



Indukce se systémem řízení teploty v reálném čase
Vykročte k novým obzorům technologie vaření

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

moderní úsporné
MONTYCON®
gastronomické technologie







Všechno to začalo na otevřeném ohni

Ovládnutí ohně byl přelomový okamžik v dějinách lidstva. Díky ohni bylo možné vytvářet společenství, přežít kruté zimy, tavit kovy, a v neposlední řadě také vařit tuhé, syrové potraviny na stravitelné, příjemné a dokonce i chutné pokrmy.

Lidé objevili potěšení z jídla.

V průběhu následujících tisíciletí se na základní přípravě jídla mnoho nezměnilo, a to přibližně do minulého století, kdy se na scéně objevily elektrické sporáky a trouby.

Ke skutečně revolučnímu pokroku v technologii vaření však došlo až v poslední době.

Poprvé se podařilo vyhnout se nepříjemným oklikám a převést elektrickou energii přímo na teplo v pánvi – s 90% efektivitou. Příchod indukční technologie do kuchyně znamená nesmírné úspory času a energie, dokonalou kontrolu nad procesem vaření, plus mnohem větší bezpečnost. S radostí Vás s touto technologií blíže seznámíme.

Váš tým pro systémy indukčního vaření.

Kuchařské umění potřebuje inspiraci.



Know-how,
zkušenosti,
bohatství nápadů
a nejmodernější technologie vaření...



Profesionální kuchař s citem, kreativitou a rafinovaností je a vždycky bude nepostradatelnou součástí vrcholného požitku z jakéhokoli jídla. Ať již je to tradiční kuchyň či moderní funkční strava, prostá či propracovaná, u základu toho všeho stojí šéfkuchař.

Při realizaci jakékoli inspirace je indukční technologie šéfkuchařův zdatný pomocník.

Čas, spotřeba energie, bezpečnost a výkon se staly klíčovými faktory pro celkovou úspěšnost gastronomického zařízení, jak je to ve světě obchodu a podnikání běžné.

Plánování práce malých i velkých týmů je nyní - díky **přesnosti a preciznosti moderního indukčního vaření** - také mnohem snadnější.

Využití přírodní síly vířivých proudů.





Jev, který
všichni známe...



Indukční ohřev je založen na přírodním jevu, který každý dobře zná - na **síle vířivých proudů**. Vlny energie, které křížují volný prostor, mají tendenci k vytváření vířivých turbulencí. Účinky této energie lze pozorovat ve vodě, v atmosféře na změnách počasí, u rostlin, v říši zvířat – dokonce i u člověka (trsy vlasů, které rostou v opačném směru, nýhy v člancích našich prstů, atd.). Pokud vodičem proudí elektrická energie, vzniká v jeho okolí elektrické pole. Při indukčním vaření se tak **vířivé proudy** začnou vytvářet přímo ve dně nádoby.



Pokud vodičem proudí elektřina, vzniká v jeho okolí pole magnetické energie.

Toto pole lze pozorovat např. na tom, jak vychyluje ručičku kompasu. Tento přírodní jev byl popsán fyzikem Maxwellem již před 150 lety.

Vaření fortissimo.



Okamžité,
intenzivní teplo
tam, kde je potřeba

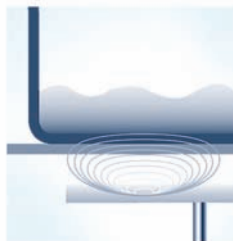


Velmi vysoká frekvence vířivých proudů, tedy ne běžných 50Hz/sec ale přibližně 30 000/sec, představuje velké množství energie – dostatečné na to, aby rozvibrovalo feromagnetické molekuly.

Touto vibrací vzniká teplo.

Teplo pro vaření se tak vytváří přímo na dně feromagnetické pánve – nikde jinde. **Rychlost a výkon**, s jakými je toto teplo k dispozici pro vaření, jsou skutečně ohromující. Do práce se můžete pustit již za pár okamžiků po zapnutí. Nekonečná doba rozehtívání je pryč.

Je to prostě vaření fortissimo.



Feromagnetické molekuly na dně pánve synchronně vibrují s vířivými proudy rychlostí až 60 000 krát za sekundu. Proto je tato tepelná energie, na rozdíl od pomalého rozehtívání u běžných metod, k dispozici okamžitě. Jediné, co je třeba překonat, je tepelná odolnost připravovaného jídla.

Regulace energie
kapku po kapce.



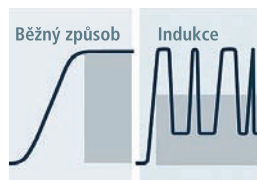
Energie
se dodává přesně
podle potřeby



Indukční vaření nabízí nesmírné úspory energie.

