

Le concept de chauffe-plat à induction novateur d'INDUCS



Un système complet

Le programme qui répond à toutes les attentes. Toutes les idées de buffet imaginables peuvent être réalisées avec le système compact ou le concept modulaire. Cinq gammes de produits permettent de concevoir des solutions à induction sur mesure. Le design élégant et discret complète la présentation de vos repas et la technique RTCS_{mp} soutient vos exigences strictes de qualité des plats.

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

Vous vous occupez de la conception du buffet, nous chargeons de la technique.

RTCS_{mp} Hold-Line Compactmodul

Hold-Line 1500

04

Hold-Line 3000

08

Hold-Line 1600 GN²/₁, 2400 GN³/₁, 3200 GN⁴/₁

12



Un buffet parfait est une réussite lorsque les plats chauds proposés conservent leur qualité supérieure. Le but est atteint quand les plats restent à la température optimale, frais et appétissants même au bout d'un certain temps. Ce défi ambitieux est relevé haut-la-main par Hold-Line RTCS_{mp}, le concept de qualité unique au monde d'INDUCS. Car il produit la chaleur nécessaire uniquement là où on en a besoin : sous les casseroles ou les plats.

Contrairement aux systèmes de bain-marie classiques, l'utilisation est simplissime : plus de réservoir d'eau à

remplir, plus besoin d'attendre que la température de l'eau soit atteinte, plus de formation de flaques d'eau ni de chute de la température, pas de frais élevés de personnel ou de nettoyage.

Cette brochure présente aussi un autre atout du système : la réponse à toutes les attentes. Chaque idée de conception imaginable peut être réalisée avec le système compact ou modulaire. La technique de commande et de ventilation révolutionnaire permet une construction «all in one» ultracompacte qui s'insère avec légèreté dans n'importe quel programme de buffet.

RTCS_{mp} Install Hold-Line

Install Hold-Line 1800/3200

16

Install Hold-Line 3200-GN

20



La technologie RTCS_{mp} sur tous les appareils INDUCS

- **Rapide** — Pas de long temps d'attente: la chaleur est disponible immédiatement.
- **Economique** — Jusque 80% d'économie d'énergie par rapport aux systèmes traditionnels.
- **Exact** — La température mesurée dans le fond est maintenue avec précision.
- **Propre** — Pas de résidus alimentaires brûlés, il suffit de passer un linge pour le nettoyer.
- **Tolérant** — Tous les récipients présentant de bonnes propriétés magnétiques peuvent être utilisés.
- **Sûr** — Le chauffe-plat ne produit pas de chaleur dangereuse.
- **Simple** — Concept de BUS ultramoderne pour les branchements dans le système modulaire.



- 3 modèles différents
- 800 x 400 mm

Black

White

Inox



RTCSmp Hold-Line Compactmodul **Hold-Line 1500**

• Présentation sans pareil

Le nouveau module compact 1500 atteint un niveau de présentation contemporaine des plats inégalé jusqu'ici. Décliné en version à surface noire raffinée, en modèle blanc élégant et en variante inox techniquement irréprochable, cet appareil extraordinaire fait de chaque buffet un succès mérité. Le module 1500 combine la technologie RTCSmp éprouvée et les lignes structurées au design linéaire fonctionnel. Les plats, qu'ils soient

classiques ou modernes, en fonte d'aluminium ou acier chromé, version acier émaillé ou acier chromé poli, des chafing-dishes ou des récipients Gastronorm, font tous bonne figure sur le chauffe-plat. L'hygiène est garantie grâce à l'absence de joints sur la surface.

Compatible avec tous les récipients ferritiques.

Le design sobre et élégant apporte du style à toutes les présentations de buffet.

Commande et utilisation ultrasimples.

Peut être posé ou encastré.

Les matériaux de qualité garantissent un usage professionnel quotidien.



Hold-Line 1500, la star des systèmes chauffe-plat à poser.





RTCS_{mp} Install Hold-Line 1500
 en version encastrée

• Réglage pratique de la température



Invisible pour les clients. Facile à régler.

