

Induktionstechnik

INDUCS[®]
Inductions concept systems

Schweizer Hochleistungsinduktionstechnik mit **R.T.C.S.**[®] Technologie -
das umfassende Steuer- und Überwachungssystem für Induktion!



R.T.C.S – Realtime Temperature Control System

- **Elektronik** „schnell - sicher - kontrolliert“
Temperaturüberwachung der Elektronik und der Induktionsspule; Überwachung der Energiezufuhr; Regulierung in Echtzeit
- **Temperatursteuerung** „verzögerungsfrei“
Kabellose Temperaturüberwachung der Bratplatte; Fläche wird gemessen und kontrolliert, Temperaturabweichungen werden verzögerungsfrei korrigiert
- **Leerkochschutz** „zuverlässig - flink - intelligent“
Wichtige Arbeitssicherheit; kontrolliert und überwacht das Überhitzen von Pfannenböden

Bei der „mp“ multi-point „**Mehrpunktfühler**“ - Technologie, als Standardausstattung bei allen Einbaukochfeldern (Compactmodul und Modular) und Grills, werden mit einem Mikroprozessor alle einzelnen Fühler in Echtzeit überwacht und gesteuert. Dies gewährleistet auch ein einzigartiges Diagnosesystem!



Energieeinsparung bis 80%



Überhitzungsschutz



RTCSmp erhitzt (fast) alle



Sauberkeit

Induktion–Einbauherde

INDUCS[®]
Inductions concept systems



Induktions–Einbaugeräte RTCS Install – Line

- maximale Betriebssicherheit und perfekte Steuerung dank der „RTCS“ Realtime Temperature Control System Technologie
- Einzelkochzonen mit Doppel-Kreissensoren zur Überwachung der Spulenfläche
- Doppelkochfelder mit der „multi point“ Technologie, 3 Fühler pro Kochfeld
- Wokkochfeld mit einem direkt in der Spulenwindung eingebundenen Temperatursensor
- Leistungsstarke Induktions-Einbaugeräte zum einfachen Einbau/Einhängen
- raumsparendes, kompaktes Gehäuse aus Chromnickelstahl mit Einhängerahmen, mit flächenbündig eingesetztem Ceranfeld
- optimale Luftzufuhr erfolgt über einen am Geräteboden angebrachten Lüfter
- Kühlprozess der Leistungsteile und der Spule erfolgt über ein Luftleitführungssystem
- anschlussfertig mit Bedienpaneel mit einem stufenlosen Leistungsregler mit LED Kontrolllampe

Einbauherd, 1 Kochzone, Glas 320x320 mm

STI-S.IN-3,5	B/T/H 384/384/226 mm, 230 V/3,5 kW 1 Rundspule	EUR 2.038,00
STI-S.IN-5	B/T/H 384/384/226 mm, 400 V/5 kW 1 Rundspule	EUR 2.466,00



Einbauherd, 2 Kochzonen, Glas 320x580 mm

STI-S.D.IN-7	B/T/H 384/644/164 mm, 400 V/2x 3,5 kW 2 Rundspulen	EUR 4.102,00
STI-S.D.IN-10	B/T/H 384/644/164 mm, 400 V/2x 5 kW 2 Rundspulen	EUR 4.537,00



Einbauwok, Cuvette 300 mm

STI-S.WOK.IN-3,5	B/T/H 384/384/297 mm, 230 V/3,5 kW Wokspule 270 mm	EUR 2.437,00
STI-S.WOK.IN-5	B/T/H 384/384/297 mm, 400 V/5 kW Wokspule 270 mm	EUR 2.921,00
STI-S.WOK.IN-8	B/T/H 384/384/297 mm, 400 V/8 kW Wokspule 270 mm	EUR 3.201,00



Minderpreis WOK ohne Einhängerahmen EUR 271,00
(Cerancuvette und Regler lose beigelegt, ohne Bedienpaneel)

Einbaukit für Luftführung siehe Seite 105.

