

# INSTINCT INDUKTIONSHÄLLAR

Hobbar, wokar och stekhällar med högteknologisk induktion

INSTINCT HOB



INSTINCT GRIDDLE



INSTINCT WOK



**INDUCS®**



*Mobil, snabb och innovativ induktion*

# INSTINCT Hob 3 / 5 / 10

## Induktionshäll som bordsapparat

Instinct Hob finns med en- eller två kokzoner som båda har 12 effektnivåer, varmhållningsfunktion med temperatur från 25 till 100 °C samt timerfunktion.

Hobbarna är mycket energieffektiva och styrs via ett enda vred med Tap and Turn-funktion som innebär, tryck, vrid, klar!

Instinct Hob har hög driftsäkerhet och blixtsnabb uppstartstid.



*Induktionshäll  
med en kokzon*



*Induktionshäll  
med två kokzoner*

- Exakt temperatur utan fördröjning
- Enkel manövrering med ett enda reglage
- Modern, snygg design med en mängd extra funktioner
- Snabba uppstartstider
- Robust och utvecklad för kontinuerlig användning i professionell verksamhet

# INSTINCT Hob 3 / 5 / 10

## Redo på sekunder

Ställ Instinct Hob på plats, starta genom ett tryck på vredet, ställ in önskat effektläge och du är igång. Utan ytterligare förberedelser är denna kraftfulla, professionella induktionshäll, med alla dess funktioner omedelbart tillgänglig för sitt arbetspass.

INSTINCT-serien är baserad på den innovativa RTCSmp®-teknologin med alla dess fördelar, exempelvis: exakt temperatur, hög säkerhet, och mycket hög verkningsgrad.

Den låga värmestrålningen och den enkla rengöringen uppskattas av kökets personal. Den professionella kocken gillar den blixtnabba uppstarten, den omedelbara temperaturregleringen de smarta funktionerna.

### Fakta

- 12 effektnivåer per kokzon
- Varmhållningsfunktion från 25 till 100 °C
- Timer: 1 - 240 minuter, inklusive spärrfunktion



Fötter med höjdjustering



Varnar för fel med tydliga symboler



Håller exakt temperatur hela tiden



Löstagbart, tvättbart luftfilter



Varnar för het yta



## Tap and Turn

Genialiskt enkel och pålitlig

**Tryck:** Lätt tryck på kontrollvredet aktiverar hobben.

**Vrid:** Önskad effektnivå eller varmhållningstemperatur ställs in genom att vrida ratten.

## Tekniska specifikationer

### En kokzon

Modell	Anslutning	Effekt
INSTINCT Hob 3	230V 1N~ / 50 - 60 Hz	1 × 3.0 kW. <i>(kan reduceras)</i>
INSTINCT Hob 5	400V 3N~ / 50 - 60 Hz	1 × 5.0kW. <i>(kan reduceras)</i>

### Två kokzoner

Modell	Anslutning	Effekt
INSTINCT Hob 10	400V 3N~ / 50 - 60 Hz	2 × 5.0kW. <i>(kan reduceras)</i>





*Snabb teknik som passar en wokmästare*

# INSTINCT Wok 3 / 5 / 8

## Induktionswok som bordsapparat

Innovativ wok med 12 olika effektnivåer och en rejäl wokhäll på Ø 300 mm i glaskeramik. Woken är extra energisnål och styrs via ett enda vred med Tap and Turn-funktion som innebär, tryck, vrid, klar!

Andra finesser på Indus Instinct Wok är integrerad timerfunktion, en mycket hög driftsäkerhet och blixtsnabb temperaturreglering.



- Ø300 mm wokhäll i Ceranglas
- Modern design med många smarta funktioner
- Enkel och intuitiv manövrering via ett och samma vred
- Robust konstruktion, utvecklad för kontinuerlig drift

# INSTINCT Wok 3 / 5 / 8

## Intelligent teknik för asiatiska specialiteter

Ett helt nytt kapitel har lagts till wokens historia - Nya INSTINCT Wok erbjuder alla kreativa proffs en perfekt plattform att arbeta med.