Le réglage de la température – invisible pour les clients – est caché sous le boîtier. Il y a deux zones de température indépendantes réglables en continu par deux boutons. Une légère pression de la main sur le côté suffit à utiliser le bouton d'un mouvement délicat vers l'avant ou l'arrière. La température actuelle atteinte en un temps record s'affiche en chiffres lumineux sur la plaque.

• Remplacement aisé du filtre

Même dans les environnements bien aérés, des particules de graisse et de saleté sont absorbées par la ventilation silencieuse mais très efficace. En vue de garantir une grande durée de vie à ses appareils, INDUCS a intégré un filtre à microparticules dont le démontage est un jeu d'enfants. Le filtre se retire sur le côté sans avoir à soulever l'appareil et se réinstalle facilement après le nettoyage.

Remplacement du filtre sans difficulté.



• La conception technique facilite l'encastrement

La partie saillante en forme de bride de la plaque chauffante – reliée avec le boîtier – permet un encastrement aisé. Les contours de découpe doivent simplement être munis d'un profilé. Adapter, faire le joint et c'est terminé. Pour régler la température, la paroi latérale est munie d'un bouton de réglage INDUCS branché sur l'appareil par un simple connecteur.

La version encastrée est équipée d'un bouton externe de réglage en continu de la température.



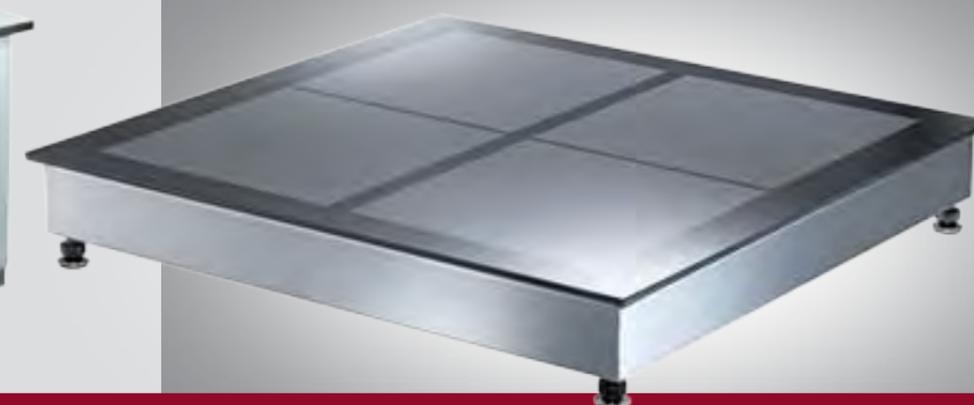
Caractéristiques techniques

| | |
|------------------------|---|
| | RTCS _{mp} Hold-Line Compactmodul |
| Modèle: | HO / CL 1500 |
| Modèle: | Inox / Black / White |
| Largeur: | 800 mm |
| Profondeur: | 400 mm |
| Hauteur: | 114 mm |
| Zones de chauffe-plat: | 2 |
| Commande: | 2 |
| Plage de température: | 50°C – 100°C |
| Raccordement: | 230V / 1 Ph / 1.5 kW / 7 A |
| | RTCS _{mp} Install Hold-Line Compactmodul |
| Modèle: | HO / IN / CL 1500 |
| Modèle: | Inox |
| Largeur: | 800 mm |
| Profondeur: | 400 mm |
| Hauteur: | 114 mm |
| Zones de chauffe-plat: | 2 |
| Commande: | 2 |
| Plage de température: | 50°C – 100°C |
| Raccordement: | 230V / 1 Ph / 1.5 kW / 7 A |



Exemple pratique:

- 4 zones de chaleur
- 800 × 800 mm



Self-Service

RTCSmp Hold-Line Compactmodul **Hold-Line 3000**

Compatible avec les formes GN et tous les types de casseroles.

Quatre grandes zones chauffe-plat sur un appareil.

La forme carrée est idéale comme solution d'îlot.

Utilisable en version à poser ou encastrée.

• La présentation de buffet en îlot

Vous voulez que votre buffet soit au cœur de l'événement. Que tout le monde puisse se servir depuis chaque côté. C'est dans cette optique qu'INDUCS a conçu le module compact 3000. Les quatre grandes zones de chaleur forment un carré impressionnant, idéal pour un îlot central. La flexibilité du chauffe-plat est géniale : celui-ci permet d'accueillir non seulement des récipients GN de taille

1/2 et 2/3 mais aussi toutes les formes de casseroles ou des chafing-dishes dans toutes les combinaisons imaginables. Il n'y a ici aucune limite.

