



Innovation INDUCS : le concept encastrable à induction

L'innovant concept encastrable à induction d'INDUCS offre de nouvelles perspectives pour la conception individuelle des fourneaux.

La nouvelle technologie à induction RTCS_{mp} satisfait aux exigences les plus élevées en matière de qualité, de sécurité, de fiabilité et offre à l'utilisateur une fonctionnalité et un confort jamais égalés.



Soucieux de vous offrir le meilleur de la technologie à induction, nous avons intensivement travaillé avec nos partenaires et utilisateurs pour mettre au point la nouvelle technologie RTCS_{mp} et notre concept à encastrer.

Notre portefeuille de produits couvre tous les besoins inhérents aux fourneaux professionnels. Quel que soit votre choix concernant le nombre de plaques, en version monobloc, avec bobines circulaires, wok, plancha, braisière, ou équipée de l'«interface de gestion d'énergie», le concept vous fournit les conditions idéales pour concevoir l'équipement et le design de votre fourneau selon les dernières évolutions techniques.

Bonne nouvelle: le tout dans la qualité irréprochable INDUCS. La qualité qui garantit de nouvelles solutions uniques.

INDUCS



Sommaire

L'induction avec RTCS _{mp}	4
Composants système	8
Exemples de solutions	14
Simplicité de montage	18
Contrôle de l'énergie	20
Support technique	22
Entreprise	24
Aperçu des produits	30



«Travailler avec la technologie RTCS_{mp} répond aux exigences les plus élevées du cuisinier professionnel»

Dans une cuisine professionnelle où règne une activité intensive, la sécurité du travail est un sujet de premier ordre.

Avec le système RTCS_{mp}, vous contrôlez le processus de cuisson et la sécurité à un niveau impensable sans la technologie à induction.

Le système à induction RTCS_{mp} est votre fidèle assistant sécurité.

Le RTCS_{mp} ouvre une nouvelle dimension de la technologie à induction

- Systèmes de contrôle de la chaleur et de la température
- Sécurité automatique anti-surchauffe à vide
- Faible perte d'énergie grâce à une réserve de commutation élevée
- Utilisation d'une vaste gamme de poêles
- Interface IR avec programme de diagnostic
- Système BUS dernière génération (CAN Bus)
- Raccordement aux systèmes d'optimisation SICOTRONIC



Economie d'énergie

Les appareils à induction amènent la chaleur dans le fond de la poêle à une rapidité et une intensité surprenantes, supprimant définitivement les fastidieux temps d'attente. Le système RTCS_{mp} assure simultanément une consommation raisonnée du courant et de l'énergie. En effet, seule est libérée la quantité exacte d'énergie nécessaire au maintien de l'intensité de cuisson ou de la température. Mis bout à bout, tous ces facteurs permettent d'économiser jusqu'à 80% d'énergie par rapport aux techniques conventionnelles.

Fortissimo



Nous les chauffons (presque) tous...

Breveté, le processus RTCS_{mp} révolutionnaire permet de chauffer tous les poêles qui possèdent des propriétés magnétiques.

Par conséquent, beaucoup de poêles qui ne fonctionnaient pas précédemment peuvent aujourd'hui être utilisés. L'appareil réduit l'apport en énergie électriquement ou s'éteint en cas de situation de travail critique.



- Systèmes de contrôle de la chaleur et de la température
- Sécurité automatique anti-surchauffe à vide
- Faible perte de chaleur grâce à une réserve de commutation élevée
- Utilisation d'une vaste gamme de poêles
- Interface IR avec programme de diagnostic
- Système BUS dernière génération (CAN Bus)
- Raccordement aux systèmes d'optimisation SICOTRONIC



