

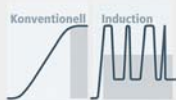
R·T·C·S®

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

B x T x H

380 x 440 x 198 mm

Ø Cuvette

300 mm

Technische Daten

Wok-Line SH/WO 3500

Spannung

208 / 230 / 240 V

Leistung

3,5 kW

Gewicht

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



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



Hochqualitative Ceran-Cuvette für eine optimale Wärmeverteilung.



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.