

# Überzeugende Vorteile

## MENU SYSTEM Induktionstechnik

- Höchste Leistungsdichte pro cm<sup>2</sup> Pfannenboden (bis 36 Watt)
- Patentierte **SLIDECONTROL**-Technik
- Pfannentyperkennung (Material, Grösse, Leistungsaufnahmeverhalten)
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem u.a. durch dynamische Pfannentemperaturregelung
- Flächendeckende Temperaturüberwachung
- Steuerungselektronik mit modernster Prozessortechnik
- Updatefähige Steuersoftware (jederzeitige Aktualisierung möglich)
- Selbstdiagnosesystem für Fehlererkennung und -meldung
- Automatische Lüfterüberwachung
- Integriertes BUS-System für Datenkommunikation
- Digitale, lichtstarke Mehrsegment-Informationsanzeige
- Erfüllt die EMV-Normen für Haushaltsgeräte (EN 55014-1:2006, strenger als Industrienorm)
- Steuerungs- und Leistungselektronik resistent gegen Netzschwankungen

## Induktionswok

Schnellste Energie bei feinsten Dosierung

Blitzschnelles Kochen und maximale Produktivität, vielseitig einsetzbar für die asiatische und moderne europäische Küche. Hervorragend geeignet auch für die Produktionsküche dank maximaler Tiefe der WOK-Pfanne.

- schlaghemmender Wokeysatz mit elektronischer Temperaturüberwachung
- einzigartige Schalentiefe
- leichte WOK-Pfanne aus rostfreiem Spezialstahl für höchste Leistungsaufnahme



Durchmesser: 300 mm  
Leistung: 4 kW

## Power-Induktionskochfeld

Leistung auf den Punkt gebracht

Das Power-Induktionskochfeld ist für das Kochen mit einer Pfanne vorgesehen. Überall dort ideal, wo eine hohe Leistung gefragt ist: schnelle kurze Hitze, scharfes Anbraten, für das Kochen von grossen Mengen.

- mit patentierter **SLIDECONTROL**-Technologie
- zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung
- digitale Informationsanzeige



Leistung der Spule 6 kW,  
mit Wirkungsfeld 300 mm,  
geeignet für Pfannen  
bis 32 cm

## Multifunktions-Induktionskochfeld

Vielseitigkeit und Flexibilität

Das Multifunktions-Induktionskochfeld ist ideal für das Kochen mit zwei bis vier Pfannen. Dank der Kapazität und hoher Leistungsdichte der Spule kann sie optimal in der Produktion wie auch in der Fertigung eingesetzt werden.

- 2-Zonen-Topferkennung und Temperaturüberwachung
- digitale Informationsanzeige



Leistung der Spule 7 kW, mit  
Wirkungsfeld 340 x 360 mm,  
für 4 Sauteusen à 16 cm oder  
Kochtopf bis 38 cm

## Flächendeckendes Induktions-Grosskochfeld

Maximale Pfannenkapazität bei optimaler Leistungsverteilung

Das flächendeckende Grosskochfeld ist für das Kochen mit vielen kleinen Pfannen ideal. Optimal auch überall dort, wo eine gleichmässige Hitzeverteilung in einer grossen Pfanne gefragt ist. Feinste Leistungsdosierung für das Kochen auf den Punkt.

- flächendeckende Topferkennung und Temperaturüberwachung
- digitale Informationsanzeige



Leistung der Spule 9 kW, mit  
Wirkungsfeld 380 x 380 mm,  
für 4 Sauteusen à 20 cm oder  
Kochtopf bis 44 cm