

# Cocina de inducción

Mediante un generador electrónico y un inductor, se crea un campo magnético al transformar corriente eléctrica de 50 Hz en alta frecuencia 20/60.000 Hz.

**Funciona con ondas magnéticas, no con calor.**



### Rapidez

Calor inmediato. Un litro de agua se calienta un 60% más rápido que con una cocina a gas. Es el único sistema que aprovecha casi el 100% de la energía.

### Economía

Recipiente pequeño poco consumo, recipiente grande mayor consumo. Interrupción inmediata del consumo de energía al retirar el recipiente. Ahorro de energía del 50%.

### Limpieza

No quema los recipientes, ni los alimentos si se derraman accidentalmente. Reduce en más del 50% la necesidad de extracción de humos.

### Seguridad

Elimina riesgos de incendios y quemaduras causados por el desbordamiento de aceites o grasas. La superficie de trabajo no quema.

### Precisión

Regulación exacta -doce posiciones de trabajo- Respeto los valores nutricionales del producto, mejorando el sabor y la calidad de los alimentos. Permite reducir la potencia de forma instantánea.

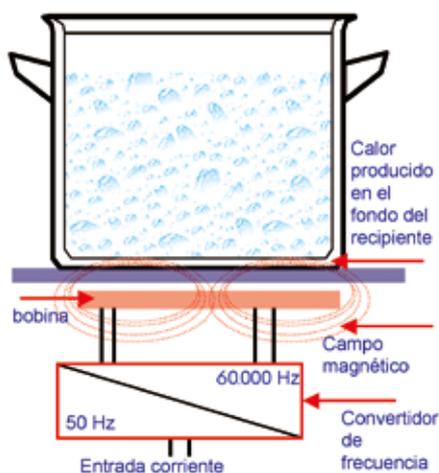
### Higiene

Limpieza muy fácil, en menos de un minuto, con tan sólo pasar un paño húmedo.

### Satisfacción

Minima dispersión del calor, zona de trabajo más agradable. La Inducción respeta la salud y el medio ambiente.

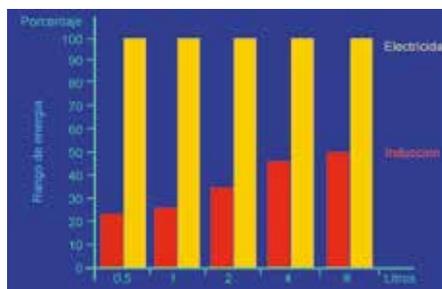
## Cómo actúa la inducción



El gráfico muestra la creación de un campo magnético alternativo por medio de un generador.

Cocinando con inducción, el calor se genera directamente sobre el fondo del recipiente.

**Condición:** utilizar utensilios de cocina con fondo ferromagnético



Ahorro de energía: Menor costo

### Ahorro de energía:

Un ahorro de más del 60% comparado con las tecnologías convencionales (estudio realizado por HEW Hamburg)



La energía se genera en el punto requerido

- No hay radiación de calor.
- No existe un calentamiento inútil del área de trabajo.
- Tiempos de cocción más cortos.
- Rápida reacción a los cambios de potencia.
- Apagar = finalizar cocción.
- Fácil de limpiar.
- Incremento de la productividad.

# Inducs, primer fabricante mundial en trabajar con el mayor rango de frecuencia de 20 a 60.000 Hz.



El mundo está lleno de electricidad natural y campos magnéticos



El resultado: Investigación y tecnología punta

## Argumentos principales de las cocinas de nueva generación INDUCS

CARACTERÍSTICAS	GENERACIÓN ACTUAL	NUEVA GENERACIÓN INDUCS	VENTAJAS
Rango de frecuencia de trabajo	20 Khz - 30 khz	20 Khz - 60 khz	Acepta todo tipo de recipiente ferromagnético de inducción con un diam. mínimo de 12 cm. Los problemas derivados de un recipiente de mala calidad pertenecen al pasado. Hasta la fecha, uno de los grandes problemas era convencer a los clientes de la gran diferencia existente entre usar recipientes económicos o de calidad.
Sistema de medición de temperatura	PTC sensor	RTCS sistema de medición	El nuevo sistema de medición nos permite controlar directamente el fondo del recipiente, anticipándonos al sobrecalentamiento del mismo. Inducs es la única compañía en el mundo capaz de ofrecer este sistema de seguridad. La experiencia práctica demuestra que muchos chefs calientan recipientes vacíos, lo cual sobrecalienta el fondo del recipiente. Especialmente recipientes hechos de materiales multi capa, tienen el inconveniente de que se curvan con el tiempo y no permiten al sensor convencional detectar la temperatura. En el peor de los casos la cocina seguiría calentando, perforando el recipiente y estropeando los componentes de la cocina de inducción.
Mejora térmica	Tecnología convencional	Nueva tecnología INDUCS	Gracias a la electrónica más avanzada, conseguimos una mejora térmica de más de un 30% con respecto a la tecnología convencional

