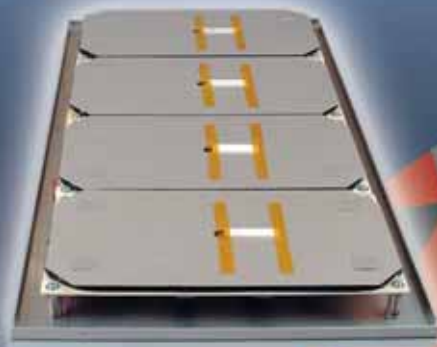


SCHÄGRO[®]
GROSSKÜCHENTECHNIK

INDIVIDUELLE KOCHANLAGEN

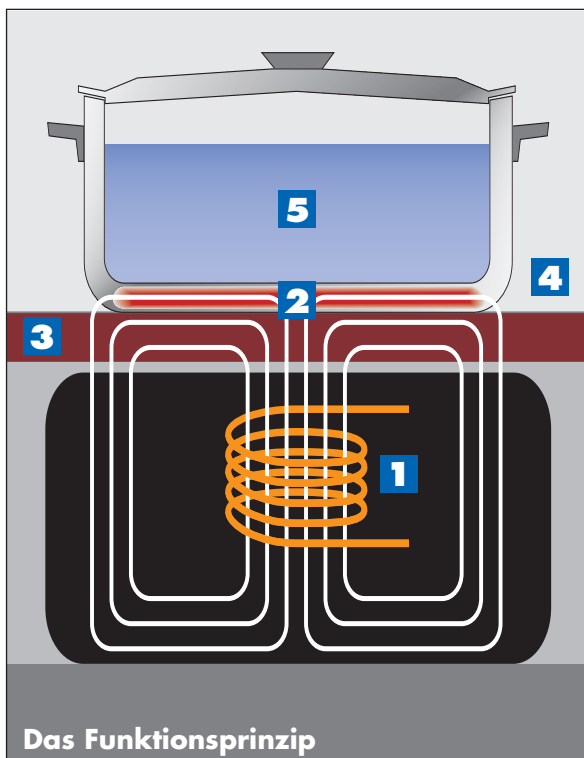
Induktion



Induktion – DIE TECHNIK FÜR PROFIS

Wer heute in der Gastronomie schnell, bequem und kostengünstig kochen möchte, wird auf SCHÄGGRO-Induktionssysteme bald nicht mehr verzichten wollen. Das spürbare Plus an Komfort und Flexibilität.

Im Gegensatz zum herkömmlichen Herd wird bei der modernen Induktions-Technologie nicht die Kochplatte oder das Ceran-Kochfeld erhitzt, sondern nur der Topf- oder Pfannenboden:



DAS PRINZIP:

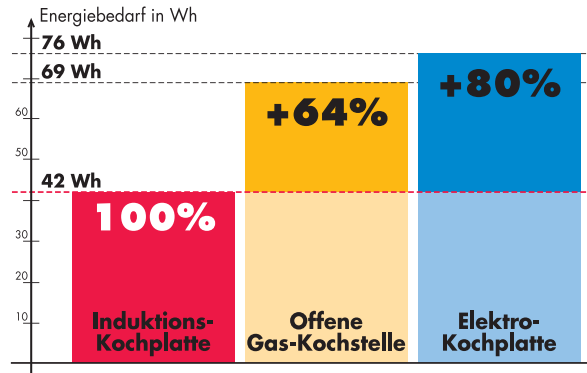
- 1** Kupferspulen unter einer Glaskeramik-Platte erzeugen ein Hochfrequenz-Magnetfeld von > 30.000 Hz. Die Kochzone kann stets eingeschaltet bleiben. Die Energie wird erst dann abgegeben, wenn ein Topf oder eine Pfanne auf die Kochzone gestellt wird und damit das Magnetfeld geschlossen wird.
- 2** Dieses Magnetfeld erzeugt nur im Topf- oder Pfannenboden unmittelbar Hitze. Die eingesetzte Energie wird direkt und nahezu ohne Übertragungsverluste an die Speisen abgegeben. Die Folge: Kürzere Garzeiten und kaum noch Wärmeverluste. Das spart Energie und Zeit. Ein weiterer Vorteil ist die extrem feinfühligere Regelbarkeit der eingesetzten Energie.
- 3** Die Glaskeramik-Fläche dient lediglich als Standfläche – nicht der Wärmeübertragung und bleibt nahezu kalt. Ein Einbrennen von übergekochten Speisen oder Verbrennungen durch unachtsames Berühren können dadurch nicht mehr vorkommen. Auch kleine, versehentlich liegengelassene Gegenstände, z. B. ein Messer, werden nicht heiß. Und da keine Hitze im Glaskeramikfeld gespeichert wird, ist der Kochvorgang mit dem Ausschalten auch tatsächlich beendet.
- 4** Die Wärmeabstrahlung wird auf ein Minimum reduziert. Das merken Sie spätestens am angenehm kühlen Arbeitsklima in der Küche.
- 5** Da die Hitze im Topf- oder Pfannenboden erzeugt wird, benötigt man für das Induktionskochen geeignetes Geschirr mit Eisenkern. Wenn Sie testen möchten, ob Ihre Töpfe und Pfannen induktionsgeeignet sind, so halten Sie einfach einen Magneten an den Topfboden. Bleibt der Magnet haften, so ist das Material zum Induktionskochen geeignet.