Rozdíl si všimnete okamžitě. Běžné metody, jako např. elektrické plotny a plyn, vyžadují neustálé zvyšování či snižování teploty v průběhu vaření. Indukční vaření ale používá jen tolik energie, kolik je skutečně nezbytné – nic víc, nic míň. A protože se energie mění na teplo tak rychle, nikdy už nemusíte teplotu nastavovat příliš vysoko.

Ve srovnání s elektrickými plotnami tak lze dosáhnout potenciální úspory energie až o **80%**. A to se brzy odrazí i na zisku Vašeho podniku.



Při běžném vaření se přívod energie jednoduše zapne a pak se beze změny udržuje na zvolené úrovni. Indukce však požadovanou úroveň elektronicky monitoruje a dodává pouze tolik energie, kolik je aktuálně zapotřebí. Indukční systém reaguje nesmírně rychle a vysoce flexibilně za současné nižší spotřeby energie.

Bezproblémová čistota

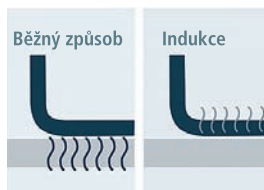




Na pracovním
povrchu
se nic nepřipálí

Prskející tuk, rozlité obsah pánve, připálené zbytky - čistota v kuchyni byla vždycky náročným bojem.

V posledních letech nestále rostou požadavky na hygienu a čistota v kuchyních restauračních zařízení tak zabírá stále větší množství cenného času, práce a chemických přípravků. V kuchyni vybavené indukčními spotřebiči se nám však naskytá zcela jiný obraz. Zařízení zde září čistotou bez jediné skvrny; i v nejrůznějších chvílích stačí **varné plochy jen rychle otřít**. Tajemství tohoto zázraku tkví v tom, že varné povrchy samy o sobě nejsou horké. Proto se na nich nemůže nic připálit. **Kuchyně vybavené indukčními spotřebiči jsou kuchyně čisté.**



Protože se teplo při indukci vytváří přímo na dně pánve, vyzařovaným teplem se varná plocha Ceran ohřívá jen nepatrně.

Toto vyzařované teplo je tak malé, že se zbytky jídla nemohou připálit. Čistění varné plochy je proto velmi snadné.

Svěží vánek v kuchyni.

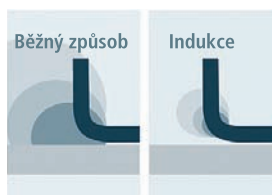


Indukční vařiče nevydávají prakticky žádné teplo



V kuchyních restauračních zařízení nejsou teploty vzduchu nad 50°Celsia ničím neobvyklým. Práce v takovém horku je zpravidla jako pobyt v sauně a může mít za následek rychlé vyčerpání, náchylnost ke stresu a špatnou koncentraci. Výzkumy mezi šéfkuchaři ukazují, že neustálé horko na pracovišti je jedním z možných faktorů způsobujících syndrom předčasného vyhoření. Elektrické plotny a plynové sporáky jsou vysoce výkonnými přístroji, jež dokáží kuchyň v mžiku rozpálit na teplotu, při níž jakékoli **ventilační systémy selhávají**.

Atmosféra v kuchyni, která je vybavena indukčními spotřebiči, je však naprosto odlišná. Indukční sporáky samotné nevyžadují prakticky žádné odpadové teplo, takže jejich okolí je mnohem příjemnější. **Lidé i ventilační systém mohou opět volně dýchat.**



Teplo vyzařované při indukčním vaření je pohlcováno varnou nádobou a potravinami, které se v ní připravují. Okolní povrchy vystavené tomuto záření zůstávají chladné. V kuchyni jako celku tak do vzduchu uniká až o 50% méně energie.

Bezpečnost na prvním místě.





Nebezpečné situace pod kontrolou

Kuchyně restauračních zařízení mohou být velmi hektické, otázka bezpečnosti pracoviště se zde proto musí brát vážně. Do ruda rozžhavené varné desky, připálený olej, či v nehorším případě roztavené dno pánve – to vše je pro lidi i zařízení velmi nebezpečné.

Revoluční systém **RTCS pro řízení teploty v reálném čase** však dokáže podobné nebezpečné situace rozpoznat a přívod energie okamžitě sníží či zastaví. Zachytí a vyřeší deformace pánve způsobené i jen mírným přehřátím.

Indukce s RTCS je Váš věrný bezpečnostní hlídáček.



Vysoká úroveň bezpečnosti této technologie spočívá v patentovaném systému RTCS. Tato metoda měření, která je nejlepší svého druhu na světě, je nesmírně odolná a má dlouhou životnost. Kdykoli čidlo zaznamená vyvařenou tekutinu či přehřátí pánve, elektronický systém okamžitě sníží výkon.



Ohřejeme (téměř) všechno

RTCS systém
je tolerantní,
zvládne i málo feromagnetické pánve.



