

## Induktionskochfelder

Induktionskochfelder für den Heim- und Gewerbebedarf.

Kochen mit Induktion zeichnet sich durch kurze Ankochzeiten und geringeren Stromverbrauch durch fehlende Speichermassen sowie keine Wärmeübertragungsverluste aus. Die Kochfläche wird aufgrund der fehlenden Speichermassen nur mässig warm, daher besteht eine geringere Verbrennungsgefahr und ein Anbrennen von übergekochten Speisen auf der Herdplatte wird unterbunden.

Ein Sensor unterhalb der Glaskeramikfläche kontrolliert die Temperatur und unterbricht allenfalls das Magnetfeld, wenn eine Pfanne längere Zeit ohne Gargut auf der Herdplatte steht und dadurch der Pfannenboden eine zu hohe Temperatur erreichen würde. Bei einer Leistungsänderung reagiert das

Kochgut sofort, was ein Kochen wie mit Gas, jedoch ohne dessen Verluste, ermöglicht.

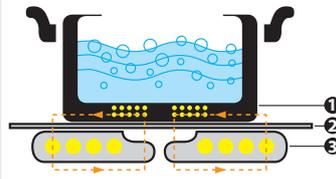
Bitte beachten Sie:

Es kann nur magnetisches Pfannenmaterial zum Kochen eingesetzt werden, d.h. Pfannen mit Eisenanteil: Email-Pfannen, Eisenbratpfannen, Gusseisenpfannen, Chromstahlpfannen mit einem magnetisierbarem Boden (Ein Magnet muss am Pfannenboden haften bleiben).

### Funktionsweise

Beim Kochen mit Induktion entsteht die Wärme direkt im Boden des Kochgefässes. Voraussetzung ist ein ferromagnetisches (induktionsfähiges) Kochgeschirr. Ungeeignetes Kochge-

schirr wird automatisch erkannt und das Feld ausgeschaltet. Induktionsfähig sind prinzipiell alle Eisen- und Gusseisengefäße, sowie Geschirr welches ausreichend Eisen enthält.



#### 1 Pfannenboden

Magnetfeld erzeugt im Pfannenboden Wirbelströme, welche diesen sehr schnell erhitzen.

#### 2 Glas-Keramikkochfeld

Leichte Erwärmung der Glaskeramikplatte einzig durch Abstrahlungswärme der Pfanne.

#### 3 Induktionsspule

Induktionsspule unter der Glaskeramikplatte erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld.

### Vergleich der Heizeffizienz



90% Induktionskochfeld



56% Elektroherd



50% Gasherd

Modell			
Modell	ICOOK-S1-2000	ICOOK-S2-3400	ICOOK-G1-3000-RF-S
Besonderheit	Kochfeld für den Heimbedarf. Einfachste Bedienung.	Kochfeld mit 2 Platten. Die Platten können über einfache, klare Bedienelemente getrennt gesteuert werden.	Edelstahlgehäuse Schott-Glas Einfache Bedienung-wahlweise Zieltemperatur oder Leistung einstellen.
Anzahl der Platten	1	2	1
Type	Standgerät	Standgerät	Standgerät
Gehäusematerial	Kunststoff	Kunststoff	Edelstahl (rostfrei)
Glasmaterial	Standard	Standard	Schott Glas
Versorgungsspannung	220 - 240 V / 50 Hz	220 - 240 V / 50 Hz	220 - 240 V / 50 Hz
Gesamtleistung	2.000 W	3.400 W (1.500 W + 1.900 W)	3.000 W / 13 A
Betriebsarten	2	2	2
Einstellbare Leistung	200 - 2.000 W in 10 Stufen	200-1.500W / 200-1.900W in je 10 Stufen	400 - 3.000 W in 10 Stufen
Einstellbare Temperatur	60 - 240 °C (in 20°C Schritten)	pro Platte 60 - 240 °C (in 20°C Schritten)	60 - 240°C (in 20°C Schritten)
Zeitvorwahl	1 - 180 Min	pro Platte 1 - 180 Min	5 - 120 Min
Erlaubte Topfgrößen	12 - 26 cm	12 - 26 cm	12 - 26 cm
Maximale Belastbarkeit	20 kg	pro Platte 20 kg	30 kg
Abmessungen (BxTxH)	327 x 368 x 45 mm	648 x 368 x 45 mm	327 x 416 x 101 mm
Gewicht	2,9 kg	8,2 kg	5,4 kg

## Schuhputzmaschine

Praktischer Schuhputzautomat in kompakter Bauform. Das Ein- und Ausschalten erfolgt über einen Fußschalter an der Geräteoberseite. Die Nylon-Vorreinigungsbürste sorgt für eine schnelle Reinigung der Schuhe und Schuhränder. Nach Auftragen der Politur wird diese über die Polierbürsten auf dem Oberleder verteilt. Dadurch wird ein natürlicher Glanz erreicht. Das Gerät verfügt über zwei Polierbürsten für dunkle und helle Schuhe. Das Gehäuse aus lackiertem Stahlblech im Graphit-Hammer-schlag Design und die Gummimatte lassen sich leicht reinigen.



Fußtaster zum Ein-/Ausschalten

Modell	SPA-3BSW
Bürstenanzahl	1 Vorreinigungsbürste 2 Polierbürsten
Politurspender	0,2l nachfüllbar
Max. Betriebsdauer	20 min
Versorgungsspannung	220 - 240 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme	120 W / 0,5 A
Bürstendrehzahl	1.400 min <sup>-1</sup>
Abmessungen (BxTxH)	400 x 250 x 240 mm
Gewicht	7 kg