Induktion–Einbauherde

INDUCS[®]
Inductions concept systems

Induktions–Einbauherde RTCSmp Compact – Line SH/IN



- Maximale Betriebssicherheit und perfekte Steuerung dank der „RTCSmp“ Realtime Temperature Control System Technologie mit der „multi point“ Technologie
3 Sensoren pro Kochfeld bei der Rundspule (verformte Böden werden auch erkannt)
6 Sensoren pro Kochfeld bei flächendeckender Quadratspule (2x Rechteck)
- Permanente Temperaturüberwachung von Ceranglas, Spulen, Kühlkörper und Elektronik
- Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Automatische Leerkochschutzüberwachung auch bei Pfannen mit Sandwichböden
- Kompaktes Gehäuse mit Generator und den Spulenträgern, optional mit Ceranglas
- Optimale Luftzufuhr erfolgt über einen im Geräteboden angebrachten Lüfter
- Kühlprozess der Leistungsteile und der Spule erfolgt über ein Luftleitführungssystem nach hinten und seitlich
- Stufenloser Leistungsregler mit LED Kontrolllampe, zum Einbau in bauseitige Möbelblende
- Verbindungskabel 1m zum einfachen Anstecken zwischen Regler und Generator
- Einbauhöhe + 40 mm zur Gerätehöhe
- Ausführung mit externem Generator auf Anfrage



Rundspule

3 Fühler pro Kochstelle
Höchste Effizienz bei Verwendung
von einem Topf/Pfanne pro Kochstelle



Quadratspule flächendeckend /FL

6 Fühler pro Kochstelle
Ideal in á la carte Küchen bei
Verwendung von kleinen Sauteusen

Einbauherd, 1 Kochzone SH/IN

CL 3500	B/T/H 369/337/179 (200) mm, 230 V/3,5 kW Spule 270 mm rund (passend für Glas 360x360 mm)	EUR 1.732,00
CL 5000	B/T/H 369/337/179 (200) mm, 400 V/5 kW Spule 270 mm rund	EUR 1.868,00



Induktion–Einbauherde

INDUCS[®]
Inductions concept systems

Einbauherd, 2 Kochzonen SH/DU/IN–L555

CL 3500–555 B/T/H 311/555/161 mm, 400 V/2x 3,5 kW EUR 3.306,00
2 Spulen 220 mm rund (passend für Gläser
300x600 mm oder 600x600 mm)

CL 5000–555 B/T/H 311/555/161 mm, 400 V/2x 5 kW EUR 3.461,00
2 Spulen 220 mm rund



Einbauherd, 2 Kochzonen SH/DU/IN–L610

CL 3500–610 B/T/H 311/610/161 mm, 400 V/2x 3,5 kW EUR 3.417,00
2 Spulen 270 mm rund (passend für Gläser
375x650 mm oder 650x650 mm)

CL 5000–610 B/T/H 311/610/161 mm, 400 V/2x 5 kW EUR 3.572,00
2 Spulen 270 mm rund

CL 5000–610/FL B/T/H 311/610/161 mm, 400 V/2x 5 kW EUR 3.870,00
2 Spulen 270 mm quadratisch flächendeckend



Einbauherd, 2 Kochzonen SH/DU/IN–L655

CL 3500–655 B/T/H 311/655/161 mm, 400 V/2x 3,5 kW EUR 3.417,00
2 Spulen 270 mm rund (passend für Gläser
360x720 mm oder 720x720 mm)

CL 5000–655 B/T/H 311/655/161 mm, 400 V/2x 5 kW EUR 3.572,00
2 Spulen 270 mm rund

CL 5000–655/FL B/T/H 311/655/161 mm, 400 V/2x 5 kW EUR 3.870,00
2 Spulen 270 mm quadratisch flächendeckend



Zubehör

Ceranglas 360x360x6 mm 1 Kochzone EUR 160,00

Ceranglas 500x500x6 mm 1 Kochzone EUR 315,00

Ceranglas 300x600x6 mm 2 Kochzonen EUR 305,00

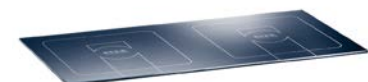
Ceranglas 375x650x6 mm 2 Kochzonen EUR 294,00

Ceranglas 360x720x6 mm 2 Kochzonen EUR 305,00

Ceranglas 600x600x6 mm 4 Kochzonen EUR 473,00

Ceranglas 650x650x6 mm 4 Kochzonen EUR 483,00

Ceranglas 720x720x6 mm 4 Kochzonen EUR 515,00



Einbaurahmen und Einbaukit für Luftführung siehe Seite 105.

