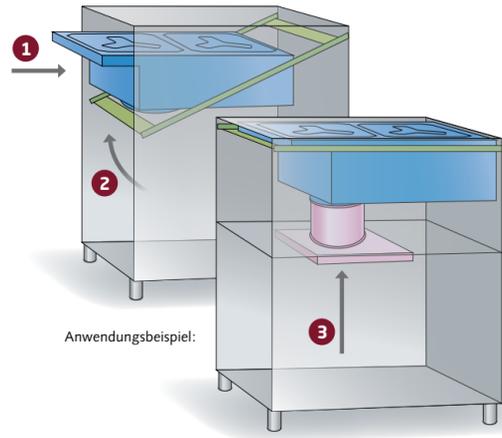


Einfache Montage:

Die Klapp-Einbaurahmen mit dem Gerät verschrauben, das Compactmodul einschieben, hochklappen, fertig.

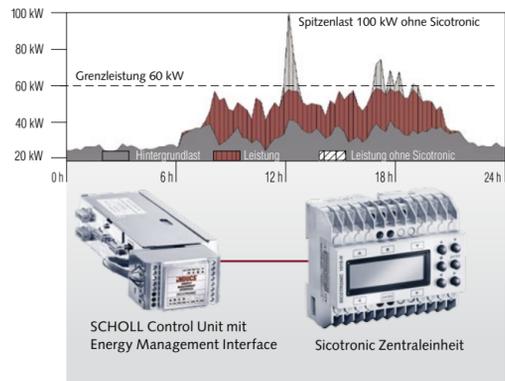
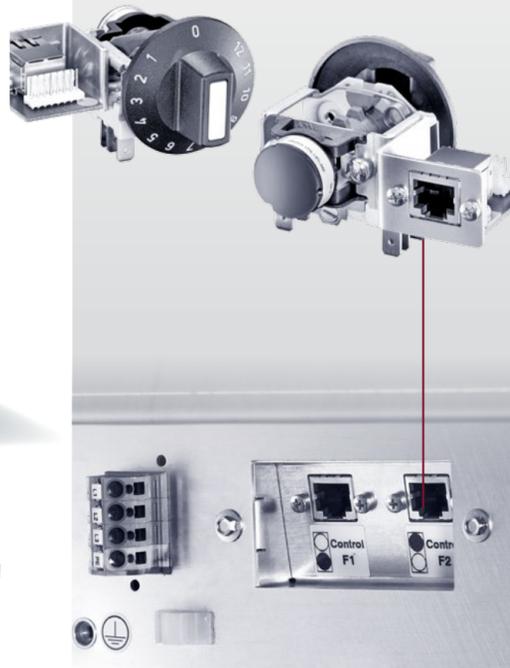


Anwendungsbeispiel:

Durch eine optimale Luftleitführung erzielt man ideale Bedingungen für den Generator. Über den Einbaukit wird das Luft-Ansaugvolumen gesteigert. Zusätzlich unterstützt ein darunterliegender Fett- und Schmutzpartikel-filter eine lange Lebensdauer des Einbaugerätes.

Steckanschlüsse:

Alle Komponenten sind mit robusten Steckverbindungen ausgestattet. Die Verkabelung erfolgt blitzschnell und sicher.



Kostensenkung durch intelligentes Energieoptimieren - RTCSmp Energy Management Interface *

- Reduktion der Anschlussleistung
- Nachhaltige Kostenreduktion
- Erweiterte Optimierungsmöglichkeit für Gesamtobjekt

* optional

Ferndiagnose, volle Kontrolle, volle Transparenz *

Beispiele aus dem Diagnoseprogramm

- Betriebs-Protokoll
- Früherkennung von zukünftigen Störungen
- Einplanung von Servicearbeiten (keine Expreseeinsätze)
- Telefon-Support bei Störfällen
- Fernwartung



INNOVATION LEADER

R·T·C·S^{mp}

realtime temperature control system

Realtime Temperature Control System

Das erste und einzige umfassende Steuer- und Überwachungssystem für Induktionstechnik

✓ Elektronik	✓ Temperatursteuerung	✓ Leerkochschutz
Schnell, Sicher, Kontrolliert	Verzögerungsfrei, Exakt auf 1°C	Zuverlässig, Flink, Intelligent
<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturüberwachung der Elektronik • Temperaturüberwachung der Induktionsspule • Überwachung der Energiezufuhr • Regulierung in Echtzeit 	<ul style="list-style-type: none"> • Kabellose Temperaturüberwachung im Pfannenboden oder Bratplatte • Gesamte Fläche wird gemessen und kontrolliert • Temperaturabweichungen werden verzögerungsfrei korrigiert 	<ul style="list-style-type: none"> • Wichtige Arbeitssicherheit • Kontrolliert und überwacht das Überhitzen von Pfannenböden
<p>Konventionell Induktion</p>	<p>Induktion konventionell Induktion mit RTCSmp</p>	<p>Konventionell Induktion mit RTCSmp</p>

Technische Daten

Robuste Bauweise mit modernster RTCSmp-Technologie ausgestattet:

