

# Install Griddle-Line, die revolutionäre Grilltechnik als Einbausystem, von SCHOLL



Install Griddle-Line von SCHOLL. Das leistungsstarke Induktions-Einbaugerät mit der bewährten HPCR-INOX veredelten Bratplatte. Der Induktions-Griddle bietet Ihnen eine einmalig kurze Aufheizzeit, eine fantastische Bratqualität und ist spielend einfach zu reinigen. Mit der patentierten RTCS<sub>mp</sub> Steuer- und Überwachungstechnologie ist eine hohe Sicherheit sowie eine aussergewöhnliche Wirtschaftlichkeit gewährleistet.

Der Induktions Einbaugriddle ist ein Muss in jeder Profiküche und in jedem Frontcooking Bereich.

**R·T·C·S<sup>®</sup>**  
mp  
realtime temperature control system



**R·T·C·S<sup>®</sup>**  
mp

realtime temperature control system

**Digitale Regelung der  
Temperatur in Echtzeit**

**Rekordschnelle  
Aufheizzeit**

**Kabellose  
Temperaturmessung  
nahe am Bratgut**

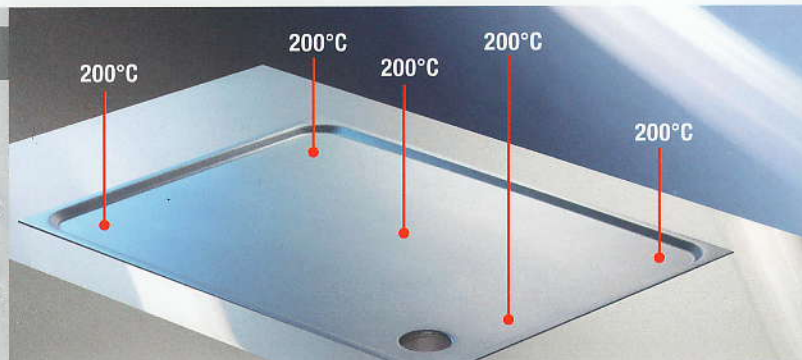
**Kein Austritt  
von Eiweiss und Wasser**

**Gesamte Bratfläche  
wird  
gemessen und überwacht**

**Hohe Wirtschaftlichkeit  
durch gezielten  
Energieverbrauch**

## Rekordschnelle Aufheizzeit

Hohe Flexibilität und Individualität sind in der modernen Gastronomie zu einem Top-Wirtschaftsfaktor geworden. Geräte, die schnell und effizient einsetzbar sind, zu einem Muss. Griddle-Line, mit seiner unvergleichlich schnellen Aktivierungszeit, wird hier zu einem zuverlässigen Partner.

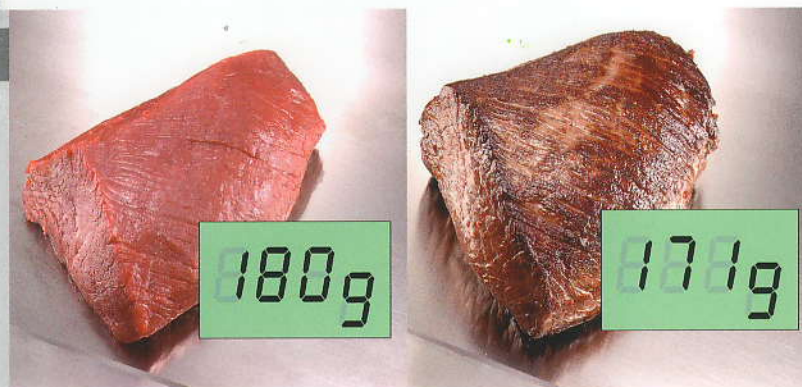
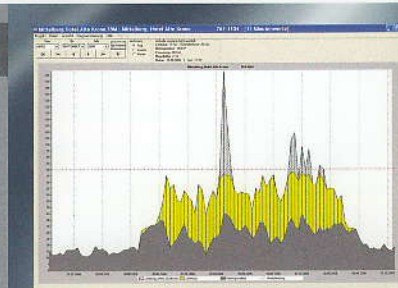


## Gleichmässige Wärmeverteilung

Von der Mitte der Bratfläche bis zum Rand herrschen gleiche Temperaturbedingungen. Eine speziell für Griddle-Line entwickelte Bratplatte und die RTCS<sub>mp</sub> - Induktionstechnologie ermöglichen ein gleichmässiges Wärmefeld. Kein mühsames Umpositionieren des Bratgutes ist notwendig. Alle Bratstücke erreichen die gleiche Qualität.

## Reduzierter Energieverbrauch

Verschiedene Faktoren führen zu optimiertem und schlussendlich tieferem Energieverbrauch. Erstens ist keine Übertemperatur zum Anbraten erforderlich, da die schnelle, RTCS<sub>mp</sub> gesteuerte Reaktionszeit einen energiefressenden Temperaturerfall verhindert. Zweitens wird in Echtzeit nur die augenblicklich benötigte Energie eingesetzt – Mikroprozessor gesteuert. Drittens ermöglichen gezielt eingesetzte Materialien optimale Wärmespeicherung und Wärmeausgleich.



