

INDUCS®

Comprometidos con la máxima calidad

Siempre en primera línea y con 20 años de experiencia, nuestra empresa es sinónimo de tecnología de inducción líder en la cocina profesional. Con un gran compromiso y un contacto directo con los especialistas de referencia en el ámbito de la cocina, continuamente se perfeccionan las tecnologías que desea el usuario profesional para su cocina.

Cocina de inducción de sobremesa Serie INSTINCT

INSTINCT

Nos encontramos ante una nueva era en materia de aparatos de inducción.

Con la nueva gama INSTINCT, la tecnología Inducs, que ha dado tan excelentes resultados en el mercado, da un gran paso con buenas perspectivas de futuro.

El moderno diseño subraya el extraordinario rendimiento técnico de esta sofisticada línea de aparatos. Las múltiples funciones adicionales se captan intuitivamente mediante el novedoso manejo «Tip and Turn», y pueden ponerse inmediatamente en práctica sin ningún tipo de entrenamiento.



Tip and Turn

- 1 Tip: pulsando el botón giratorio se activa el aparato.
- 2 Turn: girando el botón se ajustan el nivel de potencia o la temperatura de mantenimiento en caliente deseados.



- Niveles de potencia 1-12



- Temperaturas de mantenimiento en caliente 25-100 °C



- Los fallos de funcionamiento se visualizan por medio de unos pictogramas comprensibles



- Función de temporizador





Ámplia gama de modelos de sobremesa

Modelo		Conexión eléctrica	Potencia nominal	Dimensiones A x F x H	Peso
INSTINCT Hob 3.5		208-240 V / 50-60 Hz / 1	1 × 0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse individualmente)	380 × 460 × 140 mm	12 kg
INSTINCT Hob 5		380-440V / 50-60 Hz / 3 208 / 50-60 / 3	1 × 1,25 – 5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	380 × 460 × 140 mm	14 kg
INSTINCT Hob 10		380-440 V / 50-60Hz / 3 208 V / 50-60Hz / 3	2 × 1,25-5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	380 × 720 × 140 mm	21 kg
INSTINCT Wok 3.5		208-240 V / 50-60 Hz / 1	1 × 0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse individualmente)	380 × 473 × 200 mm	14 kg
INSTINCT Wok 5		380-440V / 50-60 Hz / 3 208 V / 50-60 Hz / 3	1 × 1,25 – 5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	380 × 473 × 200 mm	16 kg
INSTINCT Wok 8		380-440V / 50-60 Hz / 3	1 × 2,0 – 8,0 kW (máx. 8 kW, puede reducirse individualmente)	380 × 473 × 200 mm	18 kg
INSTINCT Griddle 3.5		208-240 V / 50-60 Hz / 1	1 × 0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse individualmente)	531 × 493 × 198 mm	28 kg
INSTINCT Griddle 5		380-440V / 50-60 Hz / 3 208 / 50-60 / 3	1 × 1,25-5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	531 × 493 × 198 mm	30 kg
INSTINCT Griddle 10		380-440 V / 50-60 Hz / 3 208 V / 50-60 Hz / 3	1 × 2,5-10,0 kW (máx. 10 kW, puede reducirse individualmente)	656 × 717 × 198 mm	48 kg

INSTINCT Resumen de las características

En nuestro afán de ofrecer lo mejor en el ámbito de los aparatos de mesa de inducción, hemos desarrollado los aparatos de mesa INSTINCT by INDUCS en estrecha colaboración con nuestros socios y usuarios. La gama de aparatos de mesa de inducción satisface todos sus requerimientos en este ámbito. Sea cual sea su decisión: 1 zona de cocción, 2 zonas de cocción, wok o plancha.

- Manejo sencillo e intuitivo «Tip and Turn»
- Indicador claro y sofisticado
- Novedoso detector de cacerola
- Control de temperatura, función de mantenimiento en caliente de 25 a 100 °C
- Temporizador con desconexión automática de la potencia
- Protección inteligente y segura contra cocción en vacío
- Ventilador prácticamente insonoro, excelente enfriamiento
- Cocción de alta resolución: posibilidad de cocción con una potencia mínima en el nivel 1
- Excelente potencia suministrada para toda la gama de sartenes
- Cambio sencillo de la indicación de temperatura de grados C a grados F (configuración avanzada)
- Reducción de la potencia nominal máxima de un 100 % a un 25% (configuración avanzada)
- Detección de la tensión de red y lectura automática de los parámetros óptimos
- Versión monofásica (hasta 3,5 kW) de 208-240 V: idéntica a escala mundial



- Filtro de aire fácilmente extraíble y lavable



- Patas ajustables en altura, de conformidad con NSF

INSTINCT Hob

UNA o DOS zonas de cocción

Dispone de 12 niveles de potencia con una función de mantenimiento en caliente de 25 a 100 °C y una función de temporizador.

Destaca por su particular eficiencia energética y se controla por medio de un botón giratorio.

Ventajas de **INSTINCT** by INDUCS

- Tecnología RTCSmp®
- Protección contra recalentamiento
- Función de temporizador
- Función de mantenimiento en caliente de 25 a 100 °C
- Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %
- Detección de la tensión de red y lectura automática de los parámetros óptimos Versión monofásica (hasta 3,5 kW) de 208V a 240 V: idéntica a escala mundial



Mod. Hob 10



Mod. Hob 3.5 / 5

- Medición continua de la temperatura en el fondo de la sartén con tecnología RTCSmp (Realtime Temperature Control System multi-point)
- La fiable protección contra recalentamiento alarga la vida útil del aparato de inducción y de los utensilios de cocina
- Cocción confortable sin calentamiento del entorno de trabajo, gracias a la transferencia de calor directa por inducción entre la zona de cocción y la sartén
- Gracias a la superficie fría, los restos de comida no se adhieren al vidrio Ceran
- Manejo sencillo e intuitivo mediante botón giratorio
- Extremadamente robusto, desarrollado para el uso permanente en la gastronomía
- Temporizador de 1 a 240 minutos, función de bloqueo inclusive
- Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %
- Detección de la tensión de red y lectura automática de los parámetros óptimos Versión monofásica (hasta 3,5 kW) de 208-240 V: idéntica a escala mundial

DATOS TÉCNICOS

Modelo	Conexión eléctrica	Potencia	Dimensiones A x F x H	Peso
INSTINCT Hob 3.5	208-240 V / 50-60 Hz / 1	0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse) individualmente	380 x 460 x 140 mm	12 kg
INSTINCT Hob 5	380-440V / 50-60 Hz / 3 208 / 50-60 / 3	1,25-5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse) individualmente	380 x 460 x 140 mm	14 kg
INSTINCT Hob 10	380-440 V / 50-60Hz / 3 208 V / 50-60Hz / 3	2 x 1,25-5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	380 x 720 x 140 mm	21 kg