S RTCS můžete používat více druhů pánví.

Pánve pro indukční vaření musí být feromagnetické. Tuto vlastnost lze ověřit pomocí magnetu. **Díky revoluční metodě RTCS lze však ohřát jakoukoli pánev, která má magnetické vlastnosti.**

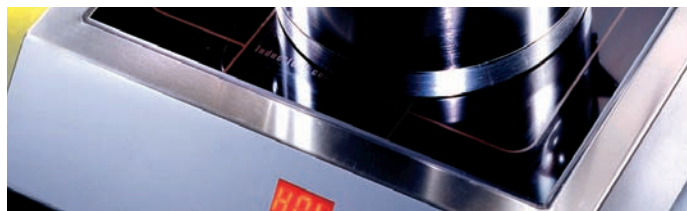
To znamená, že můžete mít pohromadě nejrůznější pánve, bez ohledu na to, zda jsou dostatečně či málo feromagnetické. A pokud systém zjistí, i přes tak vysokou toleranci, že některá pánev není vhodná, indukční zařízení se okamžitě vypne.



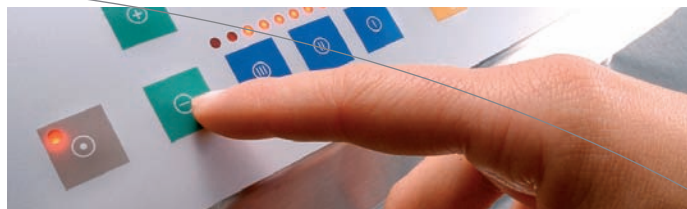
Když je nádobí na vaření málo feromagnetické, vzniká nedostatečné množství tepla i při vysokém výkonu spotřebiče. Certifikovaný systém RTCS a průlomová metoda regulace však efektivitu vaření výrazně zvyšují.

Virtuozita bez námahy.





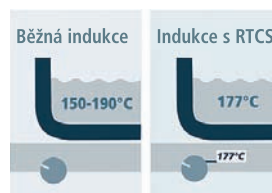
Proces vaření pod kontrolou s přesností na jeden stupeň



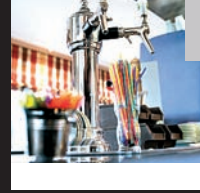
Systém řízení teploty v reálném čase umožňuje takovou kontrolu procesu vaření, jaká by byla bez indukční technologie naprosto nepředstavitelná. Touto metodou se teplota měří přímo na dně pánve a udržuje se s přesností na jeden stupeň. Systém rozpozná přítomnost pánve, **v rekordním čase ji rozehřeje na přednastavenou teplotu, kterou pak trvale udržuje.**

Když se teplota změní, systém RTCS okamžitě upraví výkon. Díky tomu je možné procesy vaření obnovovat a přesně opakovat. Pryč je nepříjemná nutnost neustálých úprav teploty. Pomalé, nízkoteplotní procesy už není třeba pořád hlídat.

Svou pozornost můžete plně věnovat kreativní práci.



Čidlo RTCS pro měření teploty rozpozná pánve, měří odražené vířivé proudy a vypočítává přesný teplotní vzorec. Systém pracuje naprosto precizně a bezchybně při nízkých, středních i vysokých teplotách.





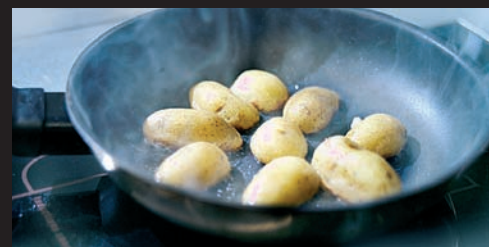
Úspěšná příprava i prezentace jídla

Okouzlivcí restaurace Rüti v Herisau ve Švýcarsku je nádhernou ukázkou **moderní, pokrokové přípravy a prezentace jídla.**

Přestavba skromného hostince na prostornou restauraci byla náročná. Výsledkem je však nádherné prostředí s propracovanou architekturou a panoramatickým oknem, které lemují celou místnost a umožňuje úchvatný výhled na jezero Constance a Appenzelské Alpy.

Důležitým aspektem, díky němuž je restaurace u hostů tak úspěšná, je nápaditá, vyvážená a zdravá kuchyně, servírovaná pod přátelským a profesionálním vedením manželů Seyfriedových.

Tato dokonale vyvážená kombinace příjemného prostředí, chutné stravy a pozornosti k detailům zde vytvořila prostředí, kam se hosté vždy s radostí vracejí, aby nabyli nových sil a elánu.





...navařeno tou správnou kuchyňskou technologií

Hans-Jörg Seyfried je manažerem a šéfkuchařem v restauraci Rüti.

