



## Base-Line, Induktions- Auftischgeräte von INDUCS

Base-Line von Inducs bietet Ihnen einen qualitativ überzeugenden Einstieg in die bahnbrechende Induktionstechnik von heute. Sie haben die Wahl aus neun Modellen. Sie profitieren von einfachstem Handling, schlankem Design, hoher Kochleistung und einem Maximum an Komfort und Betriebssicherheit. Base-Line ermöglicht Ihnen das Kochen auf Ceran-Feld mit verschiedenen Kochgeschirren, die induktionstauglich sind. Dank RTCS® werden alle Induktionspfannen (ferromagnetisch) akzeptiert.

**R·T·C·S®**  
realtime temperature control system

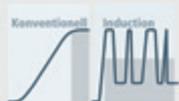
# R·T·C·S®

## Realtime Temperature Control System

Das erste und einzige umfassende Steuer- und Überwachungssystem für Induktionstechnik

### Elektronik Schnell, Sicher, Kontrolliert

- Temperaturüberwachung Elektronik.
- Temperaturüberwachung Induktionsspule.
- Überwachung der Energiezufuhr.
- Regulierung in Echtzeit.



### Temperatursteuerung Verzögerungsfrei, Exakt auf 1°C.

- Kabellose Temperaturüberwachung im Pfannenboden oder Bratplatte.
- Gesamte Fläche wird gemessen und kontrolliert.
- Temperaturabweichungen werden verzögerungsfrei korrigiert.



### Leerkochschutz Zuverlässig, Flink, Intelligent

- Wichtige Arbeitssicherheit.
- Kontrolliert und überwacht das Überhitzen von Pfannenböden.



Neun Basismodelle mit unterschiedlichen Leistungsstärken und Massen. Robuste Bauweise, kompakt und leistungsstark mit modernster RTCS-Technologie aus einem Gehäuse und komplett in CrNi-Stahl. Die variantenreichen Zubehörteile sind optimal auf die Base-Line-Modelle abgestimmt und bieten Ihnen jeden nur erdenklichen Spielraum. Die stufenlose Regulierung erlaubt effizientes Kochen in Hochkultur.

- Einfache Bedienung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter
- Geräte mit auswechselbarem Fettfiltereinsatz
- Maximum an Komfort und Betriebssicherheit dank diversen Schutzfunktionen
- Flache Bauformen und sicherer Betrieb dank kompakter Leistungselektronik
- Maximale Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Kurze Ankochzeiten
- Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Kompakte Ausführung, geringes Gewicht
- Erfüllt neueste Vorschriften: VDE EN 60335-2-36  
UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, CE-konform

### Bedienung und Kontrolle

Lampenbetrieb 24 V DC / max. 40 mA (grün)

Leistungsregler Potentiometer 10 kOhm

#### Dimensionen

Base-Line BH/BA

320 x 380 x 105 mm

Base-Line SH/BA

380 x 440 x 138 mm

Base-Line SH/DU/BA

380 x 700 x 160 mm

#### B x T x H

#### Ceran-Fläche

260 x 260 mm

320 x 320 mm

320 x 580 mm

#### Technische Daten

Base-Line BH/BA 1500

#### Spannung

120 V

#### Leistung

1,5 kW

#### Gewicht

9 kg

Base-Line BH/BA 1800

120 V

1,8 kW

9 kg

Base-Line BH/BA 2500

208/230/240 V

2,5 kW

9 kg

Base-Line BH/BA 3000

208/230/240 V

3,0 kW

9 kg

Base-Line BH/BA 3500

208/230/240 V

3,5 kW

9 kg

Base-Line SH/BA 3500

208/230/240 V

3,5 kW

12 kg

Base-Line SH/BA 5000

208/400/440 V

5,0 kW

13 kg

Base-Line SH/DU/BA 3500\*

208/400/440 V

2 x 3,5 kW

24 kg

Base-Line SH/DU/BA 5000\*

208/400/440 V

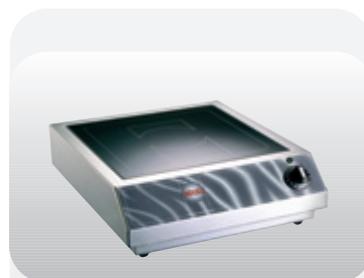
2 x 5,0 kW

26 kg

\*lieferbar ab 2007 mit RTCS®

### Zubehör

Das geeignete Pfannensortiment.



Base-Line-Auftischgerät  
Single Ausführung.



Base-Line Auf Tischgerät. Dual-Ausführung,  
mit zwei Kochstellen.



Pfannensortiment: Z.B. Pastakocher mit  
4 Segmenten, Bratpfanne, Kasserolle,  
Flachboden-Wok für beste Resultate.



Füße sind höhenverstell- und arretierbar.

Ihr Fachberater: