

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.

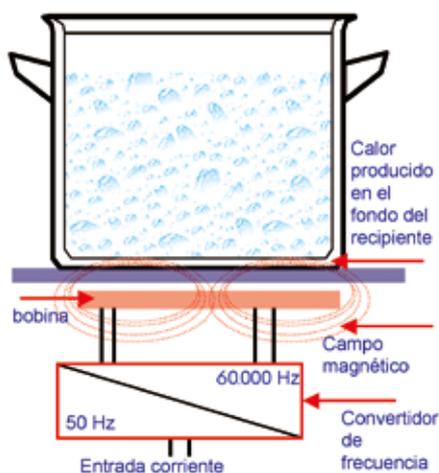
Higiene

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.

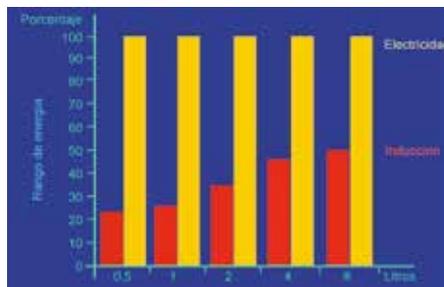
Cómo actúa la inducción



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.



PLANCHA DE INDUCCIÓN INSTINCT Griddle

UNA o DOS zonas de cocción

Esta plancha de última generación funciona con un ajuste de temperatura de 50-230°C y está equipada con una placa de asar antiadherente funcional y una práctica función de temporizador. Es especialmente eficiente energéticamente, destaca por un tiempo de calentamiento extremadamente corto y una distribución absolutamente uniforme del calor. La regulación sin retardo de la temperatura de asar entusiasma a cualquier profesional de la cocina.



- Una placa de asar especialmente desarrollada para la línea Griddle y la tecnología de inducción RTCsmp permiten crear una zona de calor regular. No es necesario cambiar el alimento continuamente de posición. Todas las piezas se asan con la misma calidad.



- Sistema RTCsmp patentado (Realtime Temperature Control System multi-point): Facilita un asado controlado por temperatura con medición y control de la temperatura sin contacto y en tiempo real.



- Función de temporizador



Mod. Griddle 10

- Consumo energético considerablemente reducido gracias a la tecnología de inducción altamente eficiente con transferencia de energía óptima entre la placa de asar y el alimento, sin apenas emisión de calor
- Medición de temperatura RTCsmp y control de temperatura con precisión al grado durante todo el proceso de asado y en toda la superficie para unos resultados óptimos, gracias a la tecnología RTCsmp
- Asado confortable sin calentamiento del entorno, gracias a la transferencia de calor directa entre la placa de asar y el alimento
- Tiempo de calentamiento corto de 20-200°C en 3 ½ minutos (con 5kW).
- Filtro de aire fácil de desmontar y limpiar, lavable y reutilizable
- 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 Griddle 3.5	208-240 V / 50-60 Hz / 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	1,25 – 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	2,5-10,0 kW (máx. 10 kW, puede reducirse individualmente)	656 × 717 × 198 mm	48 kg





Planchas y asadores combinados de inducción para empotrar

Griddle Line

PLANCHA DE INDUCCION,

Una auténtica revolución en el asado a la plancha

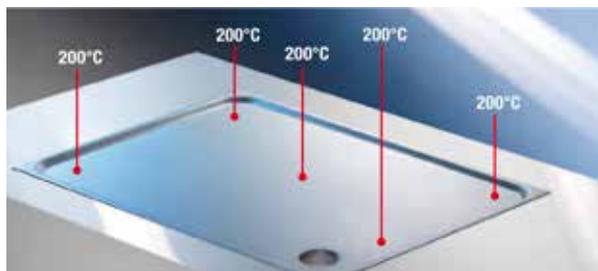
RTCS: Control de temperatura en tiempo real
Patente europea CP-0858722

- Plancha de asar de inducción construida con tratamiento HPCR-Inox
- Regulación inmediata, constante e uniforme de la temperatura en toda la plancha
- Técnica SMD moderna, controlada por micro-procesador
- Regulación de temperatura de 35º a 230º
- Control de temperatura mediante selector rotativo con temperatura real reflejada en un visor de cristal líquido
- Consumo de energía reducido, sólo se utiliza la energía necesaria en cada momento, según orden del micro-procesador

Características técnicas



Tiempo record de calentamiento
Se alcanzan 200º en 3'5 min.



Distribución uniforme del calor
Reparto uniforme del calor, sin caídas de la temperatura



Consumo de energía reducido

El microprocesador, en tiempo real, sólo suministra la cantidad de energía necesaria



Baja irradiación de calor

Valores de radiación increíblemente bajos
A 2 cm. de la superficie solo 45°C

Calidad única de los productos asados




- Los jugos permanecen en el interior de la carne

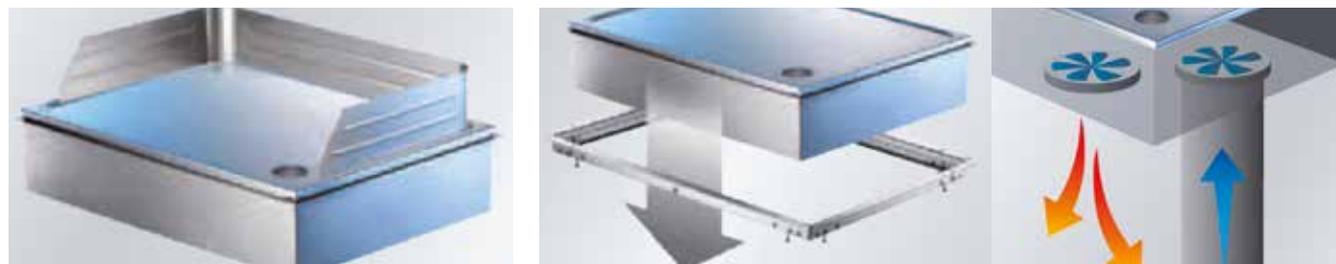


- La apreciada sustancia de la carne se preserva



- Rentabilidad elevada gracias a pérdidas mínimas

Planchas y asadores combinados de inducción para encastrar



Asador combinado Inducción



La técnica se basa en el mismo principio que la plancha. Por su construcción mecánica diferente, es un componente multifuncional que permite, por ejemplo, el uso de líquidos y la producción en grandes cantidades.

Plancha Inducción



Una plancha de inducción es un accesorio de incalculable valor en toda cocina profesional. Está lista en un minuto. Gracias a su temperatura absolutamente constante, impide casi por completo que la carne pierda jugo y, al mismo tiempo, irradia muy poco calor.

Asador combinado de inducción para empotrar

MODELO	MO/DU/KB 10000-65	MO/DU/KB 10000-100	MO/DU/KB 10000-150
Dimensiones	656 x 615 x 280 mm	656 x 615 x 280 mm	656 x 615 x 280 mm
Dimensiones útiles	618 x 577 mm	618 x 577 mm	618 x 577 mm
Zonas asador	2	2	2
Altura útil asador	65	100	150
Capacidad (litros)	19	32	49
Voltaje (V)	3 x 400	3 x 400	3 x 400
Potencia (kW)	10	10	10

Dimensiones generador (600 x 360 x 65,5).

Planchas Inducción para empotrar

MODELO	SH/GR/IN-3500	SH/GR/IN-5000	MO/DU/GR 10000
Dimensiones	531 x 390 x 176 mm	531 x 390 x 176 mm	656 x 615 x 144
Dimensiones útiles	486 x 345 mm	486 x 345 mm	618 x 577
Zonas plancha	1	1	2
Voltaje (V)	1 x 230	3 x 400	3 x 400
Potencia (kW)	3,5	5	10
Peso (kg)	22	22	45

Dimensiones generador (600 x 360 x 65,5). En los modelos SH/GR/IN el generador está integrado.