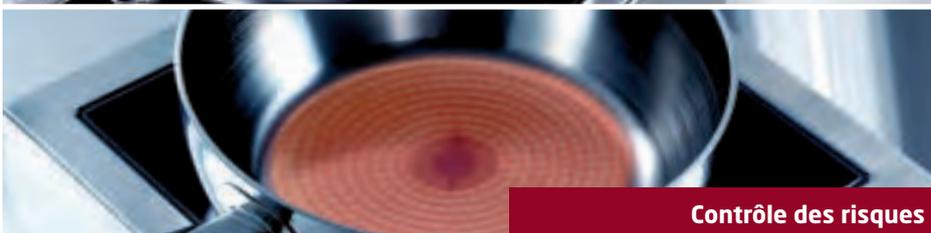
Propreté

Dans une cuisine professionnelle, répondre aux normes de propreté nécessite de plus en plus de temps, de travail et de produits chimiques. Dans ce domaine, les cuisines équipées d'une technologie à induction apportent un réel soulagement. Rien ne brûle, même pendant les coups de feu, il suffit d'essuyer brièvement les surfaces salies et les zones de cuisson sont à nouveau propres. Les températures de travail sont elles aussi nettement optimisées.

En effet, les foyers ne dégagent pratiquement pas de chaleur. Le confort de travail est beaucoup plus élevé – ménageant les hommes et les systèmes de ventilation.



Sécurité



Contrôle des risques

Dans la cuisine professionnelle, la sécurité au travail est primordiale lorsque l'activité est à son comble. Les casseroles chauffées à blanc, la graisse en feu ou les fonds de la poêles qui fondent sont un danger – RTCS_{mp} détecte immédiatement le danger et réagit sur le champ. Une légère surchauffe suffit à déformer le fond d'une casserole. RTCS_{mp} réduit immédiatement l'apport en énergie ou éteint l'appareil.



Bobine zone continuum



Permet l'utilisation simultanée de petits ou grands poêles sur une même surface. Une solution idéale pour composer une cuisine à la carte. Les bobines zone continuum sont disponibles dans les configurations un, deux ou quatre foyers.

Bobine circulaire



Les surfaces de cuisson équipées de bobines circulaires permettent l'utilisation d'une poêle par foyer. Les bobines circulaires disposent d'une forte densité de puissance et assurent une bonne efficacité énergétique. Elles sont disponibles dans les configurations un, deux ou quatre foyers.





Braisière



La technique s'appuie sur le même principe que la plancha. La construction mécanique fait la différence et rend cet appareil multifonctionnel. Il est ainsi possible d'utiliser des liquides et de produire en grande quantité.

Plancha



La plancha à induction apporte un véritable plus à toute cuisine professionnelle. Avec une mise en œuvre ultra rapide, elle permet de cuire la viande sans perte de jus grâce au maintien constant de la température. De plus, elle ne dégage que très peu de chaleur.





Compact-Line



La solution tout-en-un pratique. Générateur et bobine forment un bloc qui peut être monté comme une unité complète. Disponible dans la configuration deux foyers et une zone de grill plancha. La solution idéale pour les fourneaux modulaires.

Monofoyer / Wok



En occident, les professionnels ont pleinement intégré la cuisine au wok. Indispensable pour la cuisine asiatique, le wok est également une alternative aux foyers standards très appréciée pour la cuisine rapide.





Coup de feu dans la cuisine professionnelle

Montage mural, utilisable des deux côtés



Le fourneau haute performance pour les moyennes et grandes entreprises.

Disposition de gauche à droite:

1 × plaque avec quatre foyers (2 bobines circulaires / 2 zones continuum 720×720 mm)

1 × braisière avec deux zones de grill

Montage en îlot, utilisable des deux côtés



Le fourneau haute performance pour les petites et moyennes entreprises.

Disposition de gauche à droite:

1 × plancha avec deux zones de grill

1 × plaque avec quatre foyers (4 zones continuum 720×720 mm)

1 × plaque avec un foyer (bobine circulaire 360×360 mm)