Srdcem tohoto zařízení je dokonale vybavená a dobře organizovaná kuchyň s indukčními spotřebiči. Zde se připravují lahodné, lehké a naprosto ohromující pokrmy, které dostaly již 14 vyznamenání Gault Millau.

Hans-Jörg je perfekcionista a skvělý organizátor. Jeho kuchyň je bez jediné skvrnky a nikdy v ní nedochází ke zmatkům – ani v době oběda, kdy se zde během jediné hodiny připraví až 80 jídel.

To, čeho si na své kuchyni s indukčními spotřebiči cení nejvíce, je **vysoká flexibilita, okamžitá dostupnost** jednotlivých varných možností, **přesná kontrola** nad procesy, **příjemná teplota v místnosti**, a především úžasně **velká úspora času**. A při sčítání výdajů na konci roku je jeho celoroční spokojenost s indukčním systémem korunována relativně **nízkou spotřebou energie**.



Base-Line

Základní řada Base-Line je Vaším vysoce kvalitním vstupem do světa indukční technologie. Máte na výběr z devíti modelů s různým rozměrem, spotřebou a výkonem. K výhodám patří snadná manipulace, štíhlé provedení, vysoký varný výkon a také maximální pohodlí a bezpečnost provozu.



Multi





Wok

Vaše potřeby a dokonalá prezentace jídla – to jsou priority tohoto jedinečného konceptu pro přípravu pokrmů.

Wok-Line Vám nabízí maximální bezpečnost, efektivnost, výkonnost a optimální flexibilitu jak pro asijskou kuchyni tak i pro pokrmy připravované na pánvi. Vaše kuchyň se změní v mezinárodní, aniž by Vás to stálo něco navíc.

Modely řady Wok jsou charakteristické svým elegantním designem a pánví Ceran.



Multi-Line

Nejnovější technické vymoženosti indukční technologie budoucnosti. Multi-Line nabízí tři varné systémy v jednom: jednoduché vaření s různými úrovněmi výkonu, vaření s funkcí udržení teploty, a inteligentní vaření s tepelnou regulací. Vyhovět požadavkům moderní kuchyně včetně těch nejjemnějších metod přípravy bude pro Vás hračka.

Modely řady Multi jsou k dispozici ve dvou různých výkonnostních provedeních. Doplnuje je rovněž široká škála příslušenství.



Install



Griddle





Install-Line

Install-Line přináší výkon a flexibilitu a pomáhá dosáhnout úspěchů na všech frontách. Nový trend v designu spotřebičů, který staví hosta na první místo, je v současnosti již nezastavitelný. V nejrůznějších firemních sestavách se dnes dává přednost vestavným spotřebičům.

Install-Line je tak ideálním řešením. Pět modelů s varnými deskami Ceran a tři modely s Ceran pánvemi wok, to jsou nekonečné možnosti pro vestavěné sestavy ve špičkových kuchyních jakéhokoli typu.

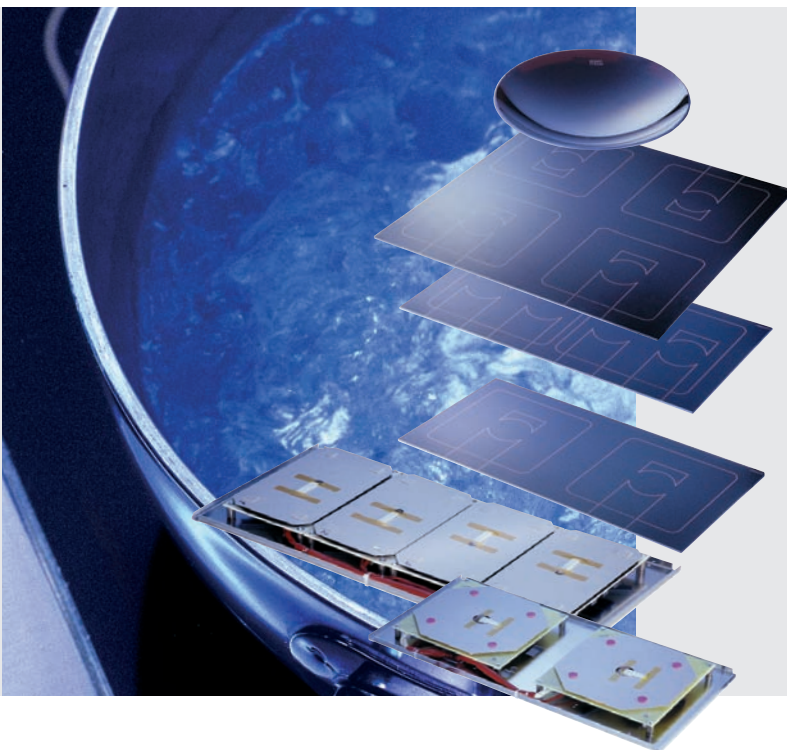


Griddle-Line

Gril a multifunkční indukční pánve představují zbrusu novou technologii. Systém ohřívání reaguje tak rychle, že když na indukční gril položíte plátek čerstvého masa, způsobí to jen nepatrné ochlazení povrchu indukčního grilu. Výsledkem je jedinečná kvalita grilování a výrazně nižší ztráta hmotnosti, jelikož potraviny neztrácí svou šťavnatost.