Induktion-Bräter

INDUCS[®]
Inductions concept systems

Induktionseinbau-Grillplatten- und Multibräter

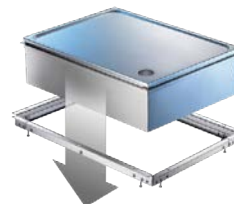


- maximale Betriebssicherheit und perfekte Steuerung dank der „RTCSmp“ Realtime Temperature Control System Technologie mit der „multi point“ Technologie
- gesamte Bratfläche - wird bezogen auf die Temperatur - gemessen, gesteuert und überwacht, Temperaturverlust von 0,5°C wird erkannt und augenblicklich korrigiert
- hohe Flexibilität durch rekordschnelle Aufheizzeit von 20-200°C in 3,5 bis 4,5 min
- hohe Energieeinsparung - es wird immer nur die augenblicklich erforderliche Energie eingesetzt
- Bratplatte mit HPCR-Inox Oberflächenbehandlung mit minimalster Abstrahlhitze für ein optimales Raumklima
- einmalige Qualität des Bratgutes mit minimalstem Gewichtsverlust
- kein Verlust von Eiweiß und Wasser, gleichmäßige Hitzeverteilung
- Temperatureinstellung von 50-230°C



Einbaugrillplatten-Compactmodul

STI-S.GRL.IN-3,5	B/T/H 531/390/176 mm, 230 V/3,5 kW 1 Heizzone, Bratfläche 493x352 mm, Spritzschutz, Generatorengehäuse mit direkt oben eingesetzter Bratplatte	EUR 4.389,00
STI-S.GRL.IN-5	B/T/H 531/390/176 mm, 400 V/5 kW wie oben, jedoch mit 5 kW	EUR 4.609,00
Option Einbau-Montagerahmen (zusätzlicher Platzbedarf)		EUR 406,00



Einbaumultibräter-Compactmodul

SH/KB/IN/CL-5	B/T/H 531/390/226 mm, 400 V/5 kW Bratenwanne 493x352x65 mm, 9,5 Liter 1 Heizzone, Generator direkt unterhalb angebaut	EUR 4.481,00
----------------------	---	--------------



Einbaumultibräter-Modularsystem

MO/DU/KB-10000-65	B/T/H 656/615/280 mm, 400 V/10 kW Bratenwanne 618x577x65 mm, 19 Liter 2 Heizzonen, Generator für externe Montage mit Kabelkit 2,5 m und Bedieneinheit	EUR 8.962,00
MO/DU/KB-10000-100	B/T/H 656/615/280 mm, 400 V/10 kW Bratenwanne 618x577x100 mm, 32 Liter	EUR 9.144,00



Induktion- Warmhaltekonzepte

INDUCS[®]
inductions concept systems

- Formschönes Design, kombiniert mit der Inducs RTCSmp Technologie gewährleistet eine perfekte Präsentation und Qualität der Speisen
- Wärme wird nur dort erzeugt, wo sie benötigt wird - im Boden der Pfannen und Behälter
- Keine Wartezeiten - die Wärme steht in kürzester Zeit zur Verfügung, Temperatur 50-100°C
- exakte Temperatursteuerung mit digitaler Temperaturanzeige (unter der Glasfläche)
- bis zu 80% Energieeinsparung gegenüber herkömmlichen Systemen
- Auftischmodelle mit Temperaturregler auf der Unterseite des Gehäuses
- Einbaumodell zum Einhängen mit externem Temperaturregler mit Kabel



HO/CL 1500 Black & White

Warmhalteplatten L=800 mm

HO/CL 1500B	B/T/H 800/400/114 mm, 230 V/1,5 kW Auftischgerät schwarz, 2 Zonen, 2 Regler	EUR 2.695,00
HO/CL 1500W	Auftischgerät weiß	EUR 2.882,00
HO/CL 1500E	Auftischgerät Edelstahl	EUR 2.855,00
HO/IN/CL 1500E	Einbaumodell Edelstahl	EUR 2.894,00



HO/CL 1500E

Zubehör für Install-Line & Compactmodule

Einbaurahmen für Compactmodule für Edelstahl-Arbeitsplatten

ER/SH/IN-L337/U	zum flächenbündigen Einbau von unten	EUR 242,00
ER/SH/IN-L337/H	mit Einhängerahmen zum Einhängen	EUR 336,00



L337/U

ER/SH/DU/IN-L555/U	zum flächenbündigen Einbau von unten	EUR 368,00
ER/SH/DU/IN-L555/H	mit Einhängerahmen zum Einhängen	EUR 463,00



L555/U

ER/SH/DU/IN-L610/U oder L655/U	zum flächenbündigen Einbau von unten	EUR 368,00
ER/SH/DU/IN-L610/H oder L655/H	mit Einhängerahmen zum Einhängen	EUR 463,00



