

# INDUCS INSTINCT

- Jednoduché a intuitivní ovládání pomocí ovládacího knoflíku
- Moderní design s množstvím doplňkových funkcí
- Velmi krátké doby ohřevu
- Výjimečně robustní a vyvinutý pro nepřetržité použití ve stravovacích provozech

1 varná zóna



2 varné zóny



Indukční vařič - stolní provedení

## INSTINCT Hob 3.5 / 5 / 10

Nejnovější design, intuitivní ovládání.

K dispozici jako vařič s jednou nebo dvěma varnými zónami s 1 nebo 2 × 12 úrovněmi výkonu, funkcí udržování 25 až 100 °C a funkcí časovače. Je obzvláště energeticky účinný a ovládá se pomocí knoflíků. Vyznačuje se vysokou provozní spolehlivostí a velmi krátkými časy ohřevu.





## INSTINCT Hob 3.5 / 5 / 10



## Fakta

- 12 úrovní výkonu na varnou zónu
- Funkce udržování od 25 °C do 100 °C
- Přepínatelné zobrazení teploty ze stupňů C na stupně F
- Časovač od 1 minuty do 240 minut včetně funkce zámku

## Připraven k okamžitému použití

Položte zařízení, zapněte a můžete začít. Tento extrémně výkonný profesionální vařič, který byl vyvinut od základů, nevyžaduje žádnou přípravu a je k dispozici pro rychlé a snadné použití se všemi jeho funkcemi. Řada INSTINCT je také postavena na inovativní technologii RTCsmp® s jejími známými výhodami:

Energetická účinnost, vynikající bezpečnost a výjimečně vysoká účinnost. Nízkou úroveň sálání tepla a snadné čištění oceňují především specialisté na vaření před hosty. Profesionální kuchaři spoléhají na rychlost, s jakou je teplo dostupné, a na intuitivní ovládání.

V hodné pro široké spektrum nádobí.



## Tip and Turn

GENIÁLNĚ JEDNODUCHÉ A BEZPEČNÉ



**Tip:** Lehkým stisknutím ovládacího knoflíku zařízení aktivujete.



**Turn:** Otočením knoflíku nastavíte požadovaný stupeň výkonu nebo teplotu udržování teplého pokrmu.

## Technické údaje

## 1 varná zóna

Model	Napětí	Jmenovitý výkon
INSTINCT Hob 3.5	208 – 240 V / 50 – 60 Hz / 1	1 × 0.875 – 3.5 kW (max. 3,5 kW s možností individuálního snížení)
INSTINCT Hob 5	380 – 440V / 50 – 60 Hz / 3	1 × 1.25 – 5.0 kW (max. 5 kW s možností individuálního snížení)

## 2 varné zóny

Model	Napětí	Jmenovitý výkon
INSTINCT Hob 10	380 – 440V / 50 – 60Hz / 3 208V / 50 – 60Hz / 3	2 × 1.25 – 5.0 kW (max. 5 kW s možností individuálního snížení)





- Sklokeramická mísa Wok s Ø 300 mm
- Moderní design s množstvím doplňkových funkcí
- Jednoduché a intuitivní ovládání pomocí ovládacího knoflíku
- Výjimečně robustní a vyvinutý pro nepřetržité použití ve stravovacích provozech



Indukční Wok - stolní provedení

## INSTINCT Wok 3.5 / 5 / 8

### Nejlepší v technologii wok

Tento mimořádný indukční Wok nabízí 12 úrovní výkonu a disponuje sklokeramickou mísou wok s Ø 300 mm. Je obzvláště energeticky účinný a ovládá se inovativním ovládacím knoflíkem „Tip and Turn“. Dalšími přednostmi jsou integrovaná funkce časovače, vysoká provozní spolehlivost a přenos energie s konstantním výkonem bez přerušování, a to i při krátkém restování.





# INSTINCT Wok 3.5 / 5 / 8



## Fakta

- 12 úrovní výkonu
- Přenos energie s konstantním výkonem bez přerušování
- Na varné sklokeramické míse se díky chladnému povrchu nepřipalují zbytky jídla
- Časovač od 1 minuty do 240 minut včetně funkce zámku

### Inteligentní technologie pro asijské speciality

Do historie Wok zařízení nyní přibyla další kapitola. Nově vyvinutý INSTINCT Wok nabízí všem kreativním profesionálům perfektní pracovní platformu. Rychlým ohřevem a rychlým gestem ruky se ohřev upraví tak, aby poskytoval ideálně temperovanou úroveň vaření. To znamená, že maso zůstane šťavnaté a zelenina si zachová svou charakteristickou chuť. Mistři Wok zařízení se svými profesionálními dovednostmi mohou plně využít mimořádný

stupeň regulace teploty pro přípravu pokrmů a rychlou variabilitu od nízké teploty vaření až po nejvyšší úroveň pro opékání. Další funkce, jako je vestavěný časovač a integrované rozpoznávání pánve, ještě více zjednodušují pracovní postupy a jsou tak dalšími přednostmi, které doplňují účinnost a nízká spotřeba energie.



Zařízení detekuje pánve i při restování.