1 × wok avec un foyer



Quand l'innovation technique sert l'homme

Montage en îlot, utilisable des deux côtés

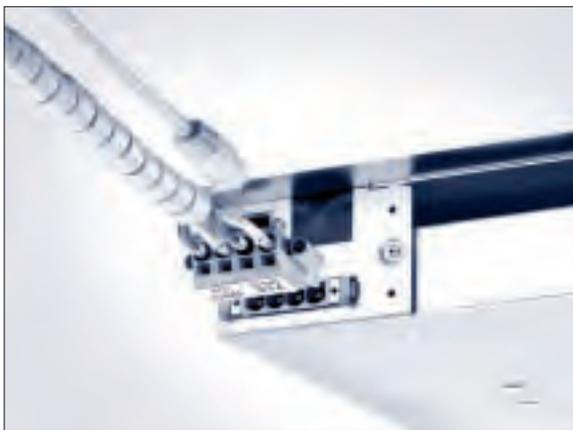


Le fourneau haute performance pour les moyennes et grandes entreprises.
Disposition de gauche à droite:
1 × plaque avec deux foyers (zone continuum 720×360 mm)
1 × plaque avec quatre foyers (2 bobines circulaires/2 zones continuum 720×720 mm)
1 × braisière avec deux zones de grill

Montage en îlot, utilisable des deux côtés



Le fourneau haute performance pour les grandes entreprises.
Disposition de gauche à droite:
1 × plancha avec deux zones de grill
1 × plaque avec quatre foyers (4 zones continuum 720×720 mm)
1 × plaque avec quatre foyers (4 bobines circulaires 720×720 mm)



Connecteur générateur

Toutes les prises et jonctions sont sécurisées dans le système et enfichables. Aucun point de soudure, aucune connexion approximative par vissage ou serrage. Toutes les connexions sont clairement signalées, excluant toute source d'erreur.



Connecteur unité de bobine

Que ce soit pour le câble de bobine ou de capteur, la durée de vie et la simplicité d'utilisation sont nos priorités absolues.

Simple, rationnel et pratique

Le développement du concept encastrable a bénéficié d'années d'expérience dans la construction de composants système et permis de simplifier l'installation et d'améliorer l'utilisation et la durée de vie.



Jonctions Control Unit

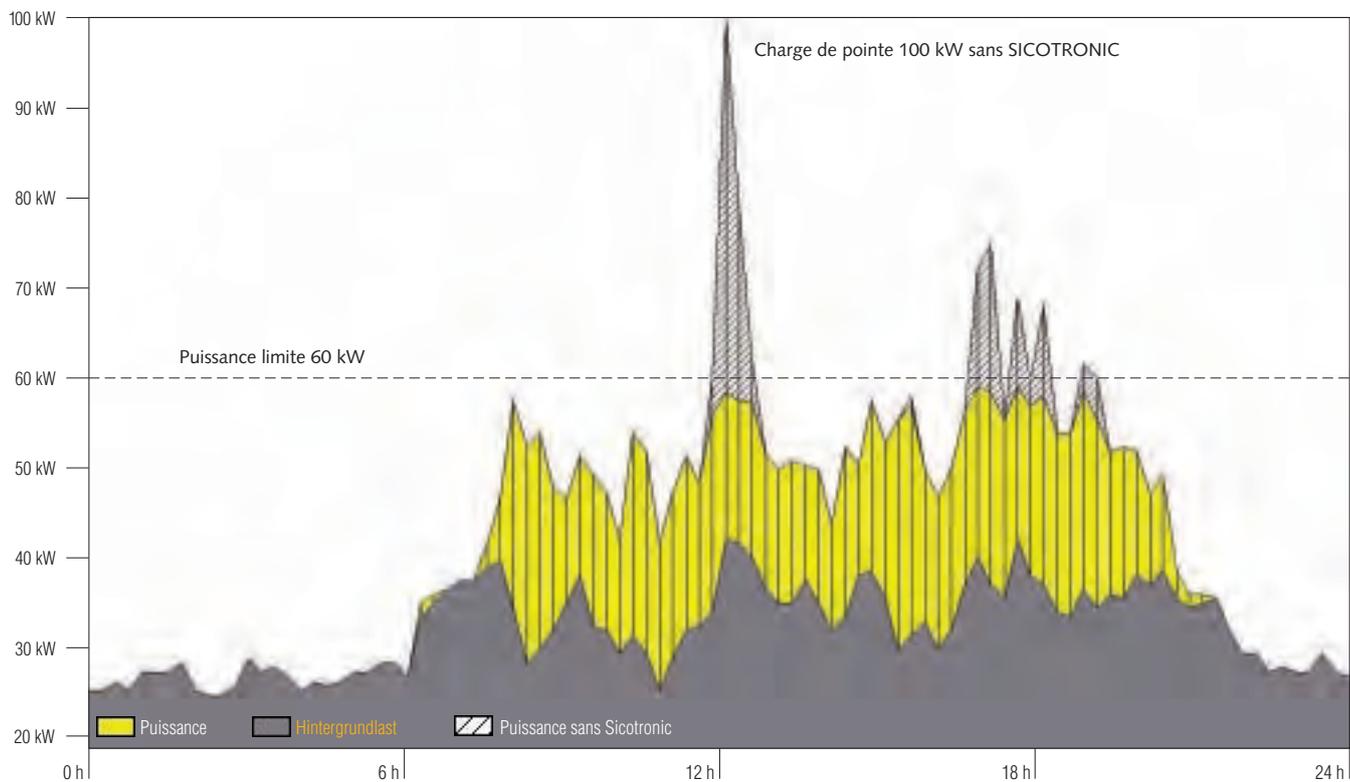
L'unité de contrôle est le centre névralgique de toute l'installation. L'échange d'informations y est permanent.



