda la plancha
- Técnica SMD moderna, controlada por micro-procesador
- Regulación de temperatura de 50° a 230°
- Filtro de aire fácil de desmontar y limpiar, lavable y reutilizable
- Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %
- Consumo de energía reducido, sólo se utiliza la energía necesaria en cada momento, según orden del micro-procesador



Una placa de asar especialmente desarrollada para la línea Griddle y la tecnología de inducción RTCSmp permiten crear una zona de calor regular. No es necesario cambiar el alimento continuamente de posición. Todas las piezas se asan con la misma calidad.



Sistema RTCS patentado (Realtime Temperature Control System multi-point): Facilita un asado controlado por temperatura con medición y control de la temperatura sin contacto y en tiempo real.



Función de temporizador

Dos versiones **SOBREMESA y ENCASTRE**



Mod. Griddle 3,5/5



Mod. Griddle 10

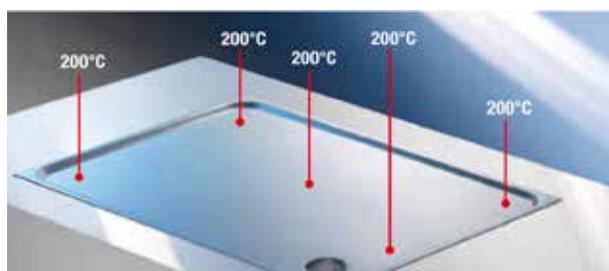


Mod. GR 10000

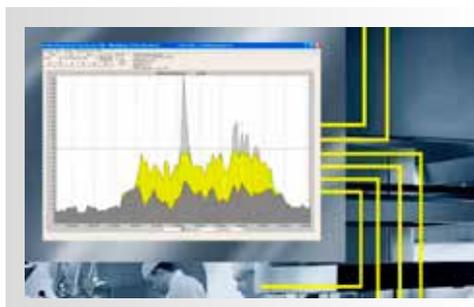
Características técnicas



Tiempo record de calentamiento
Se alcanzan 200° en 3'5 min.



Distribución uniforme del calor
Reparto uniforme del calor, sin caídas de la temperatura



Consumo de energía reducido

El microprocesador, en tiempo real, sólo suministra la cantidad de energía necesaria



Baja irradiación de calor

Valores de radiación increíblemente bajos
A 2 cm. de la superficie solo 45°C

Planchas INDUCCIÓN de sobremesa

MODELO	INSTINCT Griddle 3,5	INSTINCT Griddle 5	INSTINCT Griddle 10
Dimensiones	531 x 493 x 198 mm	531 x 493 x 198 mm	656 x 493 x 198 mm
Dimensiones útiles			
Zonas plancha	1	1	2
Voltaje (V)	208-140 V (50-60Hz / 1	380-440 V (50-60Hz / 3 208 /50-60Hz / 3	380-440 V (50-60Hz / 3 208 /50-60Hz / 3
Potencia (kW)	0,875 - 3,5 kw (max. 3,5 kw, puede reducirse individualmente)	1,25 - 5 kw (max. 5 kw, puede reducirse individualmente)	2,5 - 10 kw (max. 10 kw, puede reducirse individualmente)
Peso (kg)	28	30	48

Planchas INDUCCIÓN para encastrar

MODELO	SH/GR/IN-3500	SH/GR/IN-5000	MO/DU/GR 10000
Dimensiones	531 x 390 x 176 mm	531 x 390 x 176 mm	656 x 615 x 144 mm
Dimensiones útiles	486 x 345 mm	486 x 345 mm	618 x 577 mm
Zonas plancha	1	1	2
Voltaje (V)	1 x 230	3 x 400	3 x 400
Potencia (kW)	3,5	5	10
Peso (kg)	22	22	45

Dimensiones generador (600 x 360 x 65,5). En los modelos SH/GR/IN el generador está integrado.



Hold Line

Mantenedores de INDUCCIÓN

A diferencia de los sistemas de baño María o eléctrico, la solución de INDUCS es práctica y fácil de utilizar. Superficies calientes, manchadas con gotas, baños María sucios, manchas de cal y rellenar agua de forma engorrosa: todo esto forma parte del pasado. Un alivio sensible para los empleados. Con el sistema modular pueden realizarse todas las ideas imaginables para presentar un bufé.

■ DISEÑO sobrio y elegante

Que agrega un toque de estilo a la presentación de sus platos en el buffet.

■ Totalmente personalizable

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

■ Mantiene intacta la CALIDAD de los alimentos

Gracias al control de temperatura RTCS, el alimento se mantiene perfectamente sin sobrecalentamiento evitando las pérdidas excesivas de humedad.

■ Cumplimiento con normativa HACCP

Gracias al sistema de control de temperatura RTCS y al sistema de generación del calor por inducción, los alimentos siempre estarán a la temperatura deseada cumpliendo la normativa HACCP.

■ RAPIDEZ

Sin largos tiempos de espera. El calor está disponible inmediatamente.

■ ECONOMÍA

Ahorra hasta un 80 % más de energía que los sistemas convencionales.

■ EXACTITUD

Mantiene exactamente la temperatura medida en el fondo de los recipientes.

■ LIMPIEZA

Sin restos de alimentos quemados, se limpia fácilmente repasando con un paño.

■ VERSATILIDAD

Permite el uso de todo tipo de recipientes con buenas propiedades magnéticas.

■ SEGURIDAD

No genera calor en la placa y evita así el riesgo de quemaduras.

■ SENCILLEZ

Concepto de bus de última generación para las conexiones en el sistema modular.

Dos versiones



Hold Line Compactmodul
GENERADOR INTEGRADO



Instal Hold Line
GENERADOR A DISTANCIA

Hold Line Compactmodul

GENERADOR INTEGRADO

El nuevo **Compactmodul** le permite una presentación moderna y brillante de sus platos, con un nivel de calidad nunca alcanzado hasta ahora con una sobria superficie negra.

Compactmodul combina la acreditada tecnología **RTCSmp** con un diseño de formas rectas, estructurado y funcional. Recipientes de diferentes formas, clásicos o modernas, superficies de aluminio moldeado o de acero cromado, cualquiera de estas variantes se luce a la perfección sobre la superficie térmica. La superficie sin juntas garantiza una perfecta higiene.



INDUCS



Mod. Hold Line 1500



Mod. Hold Line 1380



Mod. Hold Line Basic



Mod. HO CL 1500

Sobremesa COMPACTMODUL

MODELO	Dimensiones	Rango temperaturas	Voltaje (V)	Potencia (kW)
HOLD LINE 1500	800 x 400 x 114 mm	50 - 100 °C	1 x 230	1,5

Encastrar COMPACTMODUL

MODELO	Dimensiones	Rango temperaturas	Voltaje (V)	Potencia (kW)
HOLD LINE Basic	380 x 380 x 81 mm	65 - 100 (3 Niveles)	1 x 230	1
HOLD LINE 1 380	380 x 380 x 93 mm	25 - 100 °C	1 x 230	1
HOLD LINE 1 GN	520 x 320 x 93 mm	25 - 100 °C	1 x 230	1
HO CL 1500 2 Bobinas	800 x 400 x 144 mm	25 - 100 °C	1 x 230	1,5

Marco de Instalación

Instal Hold Line

GENERADOR A DISTANCIA

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.

- RTCS**
Control de temperatura en tiempo real.
- TOTALMENTE PERSONALIZABLE**
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

Fácil instalación



Placas retención diseño compacto



El corazón: Generador Inducs



Cable generador



Cable placa



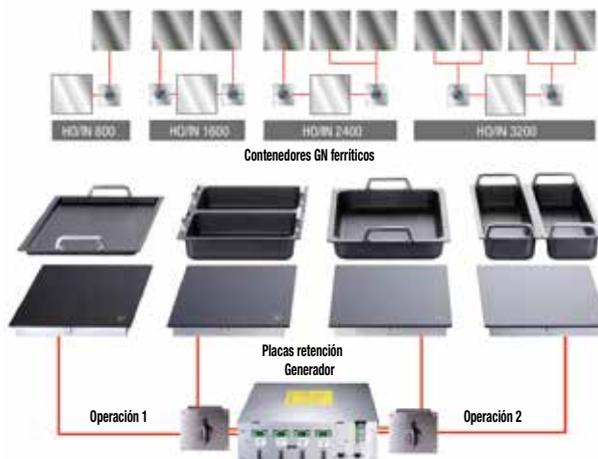
Control cable

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 €

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 €

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