Possibilité d'utiliser des récipients GN 1/2 et 2/3 ou toutes les casseroles souhaitées.





• **Intégration compacte**

Grâce à la nouvelle construction extrêmement compacte comprenant tous les modules tels que le générateur, la bobine, la technique de mesure, la commande et la ventilation, le client bénéficie d'un bel espace de rangement supplémentaire qu'il pourra utiliser intelligemment.



• **Forme élancée**



124 mm

C'est ainsi que se présente la dernière génération d'appareils. Les immenses efforts déployés pour développer des modules encore plus compacts ont abouti avec succès au lancement de la gamme Compactmodul.

• **Accessible de tous les côtés**

Qu'il soit servi dans de superbes récipients GN en fonte d'aluminium ou dans un ensemble de casseroles colorées, chaque buffet fait bonne impression sur le Compactmodul 3000. Les clients exigeants ont sous les yeux des plats frais, alléchants, esthétiques et délicieux, le tout grâce à la technologie à induction intelligente avec réglage et contrôle de la température. Succès garanti auprès des organisateurs.

Au centre de toutes les attentions:
 l'îlot culinaire avec le système
 INDUCS RTCSmp.



Caractéristiques techniques

| | RTCSmp Hold-Line Compactmodul |
|------------------------|---------------------------------------|
| Modèle: | HO/CL 3000 |
| Modèle: | Inox |
| Largeur: | 800 mm |
| Profondeur: | 800 mm |
| Hauteur: | 124 mm |
| Zones de chauffe-plat: | 4 |
| Commande: | 2 |
| Plage de température: | 50°C – 100°C |
| Raccordement: | 230V / 1 Ph / 3.0kW / 14 A |
| | RTCSmp Install Hold-Line Compactmodul |
| Modèle: | HO/IN/CL 3000 |
| Modèle: | Inox |
| Largeur: | 800 mm |
| Profondeur: | 800 mm |
| Hauteur: | 124 mm |
| Zones de chauffe-plat: | 4 |
| Commande: | 2 |
| Plage de température: | 50°C – 100°C |
| Raccordement: | 230V / 1 Ph / 3.0kW / 14 A |



Self-Service



Service

RTCSmp Hold-Line Compactmodul

Hold-Line 1600-GN $\frac{2}{1}$
2400-GN $\frac{3}{1}$
3200-GN $\frac{4}{1}$

Conçu pour une utilisation avec des récipients GN.

Disponible en trois tailles.

Compactmodul transformé en un tour de main en modèle à poser.

Prévu pour le self-service et pour le service par du personnel.

• Le concept avancé de présentation et de buffet chauffant

Dans ces modules, les zones chauffantes au format GN sont alignées, ce qui permet à INDUCS d'obtenir une forme étroite idéale pour un usage des deux côtés.

Dans notre exemple pratique, le comptoir présenté est conçu de sorte à pouvoir passer en quelques secondes et un minimum de manipulations du service par le personnel au self-service. Le système est donc parfaitement multifonction. Les splendides récipients GN en fonte d'aluminium ferritique et leurs poignées en acier chromé poli assurent ici aussi une esthétique unique.

De comptoir de service à self-service en quelques gestes.



• Facile à monter et à démonter

Dans notre exemple pratique, le module se monte et se démonte en un tour de main. Il suffit de rabattre le cache pour extraire l'unité sans effort en la faisant glisser comme sur des rails. Un avantage important puisque l'utilisateur peut ici utiliser l'appareil également en version à poser. Les pieds réglables en hauteur déjà montés directement sur le module assurent la stabilité de l'unité tandis que le design inox apporte la touche stylée.



Unique: le module encastré se transforme rapidement et facilement en appareil à poser.

• De la vitrine de présentation raffinée à l'unité de self-service pratique

La construction tout en longueur, étroite et sans bord du module permet une grande proximité avec le buffet. Le comptoir présenté dans l'exemple est ainsi parfait pour la situation où le client est servi au-

dessus du comptoir. Il suffit alors de relever la vitre avant et de rabattre l'arrière pour que l'installation se transforme en quelques secondes en unité idéale pour le self-service.