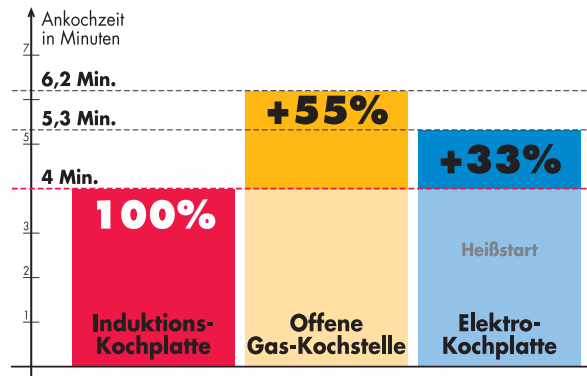
DIE VORTEILE:

- **Geringste Wärmeabstrahlung**, dadurch optimales Arbeitsklima in der Küche.
- Bis zu **80% Energie-Einsparung**. Neben Zeit spart Ihnen die neue Induktionstechnik auch jede Menge Geld. Schon nach 3 bis 5 Jahren (je nach Betrieb) kann sich die neue Induktionstechnik – allein durch die Einsparung an Stromkosten – amortisieren.
- Mindestens **30% weniger Ab- und Zuluftbedarf** in der Küche. Es werden wesentlich kleiner dimensionierte Anlagen benötigt. Das spart weitere Investitions- und Betriebskosten.
- **Kürzeste Ankochzeiten**, schnellste und vitaminschonende Zubereitung. Innerhalb weniger Sekunden steht die maximale Wärmeleistung der Induktions-Kochplatte zur Verfügung. Die Speisen behalten Ihr appetitliches Aussehen, Wartezeiten verkürzen sich.
- **Feinste Energiedosierung** ohne Trägkeitsverluste. Unmittelbarer Wechsel von „Kochen“ zu „Warmhalten“ ist blitzschnell möglich.
- **Kein Energieverbrauch im „Stand-by“-Betrieb**, da prinzipbedingt kein Strom fließt.

- Fast unglaublicher **technischer Wirkungsgrad von über 90%!** (Zum Vergleich: offene Gaskochstelle 55%, Elektrokochplatte 58%)
- **Größtmögliche „À la carte“-Leistung.**
- **Einfachste Reinigung**, perfekte Hygiene. Kein Einbrennen von übergelaufenen Speisen.



Benötigter Energiebedarf in Wh zum Erhitzen von 250 ml Milch auf Kochtemperatur (97°C).



Ankochzeit in Minuten zum Erhitzen von 2l Wasser von 20°C auf 98°C (Topf-Ø: 25 cm).



»Eine saubere Sache...« schwärmt Thomas Mayer, Chef von Mayers Burgrestaurant Hohenbeilstein, »...nichts brennt mehr ein! Fett und Spritzer lassen sich einfach wegwischen! Und alles geht Ruck-Zuck!«

Induktion – GEFERTIGT NACH MASS



**Problemlose
Reinigung –
spart Zeit
und Geld.**



**Flächenbündig
eingesetzte
Induktions-
Kochfelder für
optimale
Hygiene.**



**Perfekt einge-
passte Koch-
module – hier
z.B. hartver-
chromte
Grillplatte...**



**...oder hart-
verchromte
Multibräuer.**



**Abnehmbare
Filterblende
für rasche
Reinigung.**

DER HYGIENE-KOCHBLOCK:

Maßgefertigt in hochwertigster SCHÄGRO-Ausführung:

Unsere Hygiene-Kochblöcke lassen keine Wünsche offen und sind individuell auf Ihre Bedürfnisse geplant und gefertigt. Sämtliche Vorteile der innovativen Induktions-Modulgeräte lassen sich in unseren Hygiene-Kochblöcken vereinigen. Alle Geräte sind nahtlos eingearbeitet – dadurch wird eine optimale Gerätehygiene erreicht.