## Tip and Turn

GENIÁLNĚ JEDNODUCHÉ A BEZPEČNÉ



**Tip:** Lehkým stisknutím ovládacího knoflíku zařízení aktivujete.



**Turn:** Otočením knoflíku nastavíte požadovaný stupeň výkonu nebo teplotu udržování teplého pokrmu.

### Technické údaje

Model	Napětí	Jmenovitý výkon
INSTINCT Wok 3.5	208–240V / 50–60 Hz / 1	1 × 0.875–3.5kW (max. 3,5 kW s možností individuálního snížení)
INSTINCT Wok 5	380–440V / 50–60 Hz / 3 208V / 50–60 Hz / 3	1 × 1.25–5.0kW (max. 5 kW s možností individuálního snížení)
INSTINCT Wok 8	380–440V / 50–60 Hz / 3	1 × 2.0–8.0kW (max. 8 kW s možností individuálního snížení)





- Energetická účinnost spojená s extrémně krátkou dobou ohřevu
- Moderní design s množstvím doplňkových funkcí
- Jednoduché a intuitivní ovládání pomocí ovládacího knoflíku
- Výjimečně robustní a vyvinutý pro nepřetržité použití ve stravovacích provozech

1 grilovací zóna



2 grilovací zóny



Indukční gril - stolní provedení

## INSTINCT Griddle 3.5 / 5 / 10

### Grilování v celé své kráse

Výjimečný výkon grilu INSTINCT také zaručuje, že u 1- a 2-zónové verze budou stanoveny nové standardy. Velká teplotní flexibilita v rozmezí 50 – 230 °C, speciální nepřilnavý povrch a energetická účinnost spolu s extrémně krátkou dobou ohřevu zajišťují výjimečný výkon v každé profesionální kuchyni. Okamžitá kontrola teploty při grilování nadchne každého kuchařského profesionála.





## INSTINCT Griddle 3.5 / 5 / 10



## Fakta

- Nastavení teploty od 50 do 230 °C
- Krátká doba ohřevu z 20 – 200°C za 3 ½ minuty
- Speciálně vyvinutá indukční grilovací deska s ušlechtilou povrchovou ochranou
- Snadné čištění díky vyjímatelné, omyvatelné a opakovaně použitelné vložce vzduchového filtru

## Nové standardy pro špičkové grilování

Naše varná zařízení již léta nastavují standard nejvyšší kvality v profesionálních kuchyních. S novou řadou ovládání „Tip and Turn“ rozšířené o další funkce. To INSTINCT jsme opět zvýšili latku dokonalosti. Díky dobře známé technologii RTCsmp® nabízí tato řada také mořské plody zůstávají šťavnaté bez ztráty chuti a nesrovnatelnou přesnost při udržování zvolených teplot a grilovaná zelenina a drůbež dosahují fantastické také přesné rozložení tepla po celém povrchu grilu. kvality.

Speciálně vyvinutá grilovací deska a indukční technologie RTCsmp® zajišťují rovnoměrnou tepelnou zónu.



## Tip and Turn

GENIÁLNĚ JEDNODUCHÉ A BEZPEČNÉ



**Tip:** Lehkým stisknutím ovládacího knoflíku zařízení aktivujete.



**Turn:** Otočením knoflíku nastavíte požadovaný stupeň výkonu.

## Technické údaje

## 1 grilovací zóna

Model	Napětí	Jmenovitý výkon
INSTINCT Griddle 3.5	208–240V / 50–60 Hz / 1	1 × 0.875–3.5kW (max. 3,5 kW s možností individuálního snížení)
INSTINCT Griddle 5	380–440V / 50–60 Hz / 3 208 / 50–60 / 3	1 × 1.25–5.0kW (max. 5 kW s možností individuálního snížení)

## 2 grilovací zóny

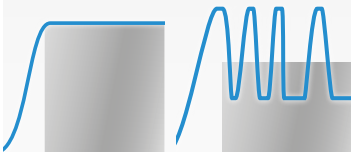
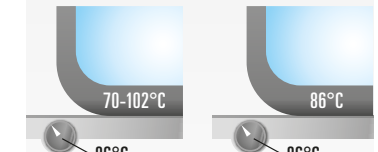
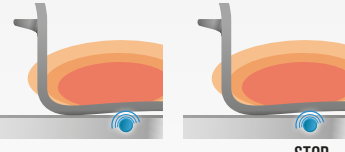
Model	Napětí	Jmenovitý výkon
INSTINCT Griddle 10	380–440V / 50–60 Hz / 3 208 V / 50–60 Hz / 3	1 × 2.5–10.0kW (max. 10 kW s možností individuálního snížení)

INNOVATION  
LEADER

**R·T·C·S<sup>®</sup><sub>mp</sub>**  
realtime temperature control system

## Realtime Temperature Control System

První a jediný komplexní řídicí a kontrolní systém  
pro indukční technologii

✓ Elektronika	✓ Řízení teploty	✓ Ochrana proti vaření naprázdno
<p><b>Rychlost, přesnost, bezpečnost</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sledování teploty elektroniky</li><li>• Sledování teploty indukční cívky</li><li>• Sledování přívodu energie</li><li>• Regulace v reálném čase</li></ul>  <p>Běžné vaření      Indukce</p>	<p><b>Bez prodlev, přesně na 1°C</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bezdrátová kontrola teploty dna pánve nebo grilovací desky</li><li>• Měření a regulace celé plochy</li><li>• Teplotní výkyvy jsou korigovány bez prodlevy</li></ul>  <p>Běžná indukce      Indukce s RTCS<sub>mp</sub><sup>®</sup></p>	<p><b>Spolehlivost, hbitost, Inteligence</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Důležité pro bezpečnost práce</li><li>• Kontroluje a zabraňuje přehřátí dna prázdné pánve v případě nechtěného zapnutí bez potraviny</li></ul>  <p>Běžná indukce      Indukce s RTCS<sub>mp</sub><sup>®</sup></p>

**INDUCS<sup>®</sup>**

moderní úsporné  
**MONTYCON<sup>®</sup>**  
gastronomické technologie

**MONTYCON gastro, s.r.o.**  
Rudná 907/37, 700 30 Ostrava-Zábřeh  
tel: +420 596 624 904, mobil: +420 602 725 999  
info@montycon.cz, [www.montycon.cz](http://www.montycon.cz)