

INDUCOOK[®]
BY HORECA EQUIPMENT HOLLAND

Flexibel koken met Inducook!

Horeca Equipment Holland ontwerpt onder de naam Inducook flexibele, praktische en maatwerk oplossingen op het gebied van inductiekoken voor iedere bedrijfskeuken. Naast maatwerkeilanden zijn er ook losse units leverbaar die het mogelijk maken om voor elke bedrijfssituatie een prijsvriendelijke inductieopstelling te creëren. Met elke klant wordt gezocht naar dié oplossing, die in de gewenste situatie past en het beste werkt.



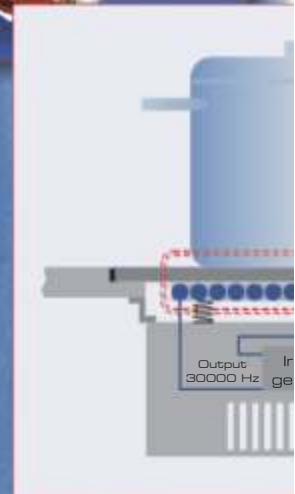
Inducook uit de keuken van Horeca Equipment Holland

Horeca Equipment Holland heeft ruime ervaring binnen het segment bedrijfskeukens; als leverancier van professionele keukenuitrustingen heeft het bedrijf een goed inzicht in de wensen en behoeften van restaurateurs. Met het ontwikkelen van een eigen lijn inductieopstellingen speelt Horeca Equipment Holland dan ook scherp in op de vraag naar flexibiliteit en maatwerk. Was het tot nu toe zo dat koken op inductie bijna exclusief was weggelegd voor restaurateurs met een fors budget, met Inducook kan voor elke bedrijfssituatie een betaalbare opstelling worden ontworpen. Inducook werkt enkel met hoogwaardige componenten van Zwitserse makelij precisie en degelijkheid gegarandeerd! Met een betaalbare oplossing voor ogen worden deze onderdelen door Inducook gecombineerd in een op maat gemaakte kookopstelling die veel voordelen biedt: zowel in praktisch opzicht als qua veiligheid, hygiëne, snelheid, arbeidsvreugde en efficiency.



De techniek

Koken op inductie onderscheidt zich volledig van andere kooktechnieken. Een korte technische toelichting is hier dan ook op z'n plaats. Hoe werkt het inductieproces? Een hoogfrequente wisselstroom vloeit vanuit de inductiegenerator door een koperdraadspoel die zich direct onder de glaskeramische plaat bevindt. Zodra op deze plaat een metalen pan wordt geplaatst ontstaat er een magnetisch veld dat alleen de bodem van de pan verwarmt, dus niet de keramische plaat zelf. Doordat de warmte gelijkmatig wordt opgebouwd in de top van bodem heeft inductiekoken een korte opwarmtijd en werkt het zeer direct. Menu's kunnen sneller en makkelijker worden bereid. Met inductiekoken bespaart u echter niet alleen tijd maar ook energie: het behaalde rendement ligt boven de 90%. Er wordt immers alleen vermogen gevraagd als er daadwerkelijk een pan op de kookzone staat. Bovendien hoeft er geen glaskeramiek of kookplaat verwarmd te worden maar alleen de bodem van een pan. Ter illustratie: met een vermogen van 5kW wordt 5 liter water in slechts 6¼ minuut aan het koken gebracht. Bij een elektrische kookplaat duurt dit zeker twee keer zo lang!



The making of....

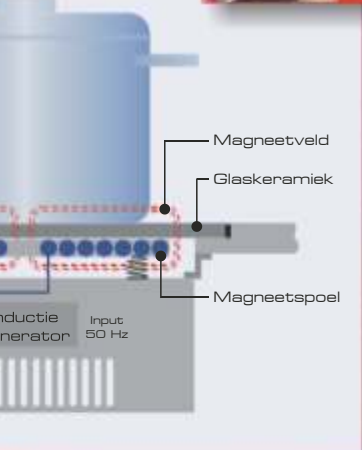




C Het comfort

Koken op inductie is praktisch en efficiënt: het maakt de werkzaamheden in de keuken op verschillende manieren eenvoudiger en comfortabeler. Zo gaat het reinigen van de kookplaat razendsnel doordat deze vlak en naadloos is afgewerkt; bovendien kan voedsel door de lage temperaturen van het glaskeramik niet in de plaat branden. Koks werken prettiger doordat ook de temperatuur van ombouw en inductieapparatuur tijdens het gebruik nauwelijks verhoogd wordt. Inductiekoken heeft zodoende geen invloed op de omgevingstemperatuur vergeleken met de stralingswarmte van conventionele kooksystemen waardoor de werkomgeving een stuk aangenamer wordt.