- Flache Bauformen und sicherer Betrieb durch geprüfte Leistungselektronik
- Maximale Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Automatische Leerkochschutzüberwachung auch bei Pfannen mit Sandwichboden
- Permanente Temperaturüberwachung von Ceranflas, Spulen, Kühlkörper und Elektronik
- Limitieren der Energiezufuhr bei Spitzenlast
- IR-Schnittstelle mit Diagnose-System
- Mühelose Reinigung
- Keine Strahlungs- und nur eine geringe Restwärme auf dem Ceranfeld, übertragen durch die heißen Pfannen
- Keine unnötige Erwärmung des Raumes durch heiße Strahlkörper, Stahlplatten, Gasflammen...
- Erfüllt neueste Vorschriften: EN 60335-1/-2-36; EN 62233, EN 55011, EN 61000, CE-konform, UL 197; CSA/C 22.2 no. 109

M A D E B Y
SCHOLL
...eine Idee voraus!

SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG
Zinhainer Weg 4
D-56470 Bad Marienberg
Phone: +49 2661-9868-0

Fax: +49 2661-9868-28
Mail: info@scholl-gastro.de
www.scholl-gastro.de

RTCSmp Install-Line Compactmodul von SCHOLL



Induktionskonzept für Modulherde.

Jahrelange Erfahrung im Systemkomponentenbau flossen in die neueste Entwicklung des Compactmodul-Einbaukonzeptes. Ab sofort steht die einzigartige Induktionstechnik von SCHOLL auch für Modulherde zur Verfügung. Die komplette Gerätelinie in diversen Ausführungen wurde mit unseren Partnern auf die heutigen und zukünftigen Bedürfnisse abgestimmt.

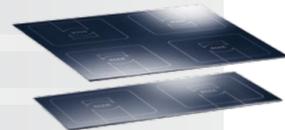
INNOVATION LEADER
R·T·C·S^{mp}
realtime temperature control system

Compactmodul - all in one - einfach und kompakt

Zweikochzonen

B x T x H: 310.5 x 555 x 161 mm
 Kochfelder: 2
 Ø Rundspulen: 2 x 220 mm
 Luftstrom Lüfter: 120 m³/h (max.)
 Öffnung Luftzufuhr: 6500 mm² (min.)
 Modell 1: SH/DU/IN/CL 3500-555
 Anschlusswert: 400V / 3Ph / 2x3,5kW / 11A
 208V / 3Ph / 2x3,5kW / 22A
 Modell 2: SH/DU/IN/CL 5000-555
 Anschlusswert: 400V / 3Ph / 2x5kW / 16A
 208V / 3Ph / 2x5kW / 30A

Cerangläser:
 600 x 600 x 6 mm
 300 x 600 x 6 mm



Einkochzonen Wok

B x T x H: 363.5 x 363.5 x 297 mm
 Kochfelder: 1
 Ø Rundspule: 1 x 270 mm
 Luftstrom Lüfter: 220 m³/h (max.)
 Öffnung Luftzufuhr: 11300 mm² (min.)
 Modell 1: SH/WO/IN/CL 3500
 Anschlusswert: 230V / 1Ph / 3,5kW / 15A
 208V / 1Ph / 3,5kW / 17A
 Modell 2: SH/WO/IN/CL 5000
 Anschlusswert: 400V / 3Ph / 5kW / 8A
 208V / 3Ph / 5kW / 15A
 Modell 3: SH/WO/IN/CL 8000
 Anschlusswert: 400V / 3Ph / 8kW / 13A

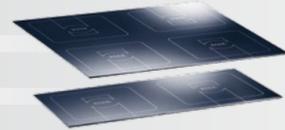
Ceran Wok Cuvette:
 Ø 306 mm



Zweikochzonen

B x T x H: 310.5 x 610 x 161 mm
 Kochfelder: 2
 Ø Rundspulen: 2 x 270 mm
 Luftstrom Lüfter: 120 m³/h (max.)
 Öffnung Luftzufuhr: 6500 mm² (min.)
 Modell 1: SH/DU/IN/CL 3500-610
 Anschlusswert: 400V / 3Ph / 2x3,5kW / 11A
 208V / 3Ph / 2x3,5kW / 22A
 Modell 2: SH/DU/IN/CL 5000-610
 Anschlusswert: 400V / 3Ph / 2x5kW / 16A
 208V / 3Ph / 2x5kW / 30A

Cerangläser:
 650 x 650 x 6 mm
 375 x 650 x 6 mm



Zweikochzonen

B x T x H: 310.5 x 610 x 161 mm
 Kochfelder: 2
 Rechteckspulen: 2 x 270 mm
 Luftstrom Lüfter: 120 m³/h (max.)
 Öffnung Luftzufuhr: 6500 mm² (min.)
 Modell: SH/DU/IN/CL 5000-610 FL
 Anschlusswert: 400V / 3Ph / 2x5kW / 16A
 208V / 3Ph / 2x5kW / 30A

