

**Install Hold-Line,
induktive Warmhaltetechnik
von SCHOLL**





Install Hold-Line

**Das Buffet-Design
bestimmen Sie,
wir liefern die Technik**

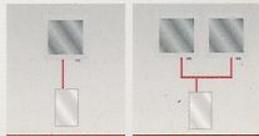
**Einmalige
Speisenqualität durch
konstante Wärme**

**Spielend
einfach
einzubauen**

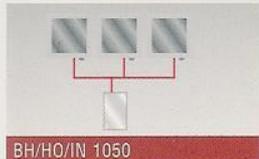
**Individuelle Lösungen
dank modularem
System**

**Gezielter
Energieverbrauch
ermöglicht hohe
Wirtschaftlichkeit**

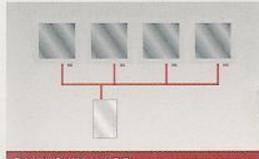
**Die kompakte
Warmhaltelösung
für GN-Porzellanschalen**



BH/HO/IN 350 BH/HO/IN 700



BH/HO/IN 1050



BH/HO/IN 1400



Kompakt-Modul

GN-Porzellanschalen

Das modulare System



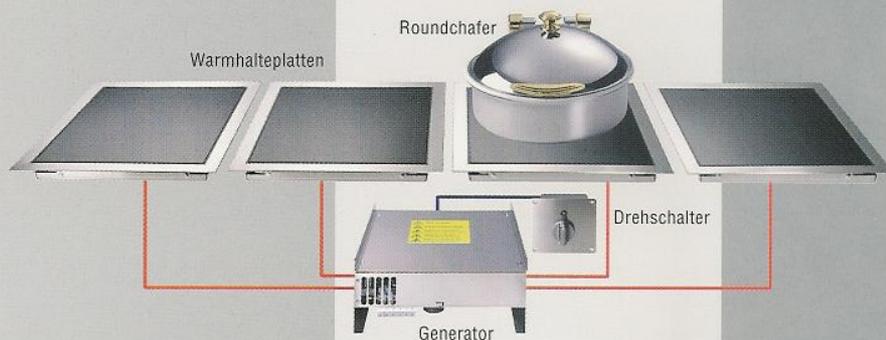
Eine edle Buffetpräsentation und eine hohe Speisenqualität ist der Wunsch jeder gehobenen Hotellerie- und Bankettgastronomie. Die konstante Temperatur des Porzellan-Einsatzes von 92° C und eine ausgeklügelte Ableitung des Kondenswassers sorgen für eine Speisenqualität und -präsentation der Spitzenklasse.

Install-Hold-Line fügt sich nahtlos in jedes Designkonzept. Die hochglanzverchromten Roundchafer mit Deckelbremse sind eine Augenweide und bilden den Höhepunkt jeder gepflegten Buffettafel.



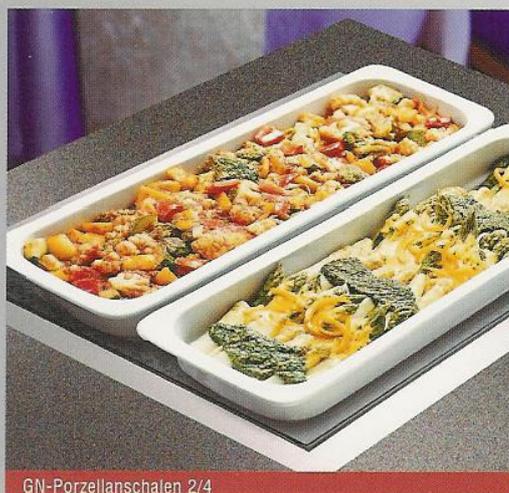
Der Einbau

Das modulare System lässt sich dank kompakter Bauweise spielend einfach einbauen - Sie haben die Wahl. Ganz nach Ihrem Betriebskonzept können Sie mit einem Generator eine, zwei, drei oder vier Wärmeplatten anschliessen und betreiben. Mit nur einem zweistufigen Betriebsschalter regeln Sie alle Platten gleichzeitig. Lediglich dort wo ein Roundchafer platziert ist, fließt Energie und entsteht Wärme. Für den Einsatz und die Aufheizzeit des warmen Wassers ist Stufe 1 berechnet. Die Stufe 2, wenn nur kaltes Wasser zur Verfügung steht. Die solide Rahmenkonstruktion erleichtert den Einbau in jedes Medium, die Verkabelung muss nur gesteckt werden.



Einbauschema

Das Kompakt-System



GN-Porzellanschalen 2/4

Für den Einsatz von GN-Porzellanschalen entwickelten wir für Sie die Compact-Line. Generator und Wärmeplatte sind vereint in einem formschönen Einbaugerät. Nur noch die Stromversorgung und die Steuerung anschliessen und das Gerät ist einsatzbereit. Die GN-Porzellanschalen sind am Boden Inductherm beschichtet, dies garantiert eine verlustfreie Energieübertragung. Die Wärme entsteht ausschliesslich da, wo sie benötigt wird. Kein lästiges Nachfüllen von Wasser, keine unangenehmen Hitzeentwicklungen.



GN-Porzellanschalen 1/3

Induktions-Warmhaltegeräte **Install Hold-Line**



Edles Design, der Roundchafer

Bedienungsfreundlich dank Deckelbremse

Funktionalität und Design

Tropfwanne fängt Kondenswasser auf

Zwei Basismodelle mit unterschiedlichen Leistungsstärken, Massen und Anzahl Warmhaltefeldern. Kompakte und robuste Bauweise, Gehäuse und Rahmenkonstruktion komplett in CrNi-Stahl. Einfacher Einbau dank geschlossener Rahmenkonstruktion. Install Hold-Line bietet ein Maximum an Qualität, Komfort und hohe Sicherheit.

- ▶ Einfache Einbaulösung dank Rahmenkonstruktion
- ▶ Flache Bauformen und sicherer Betrieb durch kompakte Leistungselektronik
- ▶ Maximale Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- ▶ Elektronische Begrenzung der Anschlussleistung
- ▶ Kein Vorheizen der Warmhaltefelder nötig
- ▶ Keine weitere Leistungsabgabe, wenn die Behälter von der Warmhaltestelle entfernt werden
- ▶ Mühelose Reinigung des Warmhaltefeldes (heisse Behälter - kalte Ceranfelder)

Arbeitssicherheit

- ▶ Keine Strahlung- und nur eine geringe Restwärme auf dem Ceranfeld, übertragen durch die warmen Behälter
- ▶ Keine unnötige Erwärmung des Raumes durch heisse Strahlkörper, Stahlplatten, Gasflammen ...
- ▶ Erfüllt neueste Vorschriften: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, NSF 4-1996, CE-konform

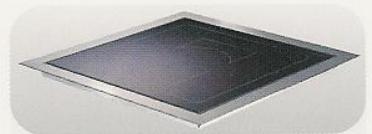
Bedienung und Kontrolle

Lampenbetrieb 5V DC / maximal 20mA (grün), Zweistufen-Widerstandsschalter 1-2 kOhm
Leistungsregler Potentiometer 10 kOhm (nur Modell BH/HO/IN 800)

Dimensionen in mm	Generatorgehäuse	Ceranfläche	Rahmen	Ausschnittmass
Hold-Line BH/HO/IN 350	274 x 280 x 140	320 x 320	384 x 384 x 45	355 x 355 x 75
Hold-Line BH/HO/IN 700	274 x 280 x 140	320 x 320	384 x 384 x 45	355 x 355 x 75
Hold-Line BH/HO/IN 1050	274 x 280 x 140	320 x 320	384 x 384 x 45	355 x 355 x 75
Hold-Line BH/HO/IN 1400	274 x 280 x 140	320 x 320	384 x 384 x 45	355 x 355 x 75
Hold-Line BH/HO/IN 800	Kompakt-Version	520 x 320	582 x 320 x 85	550 x 355 x 150

Technische Daten	Spannung	Leistung	Anzahl Warmhaltefelder	Leistung pro Warmhaltefeld
Hold-Line BH/HO/IN 350	110 / 230 V	350 W	1	350 W
Hold-Line BH/HO/IN 700	110 / 230 V	700 W	2	350 W
Hold-Line BH/HO/IN 1050	110 / 230 V	1050 W	3	350 W
Hold-Line BH/HO/IN 1400	110 / 230 V	1400 W	4	350 W
Hold-Line BH/HO/IN 800	110 / 230 V	800 W	1	800 W

Zubehör	B x T x H	Inhalt	Deckel	Deckelmass
Chafing Dish rund, mit Porzellanschale	ø 300 x 230/600 mm*			
Porzellanschale	ø 300 x 60 mm	2.0 l		
Inductherm GN-Schale 1/1	530 x 325 x 65 mm	8.0 l	GN-Deckel 1/1	530 x 325 mm
Inductherm GN-Schale 2/4	530 x 162 x 65 mm	4.0 l	GN-Deckel 2/4	530 x 162 mm
Inductherm GN-Schale 1/3	325 x 175 x 65 mm	2.5 l	GN-Deckel 1/3	325 x 175 mm



Wärmeplatte mit solider Rahmenkonstruktion in Chromstahl



Variante mit mattschwarzem Rahmen-Design



Kernstück, der SCHOLL Generator



Drehschalter 2-stufig, Positionierung nach Kundenwunsch



Spulenkabelanschluss mit einfachster Steckverbindung



Anschlussstecker für Drehschalter



Kompaktgerät BH/HO/IN 800



GN-Porzellanschalen in 3 Größen

Ihr Fachberater:

SCHOLL

Großkücheneinrichtungen

SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG
Postfach 13 52 • 56465 Bad Marienberg
Tel. 02661/9868-0 • Fax 02661/9868-28

M A D E B Y

SCHOLL

...eine Idee voraus!