Cadres de montage préfabriqués

Le concept pratique de cadres facilite le montage de l'unité de bobine et de la plaque en vitrocéramique. Les cadres de montage sont disponibles en configuration un, deux et quatre foyers.

Diagramme de consommation



Exemple pratique

Puissance de raccordement env. 130 kW Charge de pointe sans SICOTRONIC Puissance moyenne avec SICOTRONIC et INDUCS

env. 100 kW

env. 60 kW



Source: Sicotronic AG

Chaque fournisseur de courant (centrale électrique) calcule son tarif en fonction de la charge de pointe du consommateur. Par conséquent : plus la charge de pointe est élevée, plus le tarif l'est aussi. Il est donc dans l'intérêt du consommateur de courant de maintenir son niveau de charge de

pointe le plus bas possible. C'est là qu'entre en scène SICOTRONIC. Le consommateur fixe son seuil de puissance maximale, SICOTRONIC s'y tient. L'optimisation énergétique est synonyme d'écologie et d'économie.

Réduire les coûts en maîtrisant intelligemment la consommation d'énergie - RTCS_{mp} interface de gestion d'énergie

- Réduction de la puissance de raccordement
- Réduction durable des coûts
- Solution étendue d'optimisation pour l'ensemble de l'objet



Unité centrale Sicotronic

INDUCS unité de contrôle avec interface de gestion d'énergie

INDUCS présente une nouveauté mondiale le système de gestion d'énergie RTCS_{mp}. Le système SICOTRONIC est le premier à pouvoir contrôler les fourneaux à induction. Brevetée, l'idée de base consiste à permettre à chaque appareil d'interroger

en ligne l'unité centrale et l'unité de contrôle EMI sur l'énergie disponible. Ainsi, un échange de données permanent a lieu en temps réel entre le consommateur, l'unité de contrôle EMI et l'unité centrale d'optimisation.



Diagnostic à distance, contrôle intégral, transparence totale

Programme de diagnostic

- Protocole de température
- Planification des travaux d'entretien (pas d'intervention d'urgence)
- Réparation le cas échéant par maintenance à distance
- Déceler à l'avance les futurs dérangements
- En cas de panne> instructions de dépannage par téléphone

Support technique

- Formations des partenaires
- Assistance assurée par des experts





Recherche de traces de corrosion sur des éléments de commande utilisés depuis des années

Recherche et développement

- Développement de matériel et logiciels propres à l'entreprise
- Département de design propre
- L'induction comme cœur de métier (division dédiée)
- Solutions d'induction de A à Z
- Leadership technologique
- Pouvoir d'innovation
- Priorité à l'augmentation de la compétitivité et aux avantages utilisateurs
- Collaboration intensive avec les clients

La division interne de recherche et développement de la société INDUCS travaille inlassablement à la mise au point de nouveaux développements et au perfectionnement de la technologie existante.



Test en service continu



Cette division performante a lancé de nombreuses applications innovantes sur le marché. Les professionnels de la gastronomie du monde entier profitent des simplifications notables du travail qu'elles apportent.

