



Wok-Line, Induktions- Auftischgeräte von INDUCS

Wok-Line liegt im Front-Cooking-Trend. Induktionskochen mit Wok-Line bietet Ihnen maximale Sicherheit, Effizienz, Produktivität und grösstmögliche Flexibilität, sowohl bei asiatischen wie auch bei Pfannengerichten. Ihre Küche wird ohne Aufwand international. Intelligente Software unterstützt das kreative Kochen. Die drei Wok-Line Modelle von Inducs bestechen durch ihr elegantes Design mit Ceran-Wok-Cuvette. Dank RTCS® werden alle Induktionspfannen (ferromagnetisch) akzeptiert.

R·T·C·S®
realtime temperature control system

R·T·C·S®

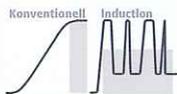
Realtime Temperature Control System

Das erste und einzige umfassende Steuer- und Überwachungssystem für Induktionstechnik

Elektronik

Schnell, Sicher, Kontrolliert

- Temperaturüberwachung Elektronik.
- Temperaturüberwachung Induktionsspule.
- Überwachung der Energiezufuhr.
- Regulierung in Echtzeit.



Temperatursteuerung

Verzögerungsfrei, Exakt auf 1°C.

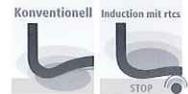
- Kabellose Temperaturüberwachung im Pfannenboden oder Bratplatte.
- Gesamte Fläche wird gemessen und kontrolliert.
- Temperaturabweichungen werden verzögerungsfrei korrigiert.



Leerkochschutz

Zuverlässig, Flink, Intelligent

- Wichtige Arbeitssicherheit.
- Kontrolliert und überwacht das Überhitzen von Pfannenböden.



Drei Modelle mit unterschiedlichen Leistungsstärken. Robuste Bauweise, kompakt und leistungsstark mit modernster RTCS-Technologie aus einem Gehäuse und komplett in CrNi-Stahl. Einfaches Handling und gleichmässige Erhitzung der Wok-Pfanne über die integrierte Ceran-Wok-Cuvette. Gekocht wird mit einer Wok-Pfanne, halbrund oder kugelförmig, die in die Cuvette eingelegt wird. Die stufenlose Regulierung erlaubt effizientes Kochen in Hochkultur.

- Ceran-Wok-Cuvette
- Mit auswechselbarem Fettfiltereinsatz
- Einfache Bedienung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter
- Maximum an Komfort und Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Flache Bauformen und sicherer Betrieb dank kompakter Leistungselektronik
- Kurze Ankochzeiten
- Elektronische Begrenzung der Anschlussleistung
- Kompakte Ausführung, geringes Gewicht
- Erfüllt neueste Vorschriften: VDE EN 60335-2-36, UL 197, CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, CE-konform

Bedienung und Kontrolle

Lampenbetrieb 24V DC / max. 40 mA (grün)

Leistungsregler Potentiometer 10 kOhm

Dimensionen

Wok-Line SH/WO 380 x 440 x 198 mm B x T x H 300 mm ø Cuvette

Technische Daten

	Spannung	Leistung	Gewicht
Wok-Line SH/WO 3500	208 / 230 / 240 V	3,5 kW	13 kg
Wok-Line SH/WO 5000	208 / 400 / 440 V	5,0 kW	15 kg
Wok-Line SH/WO 8000	400 V	8,0 kW	16 kg

Zubehör

(ausschließlich zu verwenden)

CNS Stiel-Wok-Pfanne halbkugelförmig ø 360 mm, Inhalt 5,2 l

CNS Stiel-Wok-Pfanne kugelförmig ø 360 mm, Inhalt 9,5 l

CNS Wok-Deckel

Ihr Fachberater:



Wok-Line, voll im Front-Cooking-Trend. Internationale Küche ohne Aufwand.



Hochqualitative Ceran-Cuvette.



Zwei Wok-Pfannen in verschiedenen Größen: links Halbkugel-Wok-Pfanne 5,2 Liter, rechts Kugel-Wok-Pfanne 9,5 Liter Inhalt.



Füsse sind höhenverstell- und arretierbar.