K dalším přednostem patří např. krátká doba ohřevu, nižší spotřeba energie, jednotné rozložení tepla a přesný monitoring teploty. K dispozici jsou Vám dva základní modely s různým energetickým výkonem a rozměry.





Modul-Line

Modul-Line vyhovuje všem potřebám velkokapacitního restauračního zařízení. Modulární přístup je jedinečný v tom, že je jen na Vás, kolik ploten si zvolíte, zda chcete mít cívky celoplošné, kruhové, cívky pro wok či indukční gril a multifunkční pánev. Můžete si vybrat i styl ovládání, který Vám vyhovuje.

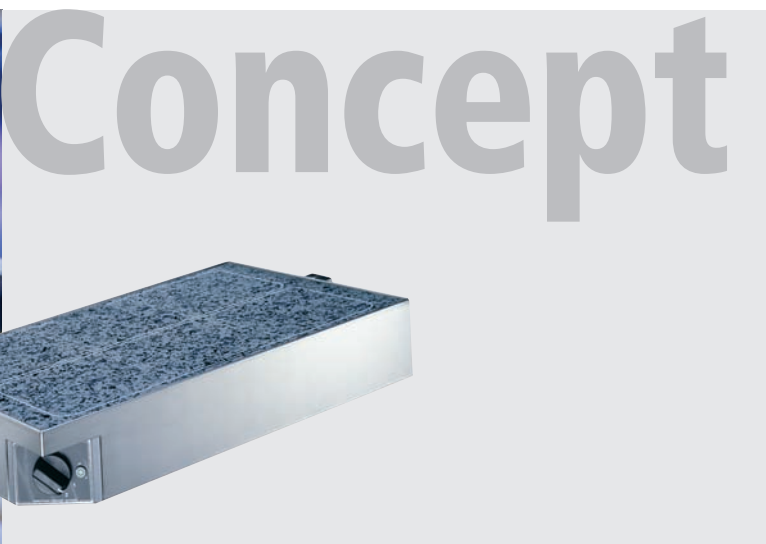
Kombinovatelné napájecí jednotky jsou k dispozici v mnoha provedeních, stejně jako různé typy cívek, ovladačů, desek Ceran a nástavných rámců. Modulární instalační koncept funguje skvěle v jakkoli navržené kuchyni a systém montáže již získal mnohá ocenění.



Cookware-Line

Nejlepších výsledků lze docílit při dokonalém kontaktu varné nádoby s indukční plotnou.

Naše řada Cookware-Line byla navržena jako doplněk pro bezvadné fungování indukční technologie. Všechny klíčové faktory, jako např. vlastnosti materiálu, tepelná setrvačnost a tepelná vodivost, prošly náročnými testy, abychom Vám mohli nabídnout ty nejdokonalější nástroje pro Vaše umění.





Install Hold-Line

Cílem každého špičkového kuchaře je propracovaná prezentace a vysoká kvalita jídla. Díky konstantní teplotě a inteligentnímu odvodu kondenzace se již o dokonalost své práce nemusíte bát.

Install Hold-Line lze hladce začlenit do jakéhokoli typu přípravy občerstvení. A nádobí na ohřívání se zrcadlově chromovanou povrchovou úpravou a vestavěnými držáky na víka je pravou pastvou pro oko. Jeden generátor může napájet jednu až čtyři plotny, v závislosti na vybavení vaší bufetové kuchyně. Energie však nezačne proudit a vytvářet teplo dříve, než na plotnu položíte nádobí na ohřívání.

U kompaktní verze je jednotka generátoru i s plotnami zabudovaná do jediného zařízení, „vše v jednom“, se skvělým stylovým designem.



Hold-Line Concept

Hold-Line Concept se skládá z unikátního indukčního modulu pro nádobí na ohřívání. K němu krásně ladí bílé porcelánové nádobí, jež má dno pokryté vrstvou Inductherm. Rozlučte se s vodními lázněmi a topnými železy či otevřeným plamenem, které jsou tak náročné na údržbu.

