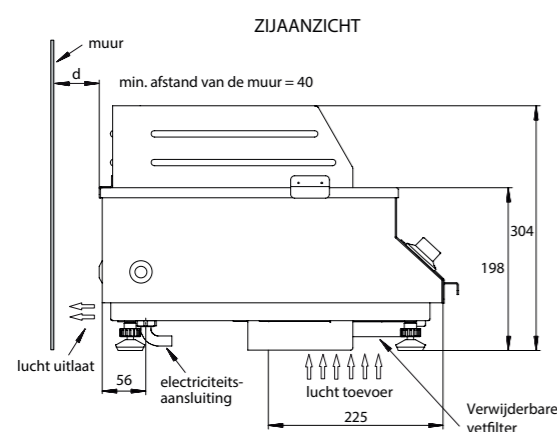
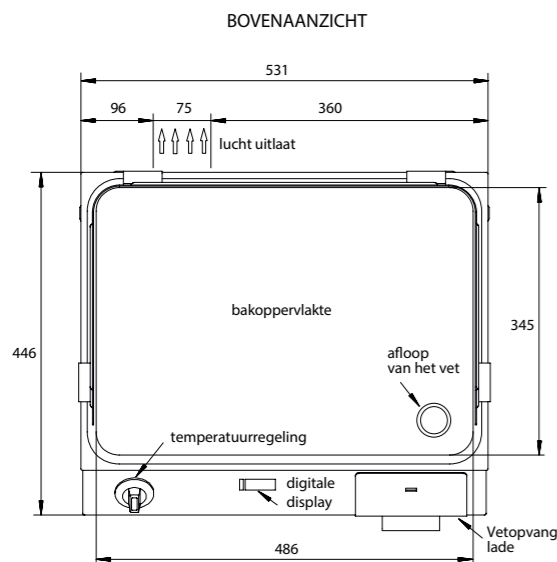
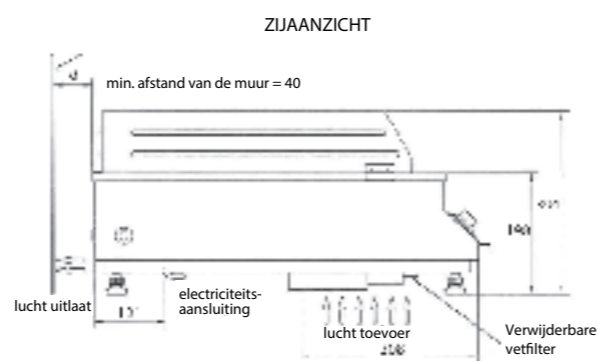
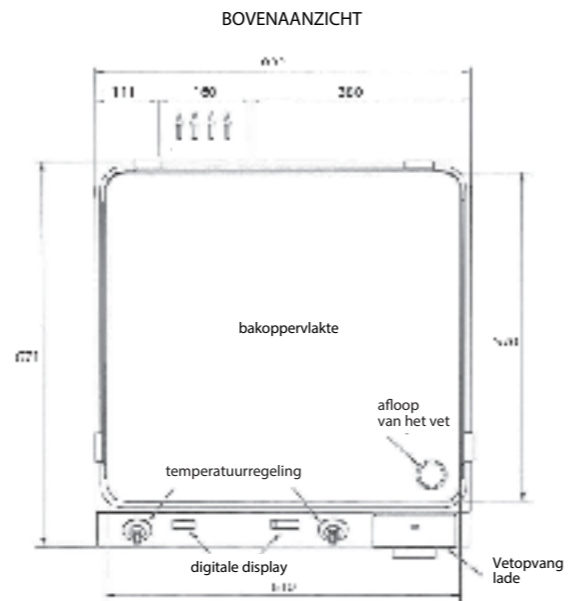


## > Technisch overzicht

Plancha 1 zone



Plancha 2 zones



### Technische eigenschappen

MODEL	TYPE	AFMETINGEN mm (LxBxH)	BAKPLAAT mm (LxBxH)	VERMOGEN (kW)	GEWICHT (kg)
SH/GR 3500	enkele zone	531 x 446 x 198	486 x 345	3,5 mono - 16 A	24
SH/GR 5000	enkele zone	531 x 446 x 198	486 x 345	5 tri+N+T - 8 A	25
SH//DU/GR 7000	dubbele zone	656 x 671 x 198	610 x 570	7 tri+N+T - 10 A	45
SH//DU/GR 10000	dubbele zone	656 x 671 x 198	610 x 570	10 tri+N+T - 15 A	47

### Toebehoren

**MODEL**  
Beschermingskader 1 zone  
Beschermingskader 2 zones  
Spatel  
Spons

**JADE**<sub>NV</sub>

Sint-Eloois-Winkelsestraat 117  
8800 OEKENE (BELGIUM)

T +32 (0)51 22 55 40 • F +32 (0)51 22 49 11

www.jadenv.be

**JADE**<sub>NV</sub>  
**INDUCS**  
Induction concept systems

## De inductie bakplaat

Deze nieuwe bakplaat met gelijkmatige warmteverdeling en inductietechnologie is de droom van elke chef-kok. U stelt de gewenste temperatuur in en uw gerecht wordt gebakken op een constante temperatuur met een maximale afwijking van 0,5°C.