Notre comptoir de l'exemple fait bonne figure dans les deux applications.



Le remplacement des récipients GN: simple, rapide et propre.

• Manipulation adaptée et sans effort

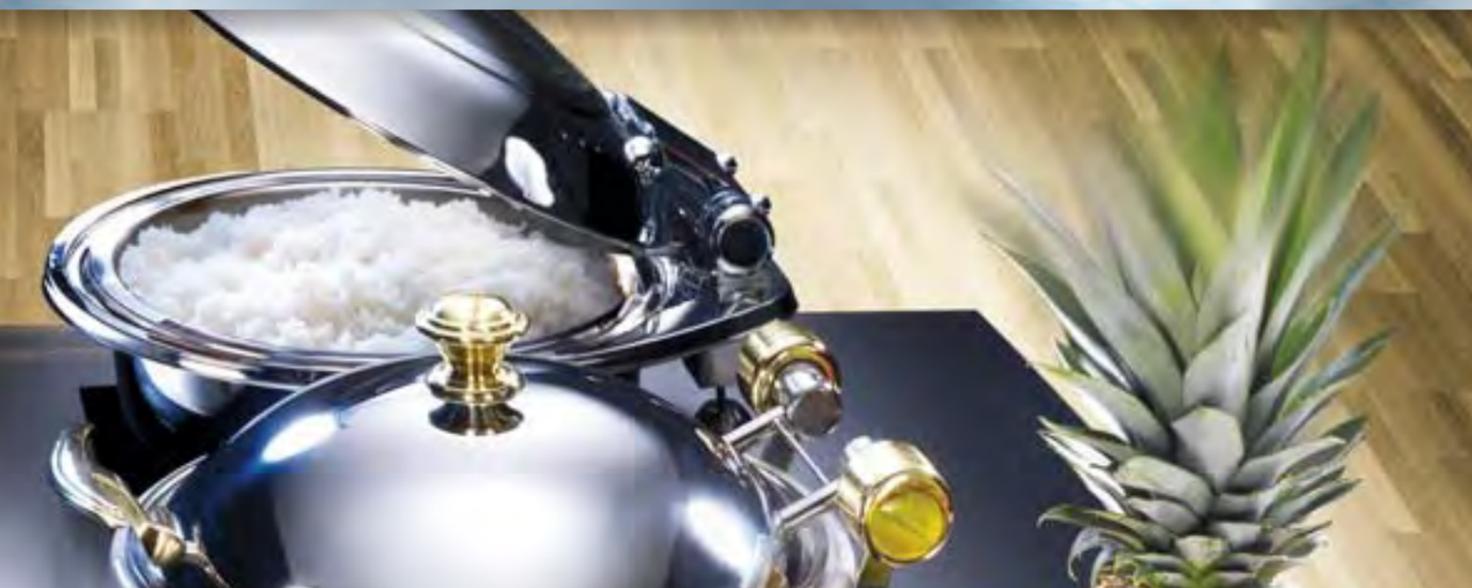
Contrairement aux systèmes de bain-marie traditionnels, la solution d'INDUCS est pratique et facile à manipuler. Plus de surfaces remplies de gouttes, plus de cuves d'eau salée, plus de dépôts de calcaire sur les bords et plus de remplissage d'eau laborieux. La charge de travail du collaborateur est nettement allégée.

• Présentation des plats stylée

Dans cet exemple, un miroir a été placé au fond du module utilisé en mode self-service. Grâce à la construction pratiquement sans bord du module, cette astuce donne l'illusion optique d'une grande profondeur.