Een vernuftige eigenschap van inductie is de geïntegreerde "panherkenning": deze registreert direct wanneer de kookzone leeg is en stopt dan automatisch de verwarming [vermogen toevoer]. Zodra de pan wordt teruggeplaatst, wordt de verwarming direct weer opgestart. Ook leeggekookte pannen worden door het systeem gedetecteerd. De veiligheid in de keuken wordt met deze technische hoogstandjes verhoogd en de kans op brandwonden is aanmerkelijk kleiner doordat de kookplaat zelf niet wordt verwarmd.



De voordelen:

- tijdbesparend
- prettiger werken
- optimaal gebruik van kookoppervlakte [doorschuifstelsysteem]
- aangename omgevingstemperatuur
- minder energieverbruik
- veiliger voor de gebruiker
- ideaal voor frontcooking



C Mogelijkheden en technische informatie

Inducook zorgt in uw keuken voor een professionele uitstraling. Bij het design van de opstellingen wordt rekening gehouden met een strakke presentatie waarbij overbodige elementen aan het oog onttrokken worden. Zo kan een maatwerkeiland voorzien worden van een warmtekast, een hard verchroomde bakplaat of een compleet geïntegreerde vuilnisbak. Of u nu kiest voor een stekkerklare unit of een uitgewerkt kookeiland het flexibele concept van Inducook biedt voor elke situatie en elk budget een oplossing!

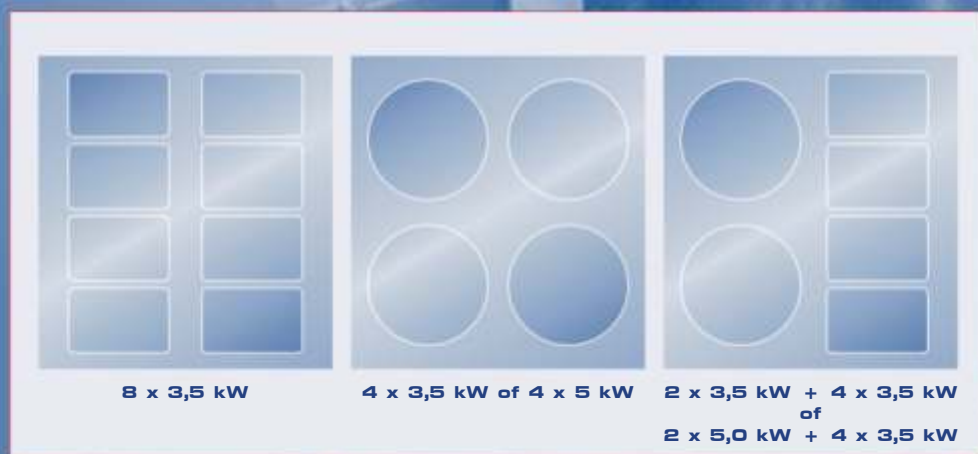


Kookunits stekkerklaar

Type	Uitvoering	Voltage en vermogen	Afmetingen in mm (breedte/diepte/hoogte)
IC-25	Vlakke kookzone	230V / 2,5 kW	400x450x120
IC-35	Vlakke kookzone	230V / 3,5kW	400x450x120
IC-50	Vlakke kookzone	400V / 5 kW	400x450x120
IC-70	Vlakke kookzone	400V / 2x3,5 kW	800x450x160
IC-100	Vlakke kookzone	400V / 2x5 kW	800x450x160
IC-140	Vlakke kookzone	400V / 4x3,5 kW	800x450x160
ICW-35	Wok cuvette	230V / 3,5 kW	400x450x200
ICW-50	Wok cuvette	400V / 5 kW	400x450x200
ICC1	Combinatie vlakke zone met wok	2x230V / 2x3,5 kW	800x450x200
ICC2	Combinatie vlakke zone met wok	400V / 2x3,5 kW	800x450x200

Bovenstaande maatvoering van stekkerklare units kunnen afwijken.

Maatwerkeilanden kunnen met diversen kookzones worden uitgevoerd. De keuze kan gemaakt worden uit zones van 360 x 360 mm, 360 x 720 mm en 720 x 720 mm verkrijgbaar in diversen vermogens.



HORECA

EQUIPMENT

h o l l a n d

Postbus 76 - 5530 AB Bladel

Rootven 8 - 5531 MB Bladel

Tel.: +31 (0)497 64 46 06 - Fax: +31 (0)497 64 46 07

E-mail: info@uwbedrijfskeuken.nl - Website: www.inducook.nl