Technique de fabrication

- L'ensemble des processus de production sont commandés électroniquement «SPP» (Système de Planification de la Production)
- «Inspection de la production» l'entreprise est contrôlée tous les trimestres par un institut de contrôle externe



INDUCS monte tous les appareils en interne, ce qui lui permet d'adapter facilement le volume des séries et les délais.
INDUCS produit également les cartes mères. Des spécialistes montent les composants électroniques qui sont ensuite assemblés sur la ligne de soudage de haute précision.



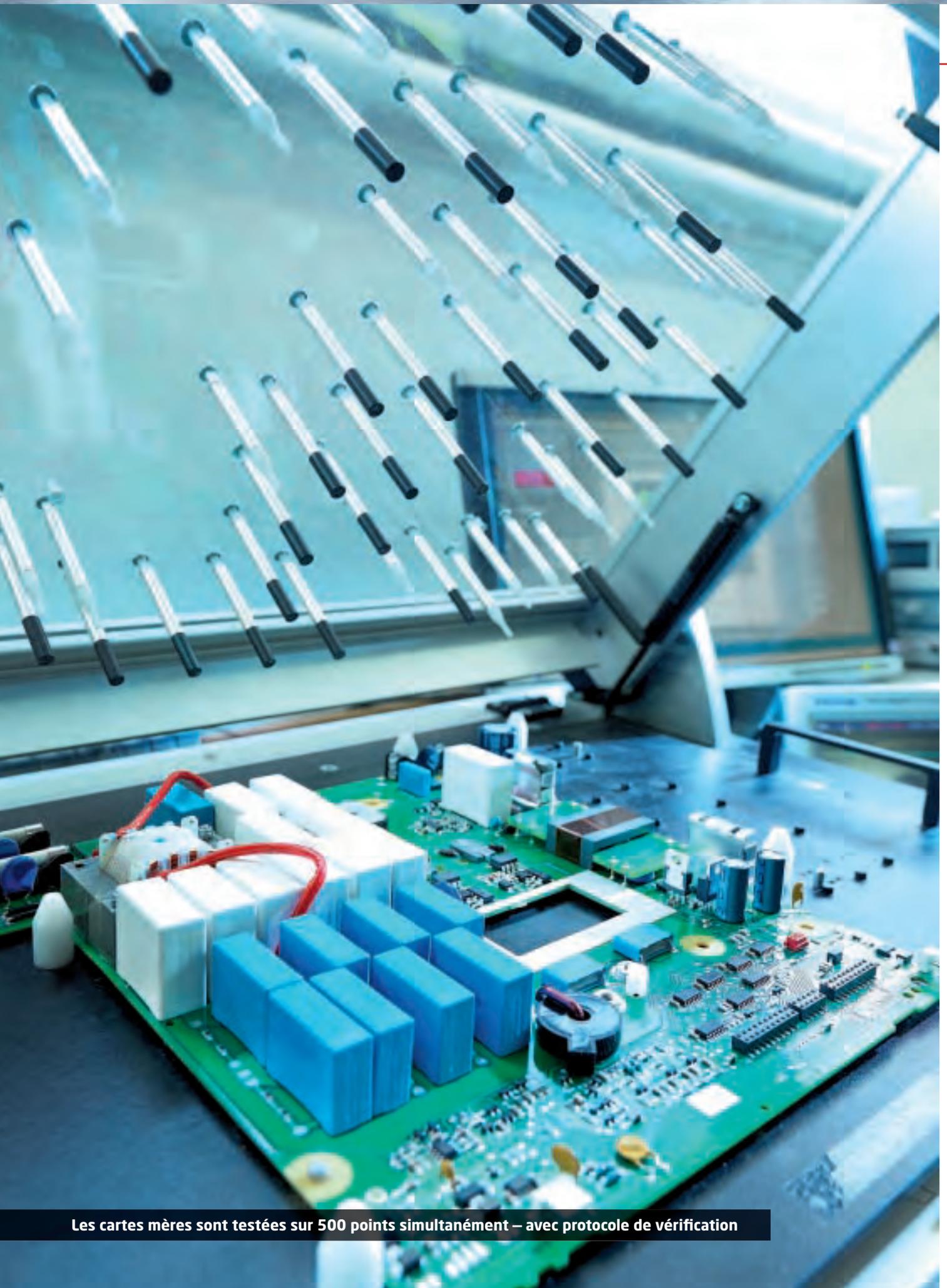
Soudage automatique sur les cartes mères

Pour les composants comme pour les matériaux, INDUCS mise toujours sur la meilleure qualité.