De temperatuur van de bakoppervlakte wordt constant gemeten en aangepast. De snelwerkende nieuwe RTC technologie (Real temperature control) zorgt ervoor dat de ingestelde temperatuur van de bakplaat behouden blijft, ook als er veel producten tegelijk klaargemaakt worden. De energietoevoer wordt onmiddellijk en snel aangepast om temperatuurschommelingen te vermijden.

De inductie bakplaat is ideaal voor restaurants, hotels, grootkeukens, traiteurs, feestzalen... onmisbaar in iedere keuken!



### Product informatie

- Bakplaat met enkele of dubbele zone. Per zone is de temperatuur regelbaar.
- Inox constructie.
- De ingebouwde bakoppervlakte is in HPCR-inox.
- RTCS™ techniek voor de controle en het regelen van de temperatuur.
- Met een draaiknop regel je de temperatuur van 0°C tot 230 °C, tot op een graad nauwkeurig.
- Warmt op van 0°C tot 200°C in minder dan 5 minuten.
- Elektronische controle van de energietoevoer.
- Techniek gestuurd door een microprocessor.
- Bij het uitschakelen van de bakplaat wordt de temperatuur getoond.
- Voorzien van een uitneembare vetopvang lade.
- Vetfilter mag in de afwasmachine.
- Antispat beschermingskader.
- Reinigings spatel.
- Hoogte verstelbare pootjes.

### Optie

- Inbouw versie.

## > Algemene eigenschappen



De bakplaat is uitermate geschikt voor het **bakken van alle producten** zoals vlees, vis, groenten,... Men werkt in een aangename omgeving met weinig rookontwikkeling. Bovendien geeft de bakplaat weinig warmte af. Voor de kok is dit een groot comfort.

De oppervlakte van de bakplaat heeft **overal dezelfde temperatuur**: geen energieverlies aan de boorden of een oververhitting in het midden maar een gelijkmatige warmteverdeling.

De producten bewaren al hun sappen waardoor er tot 20 % minder gewichtsverlies is.

Zelfs bij intensief gebruik, al wordt het toestel gebruikt voor één of dertig porties ineens, het resultaat en de baktijd blijven gelijk.

Meer nog, de minimale temperatuursafwijking zorgt voor een gebruiksvriendelijk toestel.

Het is niet langer nodig om een hele reeks potten en pannen te voorzien. Het bakken gebeurt rechtstreeks op de bakplaat: **geen afwas meer** van potten en pannen, minder verbruik van water en vetstoffen.

De **reiniging** van de bakplaat is **heel gemakkelijk**: op de nog warme bakplaat worden ijsblokjes gegoten. De veroorzaakte thermische shock zorgt ervoor dat we met behulp van een spatel de bak- en vetresten gemakkelijk in de vetopvang lade kunnen vegen.

Of het nu gaat over een bakplaat met enkele of dubbele zone, de **temperatuur is per zone regelbaar**.

Het is mogelijk om verschillende gerechten te bakken zoals vis en vlees **zonder smaakoverdracht**.

Met behulp van een **microprocessor** wordt de energietoevoer nodig om te bakken automatisch geregeld in functie van de hoeveelheid gerechten die men bakt. Enkel tijdens het bakproces verbruikt men energie.

De temperatuur wordt **elektronisch** gemeten en geregeld (systeem RTCS) met een weergave van de werkelijke temperatuur voor iedere zone.



- Veel (verschillende) producten tegelijk klaarmaken op een kleine oppervlakte.
- Minder verbruik van vetstoffen.
- Tijdbesparend: nooit meer wachten tot uw pan warm is en de boter gebruind... u kan direct beginnen bakken.
- Ideaal voor keukens met een kleine oppervlakte.
- Door de grote besparingen (minder energieverbruik, minder werkuren, minder afwas, minder vetstoffen, geen pannen meer nodig...) heeft men in een mum van tijd het toestel terugverdiend.
- Gemakkelijk te verplaatsen.

## > De voordelen van de inductiebakplaat

**Warmt op in een recordtijd:** in **3 à 5** minuten klaar om te gebruiken.

**Gelijkmatige warmteverdeling** en constante temperatuur.

**80 % energiebesparing:** enkel tijdens het bakproces wordt elektriciteit verbruikt.

Geen verlies van eiwitten en sappen tijdens het bakproces.

### 1 of 2 intelligente zones

Werken zonder stress: door de **elektronische regeling** blijft de temperatuur constant.

**Verhoging van de rentabiliteit:** **20 tot 30 %** minder gewichtsverlies.

Weinig rookontwikkeling.

Geen verbranding van vet, geen overdracht van smaak noch geur.

Ideaal voor het bakken van **delicate producten** zoals ganzenlever.



Gemakkelijke reiniging.