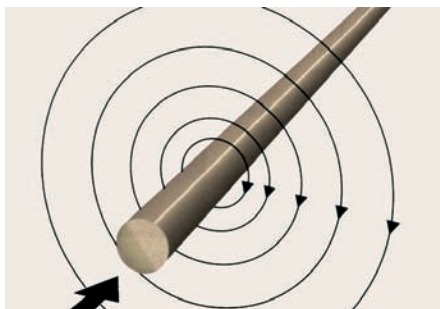
Místo toho stačí, když porcelánové nádobí s lákavě připraveným jídlem položíte na modul a vše si zachová tu správnou teplotu. Přípravě teplého občerstvení se nyní otvírají takové možnosti, jaké byly dříve naprosto nepředstavitelné.



Indukční technologie pro řešení šitá na míru

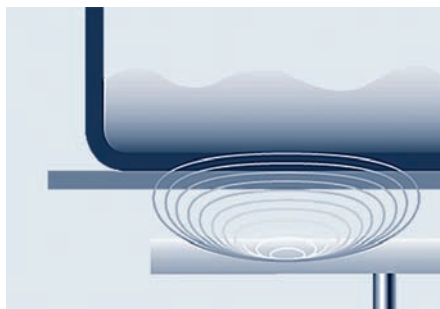
RTCS indukční technologie je přirozenou volbou všude **tam, kde je zapotřebí maximální bezpečnost**. Vysoká úroveň ochrany, regulovatelnost, nezahřívání okolních povrchů a optimalizovaná spotřeba energie - to vše z ní za takových podmínek dělá jasného favorita. Naše přístroje se s velkým úspěchem používají na palubě slavných **luxusních výletních lodí a vysokorychlostních vlaků. Požadavky zákazníků** jsou pro nás nesmírně důležité. Snažíme se zachovávat flexibilitu výrobních procesů a udržovat se zákazníky intenzivní kontakty, abychom dokázali vyvíjet přístroje schopné vyhovět i těm nejspeciálnějším požadavkům (jednostranný rozvoj není naším cílem).

Indukce s RTCS®



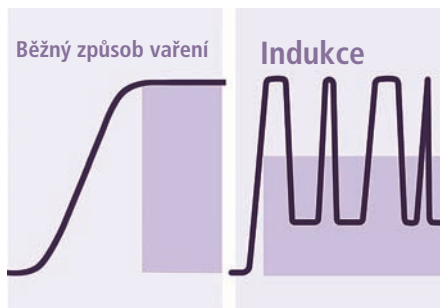
Přírodní síla

Při průtoku elektřiny konduktorem kolem něj vzniká pole magnetické energie. Toto pole lze pozorovat např. na tom, jak vychyluje ručičku kompasu. Tento přírodní jev byl popsán fyzikem Maxwellem již před 150 lety.



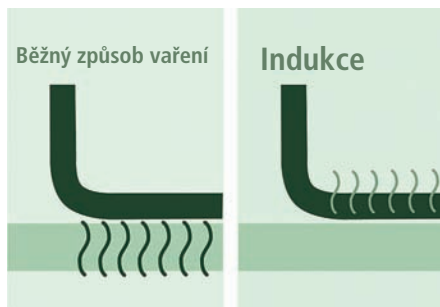
Rychlost

Feromagnetické molekuly na dně pánve vibrují stejnou rychlostí jako vířivé proudy, a to až 60 000 krát za sekundu. Na rozdíl od pomalého rozehtívání u běžných metod vaření je tato tepelná energie k dispozici okamžitě. Jediné, co je třeba překonat, je tepelná odolnost připravovaných potravin.



Úspornost

Při běžném způsobu vaření se přívod energie jednoduše zapne a udržuje na zvolené hladině. Při indukčním vaření se však požadovaná úroveň elektronicky monitoruje a dodává se pouze tolik energie, kolik je aktuálně zapotřebí. Indukční systém reaguje okamžitě a je vysoce flexibilní za současně nižší průměrné spotřeby energie.



Čistota

Při indukci vzniká teplo přímo na dně pánve, a tak se varná deska Ceran vlivem tepelného vyzařování zahřívá jen nepatrně. Toto teplo v žádném případě nestačí na to, aby připálilo zbytky jídla, a proto se varná oblast snadno čistí.





Minimální ztrátové teplo

Teplo vyzářované při indukčním vaření je plně pohlcováno varnou nádobou a potravinami, které se v ní připravují. Ostatní povrchy kolem plotny zůstávají chladné. V celé kuchyni tak do vzduchu unikne až o 50% méně tepelné energie.

Běžný způsob



Indukce



Bezpečnost

Tajemství vysoké úrovně bezpečnosti tkví v patentovaném systému RTCS. Tato metoda měření, která je první svého druhu na světě, je neuvěřitelně stálá a má dlouhou životnost. Čidlo dokáže rozpoznat místa, kde se vyvařila tekutina, či která se přehřála, a prostřednictvím elektronického řídicího systému se sníží přívod energie.