## Einmalige Qualität des Bratgutes

Beim Auflegen des Bratgutes wird bereits ein Temperaturverlust von 0,5° C erkannt und augenblicklich korrigiert. Durch die schnelle Reaktionszeit wird ein Wasser- und Eiweissaustritt gänzlich vermieden. Resultat: minimalster Gewichtsverlust und verbesserte Qualität, der Saft bleibt drin, eine um 20% – 30% gesteigerte Wirtschaftlichkeit im Bereich Gewichtsverlust und nicht zuletzt eine traumhafte Bratqualität.

## Tiefe Abstrahlwärme

Die völlig neuartige Induktionsbratplatte kombiniert mit der HPCR-Inox behandelten Oberfläche ermöglicht eine tiefe Abstrahlungstemperatur und sorgt für ein angenehmes Arbeitsklima. Keine ermüdenden Hitzewellen am Arbeitsplatz, keine aufwändige Lüftungstechnik; wichtige Faktoren, die auch hier zu einer verbesserten Produktivität und Wirtschaftlichkeit führen.



**R·T·C·S<sub>mp</sub>**

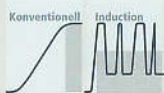
# Realtime Temperature Control System

Das erste und einzige umfassende Steuer- und Überwachungssystem für Induktionstechnik



## Elektronik Schnell, Sicher, Kontrolliert

- Temperaturüberwachung Elektronik
- 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



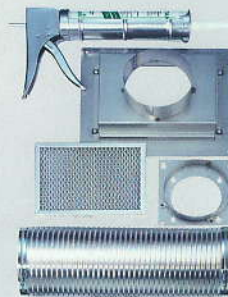
## Leerkochschutz Zuverlässig, Flink, Intelligent

- Wichtige Arbeitssicherheit
- Kontrolliert und überwacht das Überhitzen von Pfannenböden



Ein Basismodell mit zwei unterschiedlichen Leistungsstärken. Robuste Bauweise, kompakt und mit modernster RTCS<sub>mp</sub>-Technologie ausgestattet. Generatorengehäuse komplett in CrNi-Stahl mit oben eingesetzter, tiefgezogener Induktions-Griddleplatte. Die Temperaturregelung erfolgt über einen stufenlosen Drehschalter, wobei die Ist- und Sollwert-Temperaturanzeige über einen 7-Segment-Display visualisiert wird.

- Patentiertes Realtime Temperatur Control System, ermöglicht temperaturgesteuertes Braten mit berührungsloser Temperaturmessung und -steuerung in Echtzeit (Europapatent EP 0858722)
- Speziell entwickelte Induktions-Bratplatte mit HPCR-Inox Oberflächenbehandlung
- Gesamte Bratfläche wird bezogen auf die Temperatur, gemessen, gesteuert und überwacht
- Verzögerungsfreie Regelung der Brattemperatur
- Modernste SMD-Technik, gesteuert über Mikroprozessor
- Maximum an Komfort und Betriebssicherheit dank diversen Schutz und Überwachungsfunktionen
- Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Temperatureinstellung von 20° C - 230° C
- Kurze Aufheizzeit von 20° C - 200° C in 3½ bis 4½ Minuten
- Erfüllt neueste Vorschriften: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, NSF 4-1996, CE-konform, Swiss patent, US patent, EU patent



### Bedienung und Kontrolle

Temperaturregler Potentiometer 10 k Ohm mit 7-Segment-Display

### Zubehör

Spritzschutz, Grillspachtel, Reinigungsschwamm, Alu-Spiroflex-Luftkanal inkl. Fettfilter und Montagematerial

| Typ            | Griddle-Line SH/GR/IN 3500 | Griddle-Line SH/GR/IN 5000 |
|----------------|----------------------------|----------------------------|
| Abmessungen    | 542 x 400 x 159 mm         | 542 x 400 x 159 mm         |
| Bratfläche     | 486 x 345 mm               | 486 x 345 mm               |
| Bratzonen      | 1                          | 1                          |
| Ausschnittmass | 546 x 405 x mind. 200 mm   | 546 x 405 x mind. 200 mm   |
| Spannung       | 208 / 230 V 1Ph            | 208 / 400 V 3Ph            |
| Leistung       | 3.5 kW                     | 5.0 kW                     |
| Gewicht        | 24 kg                      | 25 kg                      |



Der Griddle mit aufgesetztem Spritzschutz. Hochwertige Materialien sorgen für eine lange Lebensdauer.



Dank raffinierter Einbau-Montagerahmen mit geschraubter Schnelljustierung wird der exakte Einbau leicht gemacht.



Dual-Lüftungskonzept mit getrennter Zu- und Abluft sorgt für optimale thermische Verhältnisse.

M A D E B Y

**SCHOLL**

...eine Idee voraus!

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

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