Cerangläser:
 650 x 650 x 6 mm
 375 x 650 x 6 mm



Zweikochzonen

B x T x H: 310.5 x 655 x 161 mm
 Kochfelder: 2
 Ø Rundspulen: 2 x 270 mm
 Luftstrom Lüfter: 120 m³/h (max.)
 Öffnung Luftzufuhr: 6500 mm² (min.)
 Modell 1: SH/DU/IN/CL 3500-655
 Anschlusswert: 400V / 3Ph / 2x3,5kW / 11A
 208V / 3Ph / 2x3,5kW / 22A
 Modell 2: SH/DU/IN/CL 5000-655
 Anschlusswert: 400V / 3Ph / 2x5kW / 16A
 208V / 3Ph / 2x5kW / 30A

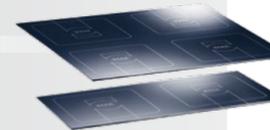
Cerangläser:
 720 x 720 x 6 mm
 360 x 720 x 6 mm



Zweikochzonen

B x T x H: 310.5 x 655 x 161 mm
 Kochfelder: 2
 Rechteckspulen: 2 x 270 mm
 Luftstrom Lüfter: 120 m³/h (max.)
 Öffnung Luftzufuhr: 6500 mm² (min.)
 Modell: SH/DU/IN/CL 5000-655 FL
 Anschlusswert: 400V / 3Ph / 2x5kW / 16A
 208V / 3Ph / 2x5kW / 30A

Cerangläser:
 720 x 720 x 6 mm
 360 x 720 x 6 mm



Einkochzonen

B x T x H: 369 x 337 x 178 mm
 Kochfelder: 1
 Ø Rundspule: 1 x 270 mm
 Luftstrom Lüfter: 220 m³/h (max.)
 Öffnung Luftzufuhr: 11300 mm² (min.)
 Modell 1: SH/IN/CL 3500
 Anschlusswert: 230V / 1Ph / 3,5kW / 15A
 208V / 1Ph / 3,5kW / 17A
 Modell 2: SH/IN/CL 5000
 Anschlusswert: 400V / 3Ph / 5kW / 8A
 208V / 3Ph / 5kW / 15A

Ceranglas:
 360 x 360 x 6 mm



Einkochzonen

B x T x H: 369 x 337 x 178 mm
 Kochfelder: 1
 Rechteckspule: 1 x 270 mm
 Luftstrom Lüfter: 220 m³/h (max.)
 Öffnung Luftzufuhr: 11300 mm² (min.)
 Modell: SH/IN/CL 7000
 Anschlusswert: 400V / 3Ph / 7kW / 11A
 208V / 3Ph / 7kW / 22A

Ceranglas:
 360 x 360 x 6 mm



Einbratzonegeräte

B x T x H: 531 x 390 x 176 mm
 Bratzone: 1
 Bratfläche: 493 x 352 mm
 Temperaturbereich: 50 - 230°C
 Aufheizzeit: 3½ - 4½ Min., von 20°C - 200°C
 Luftstrom Lüfter: 150 m³/h (max.)
 Öffnung Luftzufuhr: 10700 mm² (min.)
 Modell 1: SH/GR/IN/CL 3500
 Anschlusswert: 230V / 1Ph / 3,5kW / 16A
 208V / 1Ph / 3,5kW / 18A
 Modell 2: SH/GR/IN/CL 5000
 Anschlusswert: 400V / 3Ph / 5kW / 8A
 208V / 3Ph / 5kW / 15A

Einbratzonegeräte

B x T x H: 531 x 390 x 226 mm
 Brat-/Kochzone: 1
 Brat-/Kochfläche: 493 x 352 mm
 Nutzinhalt: 9,5 Liter
 Temperaturbereich: 50 - 230°C
 Aufheizzeit: 3½ - 4½ Min., von 20°C - 200°C
 Luftstrom Lüfter: 150 m³/h (max.)
 Öffnung Luftzufuhr: 10700 mm² (min.)
 Modell 1: SH/KB/IN/CL 3500
 Anschlusswert: 230V / 1Ph / 3,5kW / 16A
 208V / 1Ph / 3,5kW / 18A
 Modell 2: SH/KB/IN/CL 5000
 Anschlusswert: 400V / 3Ph / 5kW / 8A
 208V / 3Ph / 5kW / 15A

Einbaubeispiel:



Einfacher Filterwechsel:

Ohne Entriegelung oder Verschraubung. Den Mikropartikelfilter einfach seitlich wegziehen, ausspülen und wieder einschieben.



Einfacher Einbau:

Gut sichtbar sind hier die hochgeklappten Module, genau so leicht sind sie auch wieder abklappbar. Die Lüftungskanäle gehen direkt auf die vorbereiteten Filterrahmen.

Lüftungs-Kit:



SCHOLL bietet optional einen kompletten Einbau-Kit für alle Frischluftkonzepte.

Optimiertes System:

Der Modulherd mit dem SCHOLL Compactmodul. Eine vielversprechende Kombination. Einfach einzubauen aber äusserst effizient in der Wirkung.

Einfach gesteckte Busverbindung zu den Bedienungen.