Med ett snabbt handgrepp justeras värmen till den idealiska, önskade tillagningstemperaturen. Kött förblir saftigt och grönsaker behåller sin karakteristiska smak.

Wokmästaren med sin profession kan dra full nytta av den smarta temperaturkontrollen och den snabba variationen från låg tillagningsvärme till högsta nivå för att bränna på.

Ytterligare funktioner som inbyggd timer och lättläst display förenklar arbetsflödet ännu mer.

### Fakta

- 12 olika effektnivåer
- Exakt temperatur utan fördröjningar
- Matrester bränner inte fast på glaskeramikhällen tack vare den svala ytan
- Timer från 1 till 240 minuter inklusive spärrfunktion



Fötter med höjdjustering.



Varnar för fel med tydliga symboler.



Håller exakt temperatur hela tiden



Löstagbart, tvättbart luftfilter



Känner av wokpannan även vid sautering



## Tap and Turn

Genialiskt enkel och pålitlig

**Tryck:** Lätt tryck på kontrollvredet aktiverar woken.

**Vrid:** Önskad effektnivå eller varmhållningstemperatur ställs in genom att vrida ratten.



## Tekniska specifikationer

Modell	Anslutning	Effekt
INSTINCT Wok 3	230V 1N~ / 50 - 60 Hz	1 × 3.0 kW. <i>(kan reduceras)</i>
INSTINCT Wok 5	400V 3N~ / 50 - 60 Hz	1 × 5.0 kW. <i>(kan reduceras)</i>
INSTINCT Wok 8	400V 3N~ / 50 - 60 Hz	1 × 8.0 kW. <i>(kan reduceras)</i>





*Stekhäll för minimal yta och maximal kreativitet*

# INSTINCT Griddle 3 / 5 / 10

## Induktionsstekhäll som bordsapparat

Den höga prestandan hos INSTINCT-kromstekhäll inbjuder kökets mästare till mer kreativitet. Temperaturintervall på 50–230 °C, extremt snabb uppstart ger en unik prestanda och den snabba, exakta kontrollen för stektemperaturen glädjer varje kock.

Alla funktioner styrs via ett enda vred med Tap and Turn-funktion som innebär, tryck, vrid, klar!



*Hårdkromstekhäll  
med en stekzon och  
avtagbart stänkskydd.*



*Hårdkromstekhäll  
med två stekzoner och  
avtagbart stänkskydd.*

- Exakt temperatur utan fördröjning
- Enkel manövrering med ett enda reglage
- Modern, snygg design med en mängd extra funktioner
- Snabba uppstarttider
- Robust och utvecklad för kontinuerlig användning i professionell verksamhet

# INSTINCT Griddle 3 / 5 / 10

En ny standard för stekning - en kromstekhäll med induktion!

I årtal har Inducs induktionshällar satt standarden för högsta kvalitet i köket. Med nya INSTINCT-serien har de höjt ribban för en perfekt utrustning ännu en gång.

Med RTCSmp®-teknologin får INSTINCT-serien en överträffad exakthet och upprätthåller temperaturen och värmefördelningen över hela stekytan. Användarvänligheten är fantastiskt lätt med "Tap and Turn"-kontrollen. Biffar steks eller grillas till perfektion, skaldjur förblir saftiga utan smakförlust, färska grönsaker och fågel bibehåller sin fina kvalitet.

## Fakta

- Temperaturinställningar 50 – 230 °C
- Kort uppvärmningstid 20 – 200 °C på 3,5 minuter!
- Hölje i massivt, borstat kromstål
- Luftfiltret är återanvändbart och kan enkelt tas ut för rengöring



Fötter med höjjustering



Utlopp för avrinning



Rejäl, utdragbar spilllåda på fronten



Löstagbart, tvättbart filter



Kreativ matlagning på liten yta



## Tap and Turn

Genialiskt enkel och pålitlig

**Tryck:** Lätt tryck på kontrollvredet aktiverar stekhällen.

**Vrid:** Önskad effektnivå eller varmhållningstemperatur ställs in genom att vrida ratten.

## Tekniska specifikationer

### En stekzon

Modell	Anslutning	Effekt
INSTINCT Griddle 3	230V 1N~ / 50 – 60 Hz	1 × 3.0kW. (kan reduceras)
INSTINCT Griddle 5	400V 3N~ / 50 – 60 Hz	1 × 5.0kW. (kan reduceras)