## Algunas instalaciones INDUCS



# Investigación y desarrollo, tecnología suiza



## DEPARTAMENTO I+D+I

El departamento interno de investigación y desarrollo de Inducs trabaja incansablemente en el desarrollo de nuevos productos y el perfeccionamiento de la tecnología ya existente. Su gran número de aplicaciones innovadoras facilitan el trabajo a profesionales de la cocina en todo el mundo.



## PROCESO DE SOLDADURA AUTOMATIZADO DE COMPONENTES EN LAS PLACAS BASE

INDUCS monta todos los aparatos en sus talleres. Esto le permite una planificación flexible y eficiente de plazos y series. Produce las placas base, y los componentes electrónicos son montados en ellas por especialistas, y procesados en líneas de soldadura de alta precisión.



## MÁQUINA DESARROLLADA ESPECIALMENTE POR INDUCS PARA FABRICAR LAS BOBINAS

En una máquina de enrollado de desarrollo propio, la empresa fabrica todas las bobinas con el más alto nivel de calidad. Esto es el resultado de su nivel de conocimientos técnicos y su amplia experiencia.



## A PESAR DE LA AUTOMATIZACIÓN, LOS GRANDES COMPONENTES SE SUELDAN A MANO

Nuestros aparatos de inducción están expuestos a las más duras exigencias. Para garantizar su calidad, se prueban, entre otras, las uniones soldadas, primero visualmente y después de forma automatizada.



El montaje de los componentes exige la máxima concentración



Las placas base se prueban simultáneamente en más de 500 puntos, tras lo cual se confecciona un protocolo de control.



**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

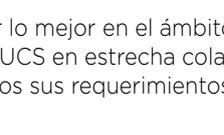
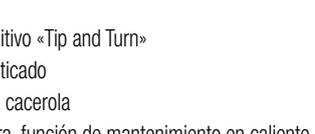


- Función de temporizador





## 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
<b>INSTINCT Hob 3.5</b>	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
<b>INSTINCT Hob 5</b>	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
<b>INSTINCT Hob 10</b>	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



# INSTINCT Wok

## UNA zona de cocción

Este extraordinario wok funciona con 12 niveles de potencia y dispone de una cubeta wok de Ceran con un Ø de 300 mm. Destaca por su particular eficiencia energética y se controla por medio del novedoso botón giratorio «Tip and Turn».

Otras características destacadas son la función de temporizador integrada, la elevada seguridad de funcionamiento y la potencia suministrada sin pausas de medición, incluso durante el salteado.



Mod. Wok 3.5/5/8



- Sin pausas para la detección de la sartén



- El aparato detecta la sartén incluso durante el salteado



- Función de temporizador

- La fiable protección contra recalentamiento alarga la vida útil del aparato de inducción y de los utensilios de cocina
- Potencia suministrada constante durante toda la cocción para unos resultados óptimos
- 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
- Manejo sencillo e intuitivo mediante botón giratorio con interruptor de encendido integrado en el lado frontal
- Extremadamente robusto, desarrollado para el uso permanente en la gastronomía
- Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %

## DATOS TÉCNICOS

Modelo	Conexión eléctrica	Potencia	Dimensiones A x F x H	Peso
INSTINCT Wok 3.5	208-240 V / 50-60 Hz / 1	0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse individualmente)	380 x 473 x 200 mm	14 kg
INSTINCT Wok 5	380-440V / 50-60 Hz / 3 208 V / 50-60 Hz / 3	1,25 - 5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	380 x 473 x 200 mm	16 kg
INSTINCT Wok 8	380 - 440 V / 50 - 60 Hz / 3	2,0 - 8,0 kW (máx. 8 kW, puede reducirse individualmente)	380 x 473 x 200 mm	18 kg



# Cocinas de Inducción para encastrar

## Serie **INSTAL-Line**



Mod. SH IN



Mod. SH IN DU

- Cocinas a inducción de última generación, rápidas y potentes
- Producto suizo de máxima calidad y precisión
- Diferentes modelos y potencias.
- Control del calentamiento mediante microprocesador de alta tecnología
- Funcionamiento muy simple, mediante mando rotativo con 12 posiciones de trabajo
- La precisa regulación permite una cocción muy eficiente, ideal para las más sofisticadas aplicaciones culinarias



Mod. SH WO IN

### DATOS TÉCNICOS

MODELO	SH IN 3500	SH IN 5000	SH DU IN 3500	SH DU IN 5000	SH WO IN 3500	SH WO IN 5000	SH WO IN 8000
<b>Dim. Exteriores</b>	384 x 384 x 154	384 x 384 x 154	384 x 644 x 133	384 x 644 x 133	384 x 384 x 212	384 x 384 x 212	384 x 384 x 212
<b>Dim. Cerámica</b>	320 x 320	320 x 320	320 x 580	320 x 580	300 Ø	300 Ø	300 Ø
<b>Voltaje (v)</b>	1 x 230	3 x 400	3 x 400	3 x 400	1 x 230	3 x 400	3 x 400
<b>Potencia (w)</b>	3500	5000	7000	10000	3500	5000	8000

### Sección Modelos Empotrados



# Modul Line

El concepto innovador de módulos de cocción a inducción para empotrar con **GENERADOR A DISTANCIA**

la nueva tecnología de inducción RTCS satisface las más altas exigencias de calidad, seguridad y fiabilidad ofreciendo al usuario un nivel de utilidad y confort nunca alcanzado hasta hoy.



## Sencilla, racional, de fácil uso

Hemos aprovechado nuestra larga experiencia en la construcción de componentes de sistemas para desarrollar el moderno concepto de instalación. Gracias a él, el montaje resulta ahora aún más sencillo y se han aumentado tanto la facilidad de uso como la duración.

- La más avanzada tecnología, unida a un novedoso concepto de construcción modular, permiten crear una cocina a medida, respondiendo a las necesidades de cada cliente
- Rendimiento energético superior al 90%
- Cocción rápida
- Montaje simple mediante marco, máxima seguridad y fácil mantenimiento
- Potenciómetro rotativo de 12 posiciones
- Accesorios recomendables:
  - Kit de ventilación para la correcta protección del generador
  - Tubo de silicona
- Control de calentamiento mediante microprocesador de alta tecnología y calidad



## Diferentes opciones



plancha 10000

moqu - 1400

moba - 5000  
Mowo - 3500

moqu - 20000



modu - 14

moqu - 21000

modukb -10000

## Placas con una zona de cocción

MODELO	PVP	DIMENSIONES GENERADOR	kW V		DIÁMETRO BOBINAS	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	MANDO OPERACIÓN	UNIDAD CONTROL
					TAMAÑO mm			
MO/BA 3500		337 x 332 x 165	3,5	1 x 230	Ø 270	360 x 360		
MO/BA 5000			5	3 x 400				
MO/BA 8000			8	3 x 400				
MO/WO 3500		337 x 332 x 165	3,5	1 x 230	Wok Ø 270	Ø 306		
MO/WO 5000			5	3 x 400				
MO/WO 8000			8	3 x 400				
MO/DU 7000-360FL		600 x 360 x 65,5	7	3 x 400	150 x 290	360 x 360		

## Placas con dos zonas de cocción

MODELO	PVP	DIMENSIONES GENERADOR	kW V		DIÁMETRO BOBINAS	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	MANDO OPERACIÓN	UNIDAD CONTROL
					TAMAÑO mm			
MO/DU 7000-360		600 x 360 x 65,5	7	3 x 400	Ø 270	360 x 360 (x2)		
MO/DU 10000-360			10	3 x 400				
MO/DU 7000			600 x 360 x 65,5	7			3 x 400	Ø 270
MO/DU 10000			7	3 x 400				
			10	3 x 400				
MO/DU 14000		600 x 360 x 131	14	3 x 400	150 x 290	360 x 360 (x2)		
MO/DU 14000		600 x 360 x 131	14	3 x 400	145 x 270 o 150 x 290	375 x 650 360 x 720		
			14	3 x 400				

# Modul Line

## Placas con cuatro zonas de cocción

MODELO	PVP	DIMENSIONES GENERADOR	kW	V	DIÁMETRO BOBINAS	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	MANDO OPERACIÓN	UNIDAD CONTROL
					TAMAÑO mm			
MO/QU 14000		600 x 360 x 131 	14	3 x 400	Ø 270 	650 x 650 o 720 x 720 	x4 	
			14	3 x 400				
MO/QU 20000		600 x 360 x 131 	20	3 x 400	Ø 270 o 115 x 290 	720 x 720 	x4 	
			20	3 x 400				
MO/QU 21000		600 x 360 x 65,5 (x2)	21	3 x 400	Ø 270 o 115 x 290 	720 x 720 	x4 	
MO/QU 24000		600 x 360 x 131 	24	3 x 400	Ø 270 o 115 x 290 	720 x 720 	x4 	
MO/QU 28000		600 x 360 x 131 	28	3 x 400	145 x 270 o 150 x 290 	650 x 650 o 720 x 720 	x4 	

### Descripción técnica - Modul-Line

Construcción robusta equipada con la más moderna tecnología RTCSmp:

- Formas planas y funcionamiento seguro gracias al probado sistema electrónico de potencia
- Máxima seguridad de funcionamiento gracias a diversas funciones de protección y vigilancia
- Vigilancia electrónica de la alimentación eléctrica
- Vigilancia automática de sobrecalentamiento, también en recipientes con fondo sándwich

- Vigilancia permanente de la temperatura del vidrio cerámico Ceran, las bobinas, los cuerpos refrigerantes y la electrónica
- Limitación de la alimentación de energía en caso de carga máxima
- RTCSmp – vigilancia de temperatura en tiempo real
- Interfaz IR con sistema de diagnóstico
- Fácil limpieza
- Sin radiación de calor y muy poco calor residual

sobre la placa de cocción de vidrio cerámico Ceran, transmitido por los recipientes de cocción calientes

- Cuerpos radiantes, placas de acero, llamas de gas no calientan innecesariamente el ambiente...
- Cumple las últimas prescripciones de las normas EN 60335-2-36. conformidad CE, UL 197; CSA/C 22.2 n° 109

### Elementos de instalación



Conexión enchufe generador



Conexión enchufe bobina



Conexión enchufe unidad de control



Marco para empotrar

# Compact Line



El concepto innovador de módulos de cocción a inducción para empotrar con **GENERADOR INTEGRADO**

## Compact Line

La solución práctica «todo en uno». El generador y la bobina se combinan en un módulo que se monta como una unidad compacta. La solución ideal para cocinas modulares.



Placas con dos zonas de cocción

MODELO	PVP	Nº ZONAS	DIMENSIONES GENERADOR	POTENCIA kW	VOLTAJE V	DIÁMETRO BOBINAS	DIMENSIONES CRISTAL CERAM
						TAMAÑO mm	
SH/DU/IN/CL 3500 - 555		2	310 x 555	7 (2 x 3,5)	3 x 400	Ø 220	300 x 600 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 555		2	310 x 555	10 (2 x 5)	3 x 400	Ø 220	300 x 600 x 6
SH/DU/IN/CL 3500 - 610		2	310 x 610	7 (2 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	375 x 650 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 610		2	310 x 610	10 (2 x 5)	3 x 400	Ø 270	375 x 650 x 6
SH/DU/IN/CL 3500 - 655		2	310 x 655	7 (2 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	360 x 720 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 655		2	310 x 655	10 (2 x 5)	3 x 400	Ø 270	360 x 720 x 6

MARCO PARA EMPOTRAR (opcional) - 390 €



Placas con cuatro zonas de cocción

MODELO	PVP	DIMENSIONES GENERADOR	POTENCIA kW	VOLTAJE V	DIÁMETRO BOBINAS	DIMENSIONES CRISTAL CERAM
					TAMAÑO mm	
SH/DU/IN/CL 3500 - 555		310 x 555 (x2)	14 (4 x 3,5)	3 x 400	Ø 220	600 x 600 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 555		310 x 555 (x2)	20 (4 x 5)	3 x 400	Ø 220	600 x 600 x 6
SH/DU/IN/CL 3500 - 610		310 x 610 (x2)	14 (4 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	650 x 650 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 610		310 x 610 (x2)	20 (4 x 5)	3 x 400	Ø 270	650 x 650 x 6
SH/DU/IN/CL 3500 - 655		310 x 655 (x2)	14 (4 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	720 x 720 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 655		310 x 655 (x2)	20 (4 x 5)	3 x 400	Ø 270	720 x 720 x 6

MARCO PARA EMPOTRAR (opcional) - 570 €

## Ejemplos de instalación