Concentration maximale exigée pour l'équipe de montage



Les cartes mères sont testées sur 500 points simultanément – avec protocole de vérification

Contrôle final et assurance qualité

- Contrôle de fonctionnement de tous les composants électroniques entièrement automatisé
- Contrôle automatique de sécurité «haute tension» et «câble masse»
- Contrôle final de tous les appareils finis via un appareil de contrôle commandé par PC
- Consignation automatique de toutes les données du contrôle final



Machine de fabrication des bobines spécialement développée par INDUCS

Toutes les bobines d'un niveau de qualité maximal sont fabriquées en interne sur une machine enrouleuse développée par nos techniciens. Un domaine dans lequel se cachent un extraordinaire savoir-faire et une expérience solide.

Nos appareils à induction sont soumis aux exigences les plus sévères. Afin de garantir leur qualité, toutes les liaisons soudées sont contrôlées d'abord visuellement puis par un processus automatique.



Malgré l'automatisation, les éléments de grande taille sont soudés à la main

Modèles

Générateurs

Bobines

Un foyer	Dimensions	Puissance	Diamètre / taille des bobines
Un foyer Modèle MO/BA 3500*/** Modèle MO/BA 5000*/**	337 × 332 × 165 mm 	208V 230V, 1Ph, 3.5 kW 208V 400V, 3Ph, 5.0 kW	ø 270 mm 
Un foyer Modèle MO/BA 8000*/**	337 × 332 × 165 mm 	208V 400V, 3Ph, 8.0 kW	ø 350 mm ou 430 mm 
Un foyer Modèle MO/WO 3500* Modèle MO/WO 5000* Modèle MO/WO 8000*	337 × 332 × 165 mm 	208V 230V, 1Ph, 3.5 kW 208V 400V, 3Ph, 5.0 kW 208V 400V, 3Ph, 8.0 kW	Wok ø 270 mm 
Un foyer Modèle MO/WO 5000-400* Modèle MO/WO 8000-400*	337 × 332 × 165 mm 	208V 400V, 3Ph, 5.0 kW 208V 400V, 3Ph, 8.0 kW	Wok ø 350 mm 
Un foyer Modèle MO/DU 7000-360FL*/**	600 × 360 × 65.5 mm 	208V 400V, 3Ph, 7.0 kW	150 × 290 mm 
Deux foyers Modèle MO/DU 7000-360*/** Modèle MO/DU 10000-360*/**	600 × 360 × 65.5 mm 	208V 400V, 3Ph, 7.0 kW 208V 400V, 3Ph, 10.0 kW	ø 270 mm 
Deux foyers Modèle MO/DU 7000-650*/** Modèle MO/DU 7000-720*/** Modèle MO/DU 10000-650*/** Modèle MO/DU 10000-720*/**	600 × 360 × 65.5 mm 	208V 400V, 3Ph, 7.0 kW 208V 400V, 3Ph, 10.0 kW	ø 270 mm 
Deux foyers Modèle MO/DU 14000-360*/**	600 × 360 × 131 mm 	208V 400V 3Ph, 14.0 kW	150 × 290 mm 
Deux foyers Modèle MO/DU 14000-650*/** Modèle MO/DU 14000-720*/**	600 × 360 × 131 mm 	208V 400V, 3Ph, 14.0 kW	145 × 270 mm ou 150 × 290 mm 