### TVå stekzoner

Modell	Anslutning	Effekt
INSTINCT Griddle 10	400V 3N~ / 50 – 60 Hz	1 × 10.0kW. (kan reduceras)



# OM Inducs



## Produktion

- Intern hård- och mjukvaruutveckling och egen design
- Induktion som kärnkompetens och tekniskt ledarskap
- Innovativt driv och tätt samarbete med kunder

## Fördelar med Inducs

INDUCS monterar alla sina produkter i egen regi och i sin egen fabrik i Schweiz, vilket gör att serier och kan hållas effektivt och flexibelt.

Inducs moderkort produceras på plats, vilket gör att alla de elektroniska komponenterna hanteras av specialister och bearbetas i lödningslinjer med högsta precision.

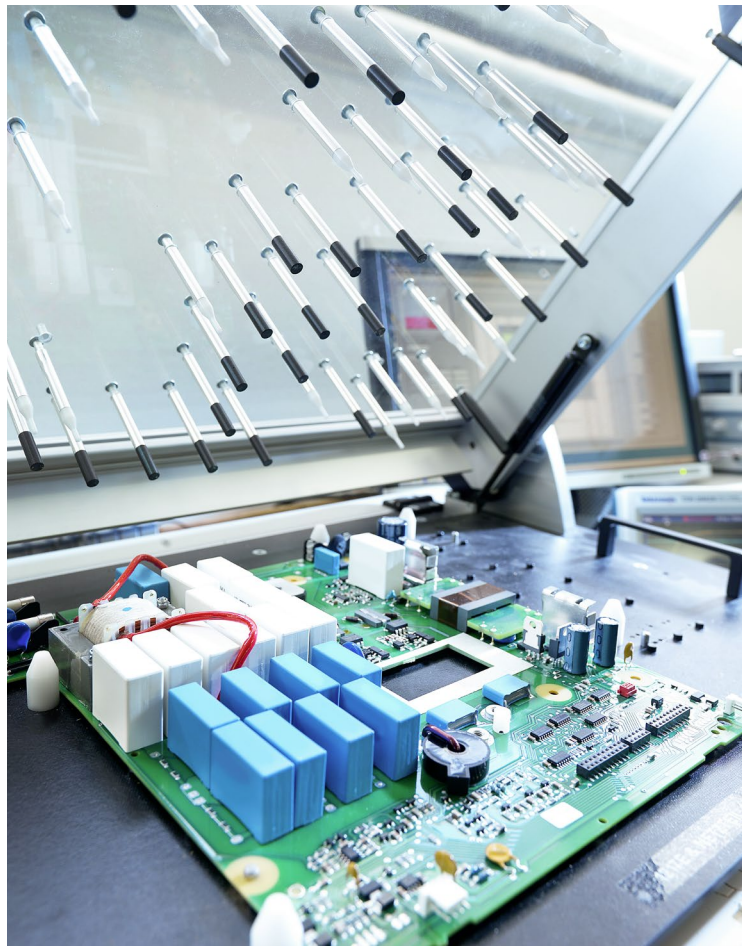
Detta arbetssätt ger Inducs fullständig kontroll över hela processen från design till färdig produkt.

## Produktionsteknik

- Alla produktionsprocesser styrs elektroniskt av "PPS" (Production Planning System).
- Företaget inspekteras kvartalsvis av en extern provningsmyndighet.