**Caractéristiques techniques**

| | RTCSmp Hold-Line Compactmodul | RTCSmp Hold-Line Compactmodul | RTCSmp Hold-Line Compactmodul |
|------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Modèle: | HO/CL 1600-GN | HO/CL 2400-GN | HO/CL 3200-GN |
| Modèle: | Inox | Inox | Inox |
| Largeur: | 710 mm | 1035 mm | 1360 mm |
| Profondeur: | 570 mm | 570 mm | 570 mm |
| Hauteur: | 124 mm | 124 mm | 124 mm |
| Zones de chauffe-plat: | 2 | 3 | 4 |
| Commande: | 2 | 2 | 2 |
| Plage de température: | 50°C – 100°C | 50°C – 100°C | 50°C – 100°C |
| Raccordement: | 230V / 1 Ph / 1.6 kW / 7A | 230V / 1 Ph / 2.4 kW / 11 A | 230V / 1 Ph / 3.2 kW / 15 A |
| | RTCSmp Install Hold-Line Compactmodul | RTCSmp Install Hold-Line Compactmodul | RTCSmp Install Hold-Line Compactmodul |
| Modèle: | HO/IN/CL 1600-GN | HO/IN/CL 2400-GN | HO/IN/CL 3200-GN |
| Modèle: | Inox | Inox | Inox |
| Largeur: | 710 mm | 1035 mm | 1360 mm |
| Profondeur: | 570 mm | 570 mm | 570 mm |
| Hauteur: | 124 mm | 124 mm | 124 mm |
| Zones de chauffe-plat: | 2 | 3 | 4 |
| Commande: | 2 | 2 | 2 |
| Plage de température: | 50°C – 100°C | 50°C – 100°C | 50°C – 100°C |
| Raccordement: | 230V / 1 Ph / 1.6 kW / 7A | 230V / 1 Ph / 2.4 kW / 11 A | 230V / 1 Ph / 3.2 kW / 15 A |



Générateur en 2 x 4 puissances
450 - 1800 W
800 - 3200 W

Plaque chauffante à encastrer
322 x 322 mm



Self-Service

RTCSmp Install Hold-Line système modulaire

Install Hold-Line 1800
3200

**Vous définissez la
conception du buffet,
nous livrons la technique**

**Solutions individuelles
grâce au système
modulaire**

Très facile à intégrer

**La consommation
d'énergie ciblée permet
une haute rentabilité**

• Chaque conception de buffet est réalisable

La séparation du générateur et de la plaque chauffante permet de réaliser n'importe quelle variante à encastrer. L'utilisateur peut déterminer librement à quelle distance, à quel rythme et sous quelle forme (ligne, cercle, groupe) il souhaite agencer les plaques, ce qui ouvre des perspectives insoupçonnées dans la construction de buffets ou de comptoirs. Le générateur est disponible en huit types de puissance. Le plus puissant permet de faire fonctionner jusque quatre plaques chauffantes en deux circuits de ré-

gulation de température séparés. Les idées créatives n'ont plus de limite. Sur le plan visuel, Install Hold-Line suit aussi le principe de la ligne claire et épurée de la dernière génération INDUCS. Une surface brillante sombre et sans bord avec affichage lumineux. Une ligne superbe qui s'insère de façon optimale dans tout le matériel.

Les plats présentés
restent croquants
et frais

Effet stylé et
application
intelligente.





• Réglage de la température en continu

Comme sur les modules compacts, le RTCS_{mp} assure un réglage de la température en continu et contrôlé en temps réel. La température est réglable au degré près entre 50°C et 100°C et peut ainsi être adaptée avec précision aux exigences des différents plats. La chaleur est mesurée dans le fond de la casserole ou du chafing-dish et maintenue avec exactitude sans aucune variation.

Les changements rapides (service du plat, ouverture du couvercle, ajout d'aliments) sont compensés rapidement grâce au RTCS_{mp}.

• L'intégration du système modulaire



Un seul générateur permet de faire fonctionner jusque quatre plaques chauffantes simultanément. Le type de générateur est choisi en fonction du nombre de plaques souhaité, de une à quatre. A partir de deux plaques chauffantes, il est possible de prévoir deux circuits séparés contrôlés chacun par leur propre régulateur de température en continu. Un circuit de ventilation performant maintient le générateur à la température de service même en cas d'utilisation de longue durée.