Běžná indukce



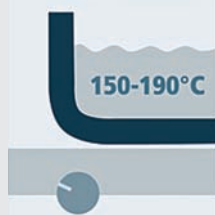
Indukce s RTCS



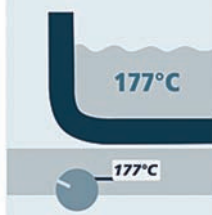
Přesná ovladatelnost

Čidlo RTCS pro měření teplot dokáže rozpoznat, o jakou část nádoby se jedná, měří odražené vlnivé proudy a vypočítává přesný vzorec teploty. Systém pracuje naprosto přesně a bezchybně při nízkých, středních i vysokých teplotách.

Běžná indukce



Indukce s RTCS



Velká tolerance

U méně kvalitního ferromagnetického varného nádobí vzniká neuspokojivé množství tepla i při vysokém výkonu (koeficient účinnosti). Certifikovaný systém RTCS a jeho unikátní řídicí technika účinně zvyšují výkonnost.

Běžná indukce



Nízká efektivita

Indukce s RTCS



Vysoká účinnost

Srovnání úspornosti indukce versus plyn

Indukce

Příprava zkoušky

Přiveďte 2 litry vody pokojové teploty k varu.

Varná nádoba: produktová řada Cookware 16 litrů, bez víka

Spotřebovaná energie

Měření 1 – ohřev k varu

5 kW indukční plotna

2l vody, počáteční teplota 21°C

Doba k dosažení bodu varu:

2:51 minut = 0,21 kWh

Měření 2 – udržení teploty

15 minut, průměrná naměřená spotřeba

= 0,175 kWh

Celkem

0,385 kWh

Výpočet úspory nákladů

Spotřebovaná energie x 1,3 (potřebných hodin) x 6 (ploten) x 7 (provozních hodin)
x 312 (pracovních dnů)

Předpokládaná spotřeba energie – **pouze plotny** –

Středně velké restaurační zařízení, 312 pracovních dní – 1 rok

6 558 kWh

Náklady

Předpokládané náklady na elektřinu 3,5 Kč/kWh

22 953 Kč/rok

Další významné ekonomické faktory

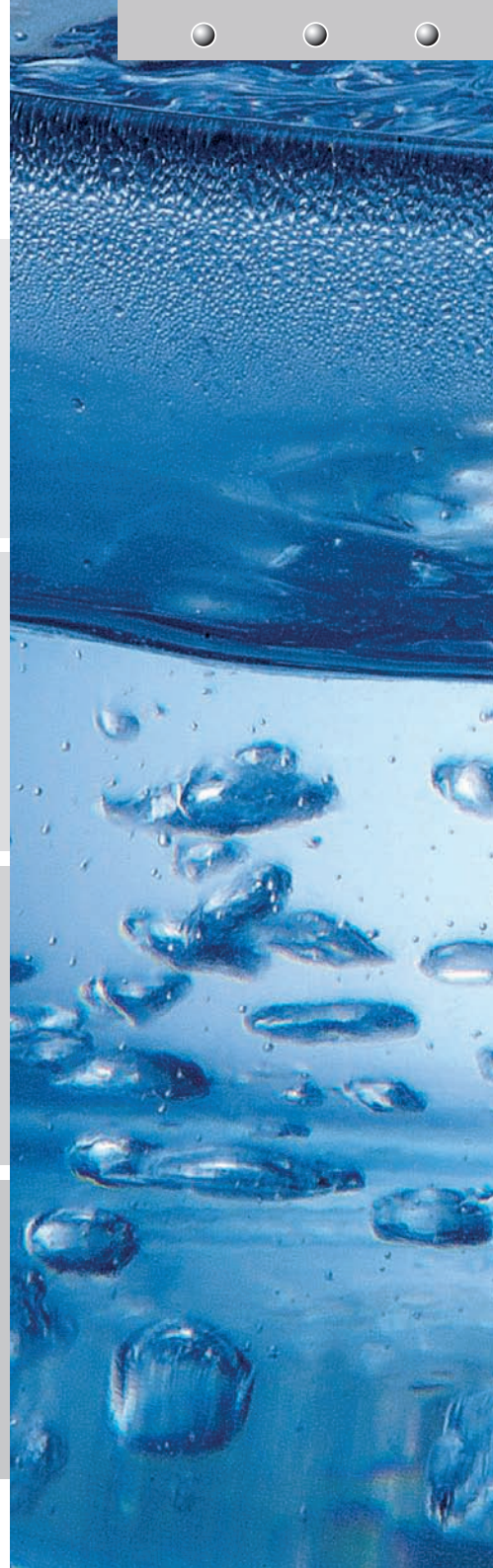
Čištění

6 indukčních ploten 10 min/denně

52 hodin /rok

Ventilace k 6 plotnám, 3,5 kWh/den

1 012 kWh





Plyn

Příprava zkoušky

Přiveďte 2 litry vody pokojové teploty k varu.