Plaques vitrocéramique

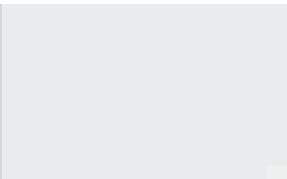
Commande

Control Unit

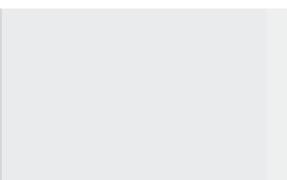
Cadres de montage à encastrer

Dimensions

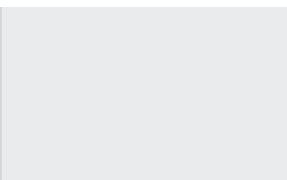
360 x 360 mm



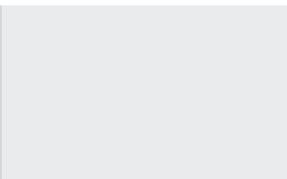
500 x 500 mm



ø 306 mm



ø 406 mm



360 x 360 mm



Dimensions

360 x 360 mm



375 x 650 mm ou 360 x 720 mm



360 x 360 mm



375 x 650 mm ou 360 x 720 mm



Modèles

Générateurs

Bobines

Quatre foyers	Dimensions	Puissance	Diamètre / taille des bobines
Quatre foyers Modèle MO/DU 14000-650-4/** Modèle MO/DU 14000-720-4/** Modèle MO/DU 20000-650-4/** Modèle MO/DU 20000-720-4/**	600 × 360 × 131 mm 	208V/400V, 3Ph, 14.0 kW 208V/400V, 3Ph, 20.0 kW	ø 270 mm 
Quatre foyers Modèle MO/QU 14000-650/** Modèle MO/QU 14000-720/** Modèle MO/QU 20000-650/** Modèle MO/QU 20000-720/**	600 × 360 × 65.5 mm  	2x 208V/400V, 3Ph, 7.0 kW 2x 208V/400V, 3Ph, 10.0 kW	ø 270 mm 
Quatre foyers Modèle MO/QU 21000-720/** ou Modèle MO/QU 24000-720/**	600 × 360 × 65.5 mm  600 × 360 × 131 mm 	208V/400V, 3Ph, 7.0 kW 208V/400V, 3Ph, 10.0 kW 208V/400V, 3Ph, 14.0 kW	ø 270 mm  150 × 290 mm
Quatre foyers Modèle MO/QU 28000-650/** Modèle MO/QU 28000-720/**	600 × 360 × 131 mm  	208V/400V, 3Ph, 28.0 kW	145 × 270 mm ou 150 × 290 mm 

Appareils deux zones de grill	Dimensions	Puissance	Dimensions	Hauteur du bac contenu
Appareil deux zones de grill Modèle MO/DU/GR 7000* Modèle MO/DU/GR 10000*	600 × 360 × 65.5 mm 	208V/400V, 3Ph, 7.0 kW 208V/400V, 3Ph, 10.0 kW	656 × 615 × 144 mm 	
Braisière Modèle MO/DU/KB 7000-65* Modèle MO/DU/KB 7000-100* Modèle MO/DU/KB 7000-150* Modèle MO/DU/KB 10000-65* Modèle MO/DU/KB 10000-100* Modèle MO/DU/KB 10000-150*	600 × 360 × 65.5 mm 	208V/400V, 3Ph, 7.0 kW 208V/400V, 3Ph, 10.0 kW	656 × 615 × 280 mm 	65 mm 19l. 100 mm 32l. 150 mm 49l.