Technische Daten

| | RTCS _{mp} Install Hold-Line | RTCS _{mp} Install Hold-Line |
|--|--|--|
| Modèle: | HO/IN 450 / 800 | HO/IN 900 / 1600 |
| Boîtier du générateur: | 303 × 318 × 135 mm | 303 × 318 × 135 mm |
| Plaque chauffante: | 322 × 322 × 75 mm | 322 × 322 × 75 mm |
| Dimensions de découpe/ plaque chauffante: | 330 × 330 × 100 mm | 330 × 330 × 100 mm |
| Zones de chauffe-plat: | 1 | 2 |
| Commande: | 1 | 2 |
| Plage de température: | 50°C – 100°C | 50°C – 100°C |
| Raccordement: | 120 / 230 V, 450W / 800W | 120 / 230 V, 900W / 1600W |
| | RTCS_{mp} Install Hold-Line | RTCS_{mp} Install Hold-Line |
| Modèle: | HO/IN 1350 / 2400 | HO/IN 1800 / 3200 |
| Boîtier du générateur: | 303 × 318 × 135 mm | 303 × 318 × 135 mm |
| Plaque chauffante: | 322 × 322 × 75 mm | 322 × 322 × 75 mm |
| Dimensions de découpe/ plaque chauffante: | 330 × 330 × 100 mm | 330 × 330 × 100 mm |
| Zones de chauffe-plat: | 3 | 4 |
| Commande: | 2 | 2 |
| Plage de température: | 50°C – 100°C | 50°C – 100°C |
| Raccordement: | 120 / 230 V, 1350W / 2400W | 120 / 230 V, 1800W / 3200W |



Exemple pratique:



Générateur en 4 puissances
800 - 3200 W

Plaque chauffante
520 x 320 mm



Self-Service

RTCSmp Install Hold-Line système modulaire **Install Hold-Line 3200-GN**

• Conçu pour les plats GN

Le concept INDUCS unique mise sur le principe de maintien de la chaleur par induction plutôt que sur le traditionnel système de bain-marie. Le concept trouve son point d'orgue dans le système 3200-GN avec les très jolis récipients Gastro-Norm à la forme parfaite. Axé sur le même principe fondamental que l'Install Hold-Line 1800, l'appareil fonctionne aussi avec un

générateur séparé et jusque quatre plaques chauffantes intégrées individuelles, à la différence près que les surfaces chauffantes sont plus grandes et donc plus puissantes. Il est ainsi possible d'utiliser diverses formes de récipients GN et de les combiner à l'envi. Un vrai plus pour une présentation créative des plats.

Flexibilité inégalée dans la présentation des plats.

Vous définissez la conception du buffet, nous livrons la technique

Solutions individuelles grâce au système modulaire

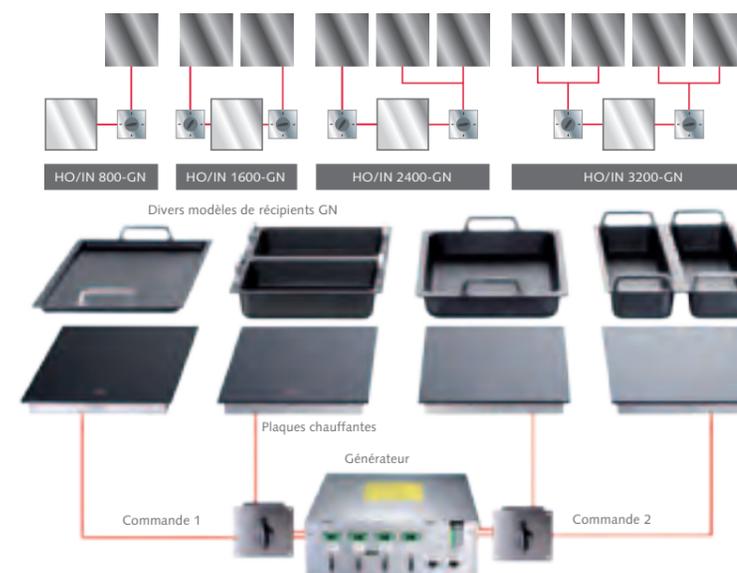
Très facile à intégrer

La consommation d'énergie ciblée permet une haute rentabilité





• Le système modulaire pour l'utilisation de récipients GN



Un générateur permet de faire fonctionner jusqu'à quatre plaques chauffantes au format GN simultanément. Le type de générateur est choisi en fonction du nombre de plaques souhaité, de une à quatre. A partir de deux plaques chauffantes, il est possible de prévoir deux circuits séparés contrôlés chacun par leur propre régulateur de température en continu.