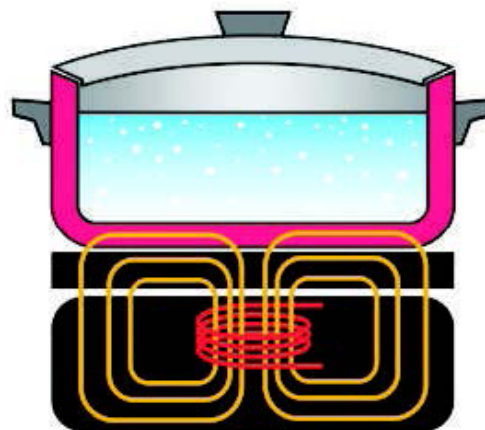
## INDUCS förlitar sig uteslutande på bästa kvalitet för de komponenter och material som används:

- Helautomatisk funktionstestning av alla elektroniska komponenter.
- Automatiska högspännings- och jordledaretester.
- Slutprovning av alla färdiga apparater med PC-styrd testutrustning.
- All data från det slutliga testet loggas automatiskt.



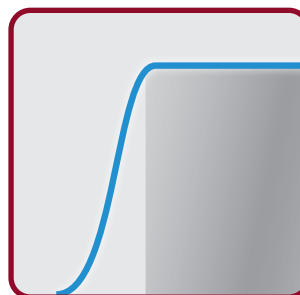
# OM induktion och hur RTCSmp® funkar

- Induktionshällar producerar ett alternerande magnetfält med hjälp av en kopparspole som matar ström vid en specificerad frekvens och effektnivå.
- När ett stålkärl placeras på en häll "induceras" stålet och värme börjar alstras på grund av metallens resistens till inducerad ström.
- När induktionen styrs på rätt sätt genererar metoden exakta mängder lokal värme.

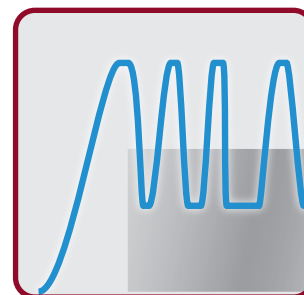


## RTCSmp® - Snabb, säker, exakt elektronik

- Temperaturövervakad elektronik
- Temperaturövervakning av induktionsspolar
- Övervakning av energiförsörjning och kontroll i realtid



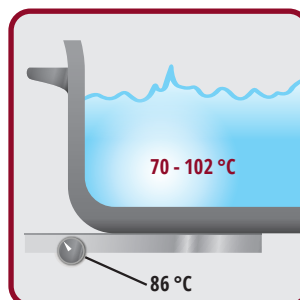
Konventionell Induktion  
Energiuttaget är konstant högt.



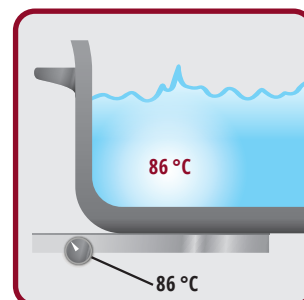
Induktion med RTCSmp®  
Energiuttaget varierar utefter befintlig temperatur.

## RTCSmp® - Exakt temperatur på kommando

- Ingen fördröjning av temperaturjustering
- Exakthet ner till 1°C
- Temperaturövervakning av kokkärl, stek- eller wokpanna. Hela ytan mäts och kontrolleras
- Temperaturavvikelser korrigeras utan dröjsmål



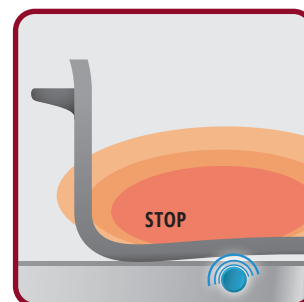
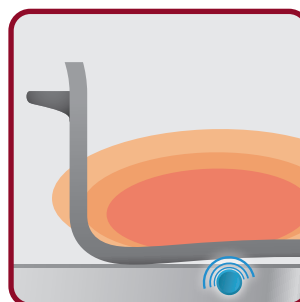
Konventionell induktion.  
Temperaturen är ungefärlig.



Induktion med RTCSmp®  
Temperaturen är exakt, konstant.

## RTCSmp® - Högre nivå på arbetsmiljö och säkerhet

- Pålitlig, snabbverkande och intelligent skydd mot överhettning av olja och tom panna.
- Kontrollerad uppvärmning av kokkärl och stek- eller wokpannan.



# INDUCS INSTINCT



Återförsäljare