

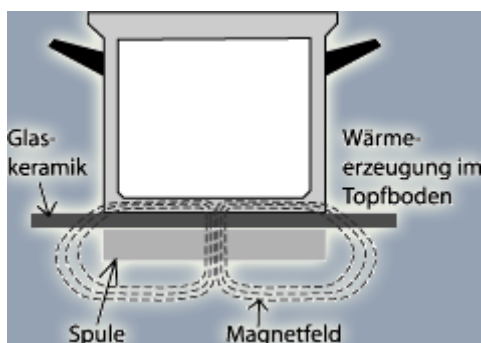
Über Induktion

Induktionskochfeld

Funktionsbeschreibung,
Energie und Kostenvergleich,
Sicherheit und Vorteile der neuen
Dimension im Großküchenbereich

Funktionsbeschreibung

Unter Induktion versteht man in der Elektronik das schnelle Umpolen magnetischer Felder mit Hilfe elektrischer Energie. Die elektrische Energie wird direkt im Pfannenboden mit hohem Wirkungsgrad in Wärme umgewandelt. Alle anderen Kochtechniken (Gas, Infrarot, Elektro-Kochplatten usw.) haben einen viel schlechteren Wirkungsgrad.



Das Kochgeschirr steht auf einer 6 mm starken Glaskeramikplatte, unter der sich eine flache, spiralförmig gewickelte Induktionsspule befindet. Durch das starke magnetische Wechselfeld in der Spule wird im Pfannenboden Wärme erzeugt. Ohne Pfanne auf dem Glaskeramikfeld gibt es kein Aufheizen, somit auch keinen Energieverbrauch. Die Glasplatte dient lediglich als Standfläche für das Kochgeschirr und nicht als Wärmeleiter.

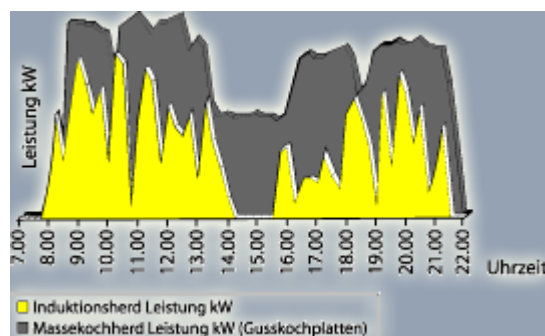
Der Pfannenboden muss mindestens einen Durchmesser von 14 cm haben und magnetisch sein, damit die Elektronik die Leistung zuschaltet. Töpfe aus Aluminium, Kupfer, Messing, Chromnickelstahl sind nicht geeignet.

Energie und Kosten

Die enorm schnelle Reaktion und die große Leistung ermöglichen dem Koch genaues Regulieren der Kochtemperatur.

Es benötigt kein Vorheizen der Kochplatte.

Energieeinsparung von 50 bis 80 %
je nach Betrieb ist die Regel.



Die gefürchteten Stromspitzen und die damit verbundenen hohen Energiekosten werden drastisch gesenkt. Die Mehrinvestitionskosten amortisieren sich je nach Strompreis in 3 bis 5 Jahren.

Sicherheit

Die Verbrennungsgefahr an heißen Kochfeldern verringert sich, da die Wärme im Kochtopf entsteht. Durch die rasche Regulierung der Kochtemperatur ist ein Überkochen der Speisen fast

ausgeschlossen. Eine Verbrennung überkochender Speisen, wie es auf Gas- und Gusskochstellen beheizter Kochstellen möglich ist, gibt es bei Induktionskochfeldern nicht.

Hygiene

Die geringe Oberflächentemperatur der Induktionsflächen ermöglicht eine einfache Reinigung der Ceran-Glasplatte während des Betriebes, was bei Gas- oder Gusskochstellen erst nach abkühlen und mit größerem Material- und Zeitaufwand möglich ist. Durch relativ wenig Chemieeinsatz entstehen somit geringere Reinigungskosten, da die Glaskeramikplatte flächenbündig eingeklebt ist und somit keine Schmutzecken auftreten.

Arbeitsklima

Keine Wärmeabstrahlung von heißen Kochfeldern mehr! Vergessen Sie das Schwitzen! Wir beheizen die Pfannen – und nicht den Raum. Es herrscht ein viel angenehmeres Arbeitsklima, was sich auch positiv auf die Gesundheit des Küchenpersonals auswirkt.

Kosteneinsparung

Weniger Abwärme, dadurch geringere Lüftungs-kosten. Weniger Raumtemperatur, die Kühlgeräte in der Küche verbrauchen somit weniger Energie. Energieverbrauch der Induktion entsteht nur bei Pfannenkontakt. Kein Stand-by-Verbrauch. Schnellere, einfachere und kostengünstigere Reinigung.

Die eindeutigen Vorteile

- einfach
- schnell
- sicher
- sauber
- energiesparend
- zeitgemäß

Konventionelle Gas- oder Gusskochstellen lassen sich sehr oft mit geringem Aufwand auf Induktionskochstellen umbauen, wir beraten Sie gerne.