Die technischen Merkmale unserer Hygiene-Kochblöcke:

- Hochwertigste Induktionstechnik nach neuestem technischen Stand.
- Schwere Ausführung, selbsttragende Konstruktion, komplett aus Chromnickelstahl 18/10.
- Durchgehende Abdeckung, allseitig (50 oder 60 mm) abgekantet und gerundet, aus einem Stück, gefertigt aus 2,5 mm starkem Chromnickelstahl mit 2,5 mm starken CNS-Profilen zur Unterfütterung. Die Gesamt-Materialstärke beträgt somit 5,0 mm.
- Nahtlose Verarbeitung, durchgehend verschweißt und verschliffen.
- Platzsparender Einbau der Induktionstechnik unter dem höhergesetzten Bodenbord.
- funk- und netzentstörter Induktionsgenerator, VDE-geprüft.
- Flächendeckende Anordnung der Spulen mit einem Spulenabstand von nur 10 mm.
- Generator, Spule und Bedienelemente sind separate Bauteile und können somit an vorhandene Gegebenheiten leicht angepasst werden.
- Gut zugänglicher Einbau. Die notwendige Kühlluft für die Induktionsgeneratoren wird über leicht zu reinigende und auswechselbare Luftfilter angesaugt. Die eingesaugte Kühlluft ist dadurch absolut fett- und staubfrei. Die Abluftwärme wird unterhalb der Bedienblende wieder ausgeblasen.
- Der Hygiene-Kochblock kann für einseitige oder beidseitige Bedienung gefertigt werden, Montage auf bauseitigem 100 mm hohen Sockel.
- Abnehmbare und durchlaufende Schalterblende mit sämtlichen Bedienelementen und Kontroll-Leuchten. Auf Wunsch mit eingebauten 230V-Steckdosen.
- Flächenbündige, fugenlose und glatte Abstell- und Arbeitsflächen. Problemlose Reinigung ohne Schmutzrillen.
- Sämtliche Elektro- und Sanitäranschlüsse

sind innerhalb des Kochblocks zum zentralen Installationsschrank mit Flügeltüre verlegt.

- Hohes Energieeinsparungspotenzial, dadurch schnelle Amortisation Ihrer Investition, 1 Jahr Vollgarantie.

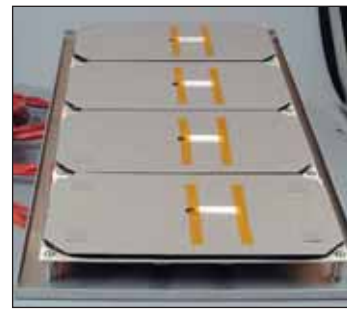
Die Einbauten:

- Nahtlos niveaugleich eingearbeitete Modulgeräte, die wasserdicht und temperaturbeständig von oben eingebaut sind – für optimale Hygiene.
- Eingebaut werden können: Induktions-Kochstellen, Induktions-Wok, Fortkochfelder, Hochleistungs-Grillplatten und -bräter, Multi-Bräter, Elektro-Nudelkocher und -wasserbäder, Elektro-Friteusen und Säulenarmaturen.

Die Unterbauten:

- Grundsätzlich 3-seitig geschlossener Schrankraum mit glattem Ablageboden in doppelwandiger und hygienischer Ausführung. Wahlweise mit Zwischenboden, Sicken mit Kipp-sicherung zur Aufnahme von GN-Rosten oder Flügeltüren.
- Auf Wunsch auch mit Heißhalte-Schubladen nach dem Ringwärme-Prinzip, Elektro-Backofen in Hygieneausführung oder Elektro-Wärme-schränke lieferbar.

Hochwertigste Induktions-Spulen für hohe Effizienz und Lebensdauer.



Getrennt steuerbarer Induktions-generator mit bis zu 14 kW Leistung für bis zu 4 Kochstellen.



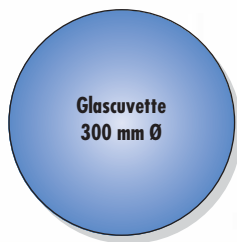
Abnehmbare Schalterblende – service- und wartungsfreundlich.



»Früher haben wir immer gleich die Fenster aufgerissen...« erzählen Inhaber Fritz Schick und Küchenchef Achim Kübler vom Hotel-Gasthof „Zum Ochsen“ in Oberstenfeld, »...während früher bei rund 40° C gekocht wurde, herrschen jetzt noch ca. 21° C in der Küche. Gerade in den Sommermonaten eine angenehme Erleichterung.«

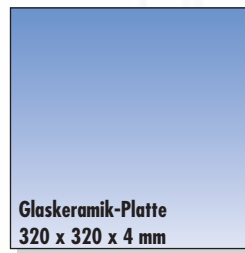
Induktion – INDIVIDUELL KOMBINIERT

Ganz nach Ihren individuellen Bedürfnissen können Sie unter folgenden Induktions-Kochstellen wählen:



INDUKTIONSWOK

Bestückung mit:
Cuvette aus Ceranglas
mit 300 mm Ø und
5 kW / 400 V



1ER KOCHSTELLE

Bestückung mit:
1 Induktionsspule
mit 220 mm Ø
und 3,5 kW Leistung

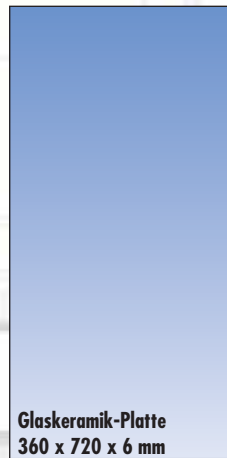
oder:
1 Induktionsspule
mit 245 mm Ø
und 5,0 kW Leistung



2ER KOCHSTELLE

Bestückung mit:
2 Induktionsspulen
mit jeweils 220 mm Ø
und je 3,5 kW Leistung

oder:
2 Induktionsspulen
mit jeweils 245 mm Ø
und je 5,0 kW Leistung



2ER KOCHSTELLE

Bestückung mit:
2 Induktionsspulen
mit jeweils 260 x 260 mm
und je 5,0 kW Leistung

oder:
flächendeckende Induktionsspule
290 x 630 mm mit 2 Kochzonen
und je 7,0 kW Leistung



4ER KOCHSTELLE

Bestückung mit:
4 Induktionsspulen
mit jeweils 220 mm Ø
und je 3,5 kW Leistung

oder:
4 Induktionsspulen
mit jeweils 245 mm Ø
und je 5,0 kW Leistung



4ER KOCHSTELLE

Bestückung mit:
4 Induktionsspulen
mit jeweils 260 x 260 mm
und je 5,0 kW Leistung

oder:
2 flächendeckende
Induktionsspulen mit
jeweils 290 x 630 mm
mit insgesamt 4 Kochzonen
und je 7,0 kW Leistung

oder:
2 Induktionsspulen
mit jeweils 260 x 260 mm
und je 5,0 kW Leistung
und einer flächendeckenden
Induktionsspule
290 x 630 mm
mit 2 Kochzonen
und je 7,0 kW Leistung



Sonderwünsche? Gerne!

So unterschiedlich wie die Ansprüche Ihrer Gäste sind die Anforderungen an eine Großküche. Auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Großküchenlösungen sind unsere Spezialität. Wir haben auch für Ihre individuellen Ansprüche die optimale Lösung.

Individuelle und maßgeschneiderte Lösungen!

Sprechen Sie doch einfach mit unseren Spezialisten. Wir beraten Sie gerne und ausführlich bei der Planung und Zusammenstellung dieser außergewöhnlichen Kochböcke sowie der erforderlichen Peripherie.

Ausführliche Beratung inklusive!

Vertrauen Sie auf die Spezialisten mit über 40 Jahren Erfahrung im Großküchenbau.



SCHÄGRO®

GROSSKÜCHENTECHNIK

So finden Sie uns:



Schägro Großküchentechnik GmbH & Co. KG

In den Dorfwiesen 14
71720 Oberstenfeld-Gronau

Tel: 0 70 62/94 00-0
Fax: 0 70 62/94 00-40

www.schaegro.de
info@schaegro.de