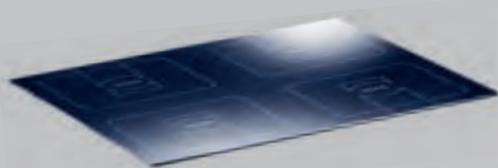
Plaques vitrocéramique

Commande Control Unit

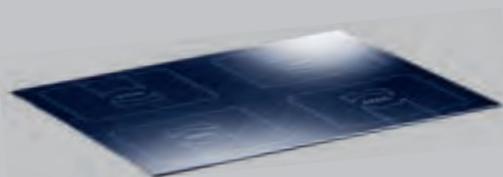
Cadres de montage à encastrer

Dimensions

650 × 650 mm ou 720 × 720 mm



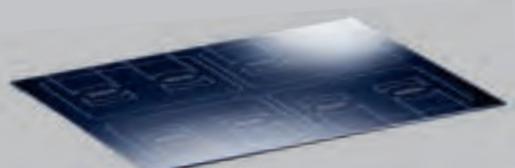
650 × 650 mm ou 720 × 720 mm



720 × 720 mm



650 × 650 mm ou 720 × 720 mm



Modèles

Générateurs

Bobines

Commande

Compact-Line deux foyers	Dimensions	Puissance	Diamètre / taille des bobines
Compact-Line Modèle SH/DU/CL 7000-555* Modèle SH/DU/CL 10000-555*	555 × 285 × 172 mm 	208V 400V, 3Ph, 7.0kW 208V 400V, 3Ph, 10.0kW	ø 220 mm 
Compact-Line Modèle SH/DU/CL 7000-530* Modèle SH/DU/CL 10000-530*	530 × 320 × 172 mm 	208V 400V, 3Ph, 7.0kW 208V 400V, 3Ph, 10.0kW	ø 220 mm 
Compact-Line Modèle SH/DU/CL 7000-610* Modèle SH/DU/CL 10000-610*	610 × 320 × 172 mm 	208V 400V, 3Ph, 7.0kW 208V 400V, 3Ph, 10.0kW	ø 220 mm 
Compact-Line Modèle SH/DU/CL 7000-655* Modèle SH/DU/CL 10000-655*	655 × 355 × 172 mm 	208V 400V, 3Ph, 7.0kW 208V 400V, 3Ph, 10.0kW	ø 220 mm 

* Option EMI (voir p. 35) / ** Option affichage 7 segments (voir p. 35)

Install Griddle-Line	Dimensions	Puissance	Control Unit
Install Griddle-Line Modèle SH/GR/IN 3500* Modèle SH/GR/IN 5000*	531 × 390 × 176 mm 	208V 230V, 1Ph, 3.5kW 208V 400V, 3Ph, 5.0kW	



Options

EMI / Affichage numérique

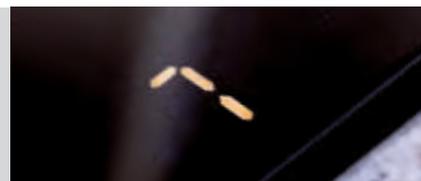
EMI

Interface gestion d'énergie, raccordement possible au système d'optimisation SICOTRONIC.



Affichage 7 segments

Affichage 7 segments sous la plaque en vitrocéramique



Fonctions de commande

1-12

Graduation

Sélectionner la fonction graduation et régler le niveau de puissance souhaité avec le bouton.



Régulation de la température

La technologie RTCS_{mp} permet de contrôler la température choisie dans le fond du récipient. Exemple : saisir à 210°C, poursuivre la cuisson à 98°C et maintenir au chaud à 70°C.



Fonction Hold

La fonction Hold s'emploie uniquement pour maintenir la température à niveau ; la température est mesurée et maintenue dans le fond du récipient sans contact. Cela permet de poursuivre à volonté le processus de cuisson des aliments à la température souhaitée.



Fonction minuteur

La fonction minuteur permet de régler la durée exacte de la cuisson.



R·T·C·S[®]_{mp}

Realtime Temperature Control System

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

● **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



● **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



● **Protection casserole vide** Fiable, rapide, intelligente

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



Description technique – ligne modulaire

Construction robuste équipée de la technologie RTCS_{mp} dernière génération:

- Formes de bâti plates et utilisation sécurisée grâce à l'électronique de puissance contrôlée
- Sécurité maximale de fonctionnement grâce à diverses fonctions de protection et de surveillance
- Surveillance électronique de l'apport en énergie
- Surveillance automatique de protection des récipients vides, casseroles à fond sandwich incluses
- Contrôle permanent de la température de la vitrocéramique, des bobines, des dissipateurs thermiques et de l'électronique
- Limitation de l'apport en énergie pendant la charge de pointe
- RTCS_{mp} – contrôle de la température en temps réel
- Interface IR avec système de diagnostic
- Nettoyage facile
- Pas de chaleur de dégagement, chaleur résiduelle faible sur la plaque en vitrocéramique diffusée par les casseroles chaudes
- Aucun réchauffement inutile de la pièce par les corps rayonnants, plaques en acier, flammes de gaz...
- Répond aux normes actuelles: EN 60335-2-36, conformité CE, UL 197, CSA/C 22.2 no 109

Votre expert-conseil: