

R·T·C·S[®]_{mp}

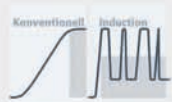
Realtime Temperature Control System

Das erste und einzige umfassende Steuer- und Überwachungssystem für Induktionstechnik



Elektronik Schnell, Sicher, Kontrolliert

- Temperaturüberwachung Elektronic
- Temperaturüberwachung Induktionsspule
- Überwachung der Energiezufuhr
- Regulierung in Echtzeit



Temperatursteuerung Verzögerungsfrei, Exakt auf 1°C

- Kabellose Temperaturüberwachung im Pfannenboden oder Bratplatte
- Gesamte Fläche wird gemessen und kontrolliert
- Temperaturabweichungen werden verzögerungsfrei korrigiert



Leerkochschutz Zuverlässig, Flink, Intelligent

- Wichtige Arbeitssicherheit
- Kontrolliert und überwacht das Überhitzen von Pfannenböden



Technischer Beschrieb – RTCSmp Install Hold-Line:

Über einen Generator können ein bis vier Wärmeplatten angeschlossen werden. Das Konzept bietet die Möglichkeit von zwei getrennten Temperatur-Steuerungen. Ab zwei Wärmeplatten können zwei Bedienungen für die Einstellung der Temperaturen eingesetzt werden. Die zum Einsatz kommenden Behälter müssen gute ferritische Eigenschaften aufweisen.

- Einfache Einbaulösung dank kompakter Wärmeplatten-Konstruktion
- Flache Bauformen und sicherer Betrieb durch geprüfte Leistungselektronik
- Maximale Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Elektronische Begrenzung der Anschlussleistung
- Stufenlose Temperaturregelung von 50°C bis 100°C.
- RTCSmp – Realtime Temperaturüberwachung
- Kein Vorheizen der Warmhaltefelder nötig
- Keine weitere Leistungsabgabe, wenn die Behälter von der Warmhaltestelle entfernt werden
- Mühelose Reinigung des Warmhaltefeldes

Arbeitssicherheit

- Keine Strahlung- und nur eine geringe Restwärme auf dem Ceranfeld, übertragen durch die warmen Behälter
- Keine unnötige Erwärmung des Raumes durch heiße Strahlkörper, Stahlplatten, Gasflammen...
- Erfüllt neueste Vorschriften: VDE EN 60335-2-36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, CE-konform

Bedienung und Kontrolle

Lampenbetrieb 24V DC / maximal 20mA (grün)

Dimensionen in mm		Generatorgehäuse		Oberteil		Ausschnittmass/Oberteil	
RTCSmp Install Hold-Line		296 × 294 × 131		322 × 322 × 71		330 × 330 × 100	
Technische Daten		Spannung	Leistung	Anzahl Warm- haltefelder	Bedienung	Ceranfläche	
RTCSmp Modell	450	120 / 230 V	450 W	1	1	322 × 322 mm	
RTCSmp Modell	900	120 / 230 V	900 W	2	2	322 × 322 mm	
RTCSmp Modell	1350	120 / 230 V	1350 W	3	2	322 × 322 mm	
RTCSmp Modell	1800	120 / 230 V	1800 W	4	2	322 × 322 mm	
Zubehör		B x T x H		Inhalt			
Chafing Dish rund, mit Porzellanschale		Ø 300 × 230/600 mm*					
		*höchster Punkt bei voller Deckelöffnung					
Porzellanschale		Ø 300 × 60 mm		2.0 l			



Wärmeplatte in kompakter Bauweise



Kernstück, der SCHOLL Generator



Generator
Anschluss
Bedieneinheit



Generator
Anschluss
Spulen-I-
fühlerkabel



Ansicht
Platten
Anschluss
Spulen-I-
fühlerkabel



Anschluss
Bedieneinheit

Install Hold-Line, induktive Warmhaltetechnik von SCHOLL



Install Hold-Line, Warmhaltetechnik in einer neuen Dimension. Mit Install Hold-Line bleibt Ihnen viel Zeit für die Gestaltung Ihres Buffets, denn die Install Hold-Line Technik ist so ausgereift dass das Gerät mit wenigen Handgriffen in kürzester Zeit betriebsbereit ist. Die RTCSmp Steuerung unterstützt eine hohe Speisenqualität im Warmhalteprozess und eine edle Buffetpräsentation.



R·T·C·S[®]_{mp}
realtime temperature control system
**Regelung der
Temperatur in Echtzeit**

**Das Buffet-Design
bestimmen Sie,
wir liefern die Technik**

**Individuelle Lösungen
dank modularem
System**

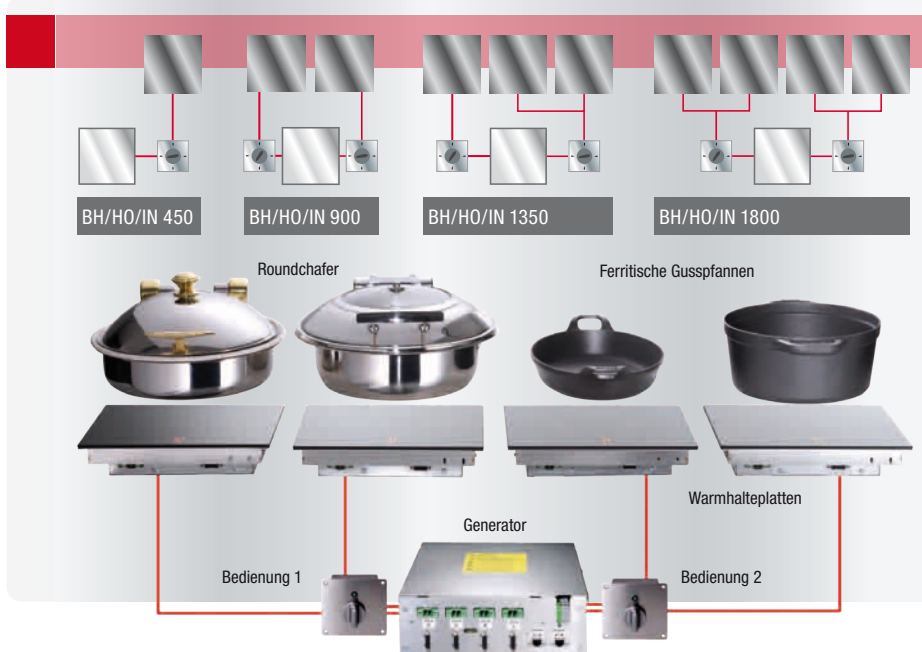
**Spielend
einfach
einzubauen**

**Stufenlose Regelung
der Temperatur**

**Gezielter
Energieverbrauch
ermöglicht hohe
Wirtschaftlichkeit**

Edle Buffetpräsentation

Eine edle Buffetpräsentation und hohe Speisenqualität ist der Wunsch jeder zeitgemässen Gastronomie. Das modulare Konzept und schlanke Design der Wärmeplatte unterstützt unterschiedlichste Varianten von Buffet-Konzepten. Install Hold-Line kann einfach und problemlos in die allermeisten Materialien verbaut werden. Der erwartungsvolle Blick des Gastes wird nicht von einer dominanten Technik abgelenkt. Sämtliche Speisen-Präsentationsbehälter mit ferritischen Eigenschaften können eingesetzt werden, so wird die lebendige und individuelle Wirkung betont.



Der Einbau des modularen Systems

Mit einem einzigen Generator können bis zu vier Wärmeplatten gleichzeitig betrieben werden. Der Anwender kann wahlweise eine, zwei, drei oder vier Platten anschliessen. Ab zwei Wärmeplatten können zwei getrennte Steuerungskreisläufe gebildet werden. So ist es möglich zwei verschiedene Temperaturen anzuwählen. Ein leistungsstarker Lüftungskreislauf hält den Generator auch beim Langzeiteinsatz auf Betriebstemperatur. Sämtliche Kabelverbindungen sind steckbar, die Endmontage ist spielend einfach.

Stufenlose Temperaturregelung

Stufenlose, elektronisch gesteuerte und in Realtime überwachte Temperatur-Regelung. Der Temperaturbereich ist von 50°C bis 100°C regulierbar und kann somit auf die Speisen abgestimmt werden. Für den Anwender entstehen dadurch noch nie dagewesene Vorteile. Erstmals überhaupt ist es möglich, die Warmhaltetemperatur im Boden, exakt auf die Eigenschaften der Speisen abzustimmen. Unbeeindruckt hält das RTCS_{mp}-System die eingeegebene Temperatur auf das Grad genau. Die gefährdeten Situationen von lauwarmen Speisen mit hohen Wasserrückständen gehören der Vergangenheit an.