Varná nádoba: produktová řada Cookware 16 litrů, bez víka

Spotřebovaná energie

Měření 1 – ohřev k varu

5 kW plynový hořák

2l vody, počáteční teplota 21°C

Doba k dosažení bodu varu:

10:25 minut = 0,86 kWh

Měření 2 – udržení teploty

15 minut, průměrná naměřená spotřeba

= 0,475 kWh

Celkem

1,335 kWh

Výpočet úspory nákladů

Spotřebovaná energie x 1,3 (potřebných hodin) x 6 (hořáků) x 7 (provozních hodin)
x 312 (pracovních dnů)

Předpokládaná spotřeba energie – **pouze hořáky** –

Středně velké restaurační zařízení, 312 pracovních dní – 1 rok

22 742 kWh

Náklady

Předpokládané náklady na plyn 12,5 centů/kWh

2 845 Euro/rok

Další významné ekonomické faktory

Čištění

6 plynových hořáků 30 min/denně

156 hodin /rok

Ventilace k 6 plotnám, 5,6 kWh/den

1 747 kWh

DE Prüf- und Zertifizierungsinstitut

BAND DER ELEKTROTECHNIK
INFORMATIONSTECHNIK e.V.

ZERTIFIKAT CERTIFICATE

für die überwachte Fertigungsstätte
for the approved Place of Manufacture

Bahnhofstrasse 25
9100 HERISAU
SCHWEIZ

m
ns.
021 bis 024).

This surveillance is performed according to the
**Harmonized Factory Inspection
Procedure - Requirements (CIG 021 to 024).**
The requirements have been fulfilled:

Product Category:
Induction table cooker for commercial
use

zten Inspektion/
inspection:
5-23

ation Institute
ction and Conformity Control

ungstätten.
nufacture.

iert.
17020.



IEC SYSTEM FOR MUTUAL RECOGNITION OF TEST
CERTIFICATES FOR ELECTRICAL EQUIPMENT
(IECEE) CB SCHEME

Ref. Certif. No.

DE 1 - 32464

SYSTEME CEI D'ACCEPTATION MUTUELLE DE
CERTIFICATS D'ESSAIS DES EQUIPEMENTS
ELECTRIQUES (IECEE) METHODE OC

CB TEST CERTIFICATE CERTIFICAT D'ESSAI OC

Commercial induction heating module for building-in

VDE

Prüf- und Zertifizierungsinstitut ZEICHENGENEHMIGUNG MARKS APPROVAL

Bahnhofstrasse 25
9100 HERISAU
SCHWEIZ

Intertek
ETL SEMKO

AUTHORIZATION TO MARK

This authorizes the application of the Certification Marks shown below to the Product Covered (also to the multiple listed model identified on the correlation page of the Listing Report where applicable) when made in accordance with the Description and under the conditions set forth in the Certification Agreement and Listing Report:

Applicant:

Contact:

Manufacturer:

Bahnhofstrasse 25
CH-9100 Herisau, Switzerland
Name: Mr. Jürg Buft

INDUCS AG
Bahnhofstrasse 25
CH-9100 Herisau, Switzerland

Party Authorized To Apply Mark:

Report Issuing Office:

Intertek Deutschland GmbH, Kaufbeuren facility
Same as Manufacturer

Report No.:

Product Covered:

Description:

Standard(s):

This document is the property of the Party Authorized to reproduce this document.

Phone: +41 71 350 05 88



Obsah

Indukce	3
Vaření s inspirací	5
Vířivé proudy	7
Vaření fortissimo	9
Citlivá regulace energie	11
Bezproblémová čistota	13
Svěží vánek v kuchyni	15
Bezpečnost na prvním místě	17
Zahřejeme každou pánev	19
Vaření s precizností a virtuozitou	21
Restaurace Rüt	23
Restaurace Rüt: indukční kuchyně	25
Produktové řady: Base, Multi	27
Produktové řady: Install, Griddle (ind.grily a pánve)	29
Produktové řady: Modul, Cookware (ind.nádobí)	31
Produktové řady: Install-Hold, Hold-Concept	33
Řešení šitá na míru	35
Výhody	37
Úspornost	39
Certifikáty, obsah	41

Pracoviště profesionálních šéfkuchařů podléhají **přísným bezpečnostním opatřením**. Prvotřídní zručnost, nekompromisní kontrola kvality a špičkové materiály zajišťují **bezpečnost** a **dlouhou životnost** i za těch nejnáročnějších podmínek.

Naše technologie vyhovuje ve všech oblastech i těm nejvyšším normám, jak opakovaně dokazují nejrůznější certifikační metody.