• Grand choix de récipients GN

La fonte d'aluminium composant les récipients GN possède d'excellentes propriétés de conduction et d'accumulation de la chaleur. Les parois latérales des plats assurent ainsi aussi une répartition thermique optimale. INDUCS dispose d'une gamme assortie de plats GN adaptés. Aussi variés que soient les cultures gastronomiques et les besoins de plats, ils doivent être présentés de façon adaptée et diverse au client. En outre, chaque type de plat nécessite son récipient GN idéal. Tous ces besoins ont été pris en compte dans l'assortiment INDUCS.

L'embarras du choix...
 Les récipients en fonte d'aluminium ou porcelaine adaptés à chaque usage.



Caractéristiques techniques

| | RTCSmp Install Hold-Line | RTCSmp Install Hold-Line |
|--|---------------------------------|---------------------------------|
| Modèle: | HO/IN 800-GN | HO/IN 1600-GN |
| Boîtier du générateur: | 303 × 318 × 135 mm | 303 × 318 × 135 mm |
| Plaque chauffante: | 520 × 320 × 75 mm | 520 × 320 × 75 mm |
| Dimensions de découpe/ plaque chauffante: | 528 × 328 × 100 mm | 528 × 328 × 100 mm |
| Zones de chauffe-plat: | 1 | 2 |
| Commande: | 1 | 2 |
| Plage de température: | 50°C – 100°C | 50°C – 100°C |
| Raccordement: | 208 / 230V, 800W | 208 / 230V, 1600W |
| | RTCSmp Install Hold-Line | RTCSmp Install Hold-Line |
| Modèle: | HO/IN 2400-GN | HO/IN 3200-GN |
| Boîtier du générateur: | 303 × 318 × 135 mm | 303 × 318 × 135 mm |
| Plaque chauffante: | 520 × 320 × 75 mm | 520 × 320 × 75 mm |
| Dimensions de découpe/ plaque chauffante: | 528 × 328 × 100 mm | 528 × 328 × 100 mm |
| Zones de chauffe-plat: | 3 | 4 |
| Commande: | 2 | 2 |
| Plage de température: | 50°C – 100°C | 50°C – 100°C |
| Raccordement: | 208 / 230V, 2400W | 208 / 230V, 3200W |



R·T·C·S[®]_{mp}

realtime temperature control system

Realtime Temperature Control System

Le premier et seul système complet de commande et de surveillance pour la technique à induction

HAUSER & PARTNER IMAGING



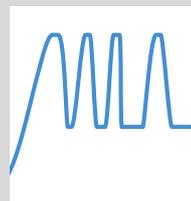
Electronique

Rapide, sûr, contrôlé

- Électronique de surveillance de la température
- Bobine d'induction pour la surveillance de température
- Surveillance de l'alimentation en énergie
- Régulation en temps réel



Conventionnel



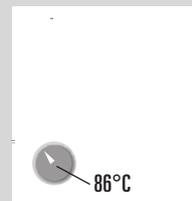
Induction



Commande de température

sans retard, exacte à 1°C

- Surveillance sans fil de la température dans le fond de la poêle ou la plaque à grillade
- Toute la surface est mesurée et contrôlée
- Les déviations de température sont immédiatement corrigées



Induction conventionnelle



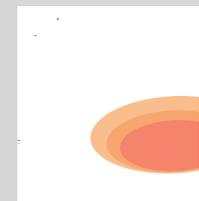
Induction avec RTCSmp



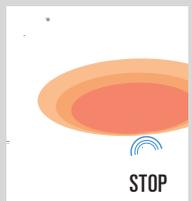
Protection casserole vide

Fiable, rapide, intelligente

- Une sécurité importante au travail
- Contrôle et surveille la surchauffe des fonds de poêles



Conventionnel



Induction avec RTCSmp

MAIN SPONSOR



Enodis France

Parc d'activités des Radars - 23 rue Condorcet
91712 FLEURY-MÉROGIS Cedex

Tél. 01 69 02 25 25 - Fax 01 69 02 25 00

Service commercial : 01 69 02 25 10 - Fax. 01 69 02 25 30

RCS Evry B 348 319 013 - www.enodis.fr - E-mail : infos@enodis.fr