L610-655/U

Einbaukit Groß für Luftführung (Herde, Grill, Multibräter)	EUR 436,00
bestehend aus Fettfilter 200x150x12 mm, 2 Ansaugmuffen mit Schlauchschellen, flexibles Lüftungsrohr Alu, Spezialsilikon mit Spritze	

Einbaukit Single (für Einzelkochstelle Herd/Wok)	EUR 305,00
---	------------



Einbaukit Groß

Fettfilter 200x150x12 mm + Rahmen	EUR 88,00
--	-----------

Fettfilter 280x200x12 mm + Rahmen	EUR 162,00
--	------------

Induktion-Tischgeräte

INDUCS®
Inductions concept systems

Induktions-Tischgeräte mit Inducis **R·T·C·S[®]** Technologie

realtime temperature control system

- Maximale Betriebssicherheit und perfekte Steuerung dank der „**RTCSmp**“ Realtime Temperature Control System Technologie mit der „**multi point**“ Technologie
- Hochleistungsgeräte für Dauereinsatz in der Gastronomie in massiver Chromnickelstahlausführung
- Stabiler Betrieb - Abluftsystem nach unten mit drehzahlgesteuertem Abluftventilator
- sehr leise - geringe Betriebsgeräusche
- vielseitige Aufstellungsorte - einfache Leistungsreduktion bis auf 25% der Nominaleinteilung durch den Betreiber möglich
- einfache und intuitive Bedienung mit Drehknopf „Tip & Turn“

Tischherd 1 und 2 Kochstellen



Leistungsstufen
1-12



Warmhalten
25-100°C



Anzeige von
Fehlfunktionen



Timerbetrieb mit
Abschaltfunktion

Instinct Top 3,5

B/T/H 380/460/140 mm, 230 V/3,5 kW
Leistung auf min. 0,875 kW reduzierbar
1 Kochzone, Ceranfeld 372x340 mm

EUR 1.781,00



Top 3,5 / 5

Instinct Top 5

B/T/H 380/460/140 mm, 400 V/5 kW
Leistung auf min. 1,25 kW reduzierbar
1 Kochzone, Ceranfeld 372x340 mm

EUR 2.064,00

Instinct Top 10

B/T/H 380/720/140 mm, 400 V/10 kW
Leistung auf min. 2,5 kW (2x 1,25) reduzierbar
2 Kochzonen, Ceranfeld 372x609 mm

EUR 3.663,00



Induktion-Tischgeräte

INDUCS[®]
Inductions concept systems

Tischwok



Leistungsstufen
1-12



Anzeige von
Fehlfunktionen



Timerbetrieb mit
Abschaltfunktion



Gerät erkennt Pfanne
selbst beim Sautieren

Instinct Wok 3,5	B/T/H 380/473/200 mm, 230 V/3,5 kW Leistung auf min. 0,875 kW reduzierbar Ceran Wok-Cuvette DM 300 mm	EUR 2.140,00
Instinct Wok 5	B/T/H 380/473/200 mm, 400 V/5 kW Leistung auf min. 1,25 kW reduzierbar Ceran Wok-Cuvette DM 300 mm	EUR 2.530,00
Instinct Wok 8	B/T/H 380/473/200 mm, 400 V/8 kW Leistung auf min. 2 kW reduzierbar Ceran Wok-Cuvette DM 300 mm	EUR 2.855,00



Tischgrillplatten



Leistungsstufen
1-12



Anzeige von
Fehlfunktionen



Spezielle Bratpfanne
mit gleichmäßiger
Wärmeverteilung und
geringer Abstrah-
lungshitze in den Raum



Temperaturgesteuertes
Braten, Tempera-
turbereich 50-230°C

Instinct Grill 3,5	B/T/H 531/493/198 mm, 230 V/3,5 kW Leistung auf min. 0,875 kW reduzierbar Grillfläche 493x352 mm, inkl. Spritzschutz	EUR 4.118,00
Instinct Grill 5	B/T/H 531/493/198 mm, 400 V/5 kW Leistung auf min. 1,25 kW reduzierbar Grillfläche 493x352 mm, inkl. Spritzschutz	EUR 4.319,00
Instinct Grill 10	B/T/H 656/717/198 mm, 400 V/10 kW Leistung auf min. 2,5 kW reduzierbar Grillfläche 618x577 mm, 2 Heizzonen inkl. Spritzschutz	EUR 7.305,00



Grill 3,5 / 5



Grill 10