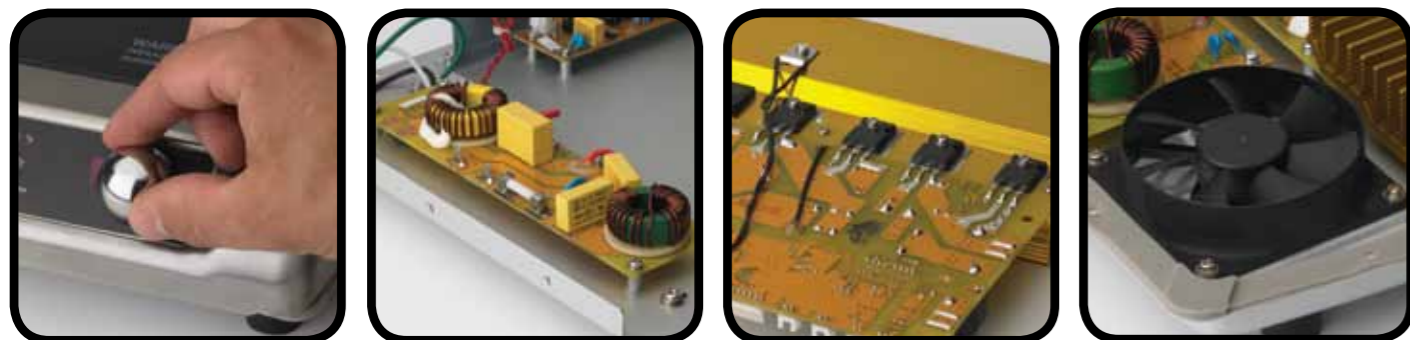


Il vantaggio delle prestazioni Vollrath!



Le unità Vollrath offrono almeno 100 livelli di potenza per un controllo infinito anche alle basse temperature, proprio come i fornelli a gas.

Tutte le unità da induzione Vollrath sono dotate di schede a circuiti EMI per la conformità FCC, che eliminano le interferenze con dispositivi elettronici adiacenti e assicurano un funzionamento silenzioso.

Le unità da induzione Vollrath utilizzano quattro interruttori generali interni che realizzano una potenza in uscita superiore compatibile con una più vasta gamma di pentole.

Le ventole interne mantengono basse le temperature di esercizio interne e aumentano l'affidabilità e la durata di ogni unità.



Unità a induzione Vollrath®

Almeno 100 livelli di potenza
Controllo eccellente anche alle basse temp

4 interruttori generali interni
Consente l'uso di una più vasta gamma di pentole a intensità maggiori

Scheda a circuiti EMI
Necessaria per la conformità con le normative FCC—elimina le interferenze con dispositivi elet. adiacenti e riduce il rumore

Dissipatore di calore più grande
Assicura il funz. degli interruttori gen. a temperature minori per un calore più uniforme e una maggiore durata

Principale concorrente A

14 livelli di potenza
meno di livelli di cottura

2 interruttori generali interni
Una potenza disomogenea e pesanti carichi elet. rid. la durata dei circuiti

Senza scheda a circuiti EMI
Le unità non dotate di questa scheda non sono e FCC e sono rumorose durante il funzionamento

Dissipatore di calore più piccolo
Il funzionamento degli interruttori gen. a temp. più alte causa una distribuzione disomogenea calore e riduce la durata

Principale concorrente B

12 livelli di potenza
meno di livelli di cottura

1 interruttore generale interno
Una potenza disomogenea e pesanti carichi elet. rid. la durata dei circuiti

Senza scheda a circuiti EMI
Le unità non dotate di questa scheda non sono e FCC e sono rumorose durante il funzionamento

Dissipatore di calore più piccolo
Il funzionamento degli interruttori gen. a temp. più alte causa una distribuzione disomogenea calore e riduce la durata



59500



59145



59501/5950145



6954302/6954303



6954702/6954703



69504



69505



Setting
the Standard™

!!
Regolatore rivoluzionario per vari livelli di potenza e temperatura ad alta velocità

Struttura in resistente acciaio inossidabile con piano interamente di ceramica per la massima durevolezza

Memoria di temperatura — si accende e riscalda fino all'ultima impostazione di temperatura utilizzata

Garanzia di 1 anno

NOTA IMPORTANTE: Vollrath garantisce che, salvo indicazione diversa, i prodotti per induzione Vollrath funzioneranno con i piani di cottura a induzione ed i riscaldatori Vollrath e che i piani di cottura a induzione ed i riscaldatori Vollrath sono calibrati per il funzionamento con un'ampia gamma di prodotti per induzione, ma non è possibile fornire una garanzia sulla qualità e sui materiali impiegati da altri produttori, né sulle prestazioni dei nostri piani quando utilizzati con tali prodotti.

Circuiti per induzione continua
Circuiti di protezione parafiamme
Visore digitale
Due anni di garanzia su parti e manodopera
Lotto: 1

SERIE MIRAGE – PIANO DI LAVORO

ARTICOLO	DESCRIZIONE	DIM BAC MAX CM	DIMENSIONI (L X P X A) CM	TENSIONE	KW	AMPS	SPINA	LOT.
59500	solo USA	35,6	35,6 x 38,7 x 7,6	120 CA	1,8	15	5-15P	1
59650	Europa	35,6	35,6 x 38,7 x 7,6	230 CA	1,8	7,8	Schuko	1
59651	UK	35,6	35,6 x 38,7 x 7,6	230 CA	1,8	7,8	UK	1
59652	Cina	35,6	35,6 x 38,7 x 7,6	230 CA	1,8	7,8	Cina	1

SERIE MIRAGE – Piani di cottura da incasso

ART.	DESCRIZIONE	DIM BAC MAX CM	DIMENSIONI (L X P X A) CM	DIMENSIONI SEZIONE CM	TENSIONE	KW	AMPS	SPINA	LOT.
59501 ¹	solo USA	35,6	36,8 x 31,8 x 7,3	33,9 x 29,9	120 CA	1,4	12	5-15P	1
59601	Europa	35,6	36,8 x 31,8 x 7,3	33,9 x 29,9	230 CA	1,8	7,8	Schuko	1
59602	UK	35,6	36,8 x 31,8 x 7,3	33,9 x 29,9	230 CA	1,8	7,8	UK	1
59603	Cina	35,6	36,8 x 31,8 x 7,3	33,9 x 29,9	230 CA	1,8	7,8	Cina	1

SERIE MIRAGE – Riscaldatori da incasso

ART.	DESCRIZIONE	DIM BAC MAX CM	DIMENSIONI (L X P X A) CM	DIMENSIONI SEZIONE CM	TENSIONE	KW	AMPS	SPINA	LOT.
5950145 ¹	solo USA	35,6	36,8 x 31,8 x 7,3	33,9 x 29,9	120 CA	0,45	3,8	5-15P	1
59641	Europa	35,6	36,8 x 31,8 x 7,3	33,9 x 29,9	230 CA	0,65	2,8	Schuko	1
59642	UK	35,6	36,8 x 31,8 x 7,3	33,9 x 29,9	230 CA	0,65	2,8	UK	1
59643	Cina	35,6	36,8 x 31,8 x 7,3	33,9 x 29,9	230 CA	0,65	2,8	Cina	1

¹ 59501 and 5950145 Dimensioni apertura per scatola di controllo: 12,7 x 6,9 cm
² Solo unità riscaldante – non piano di cottura

SERIE PROFESSIONAL – Piani a una piastra

ARTICOLO	DIM BAC MAX CM	DIMENSIONI (L X P X A) CM	TENSIONE	KW	AMP	SPINA!
6954301	35,6	41,9 x 32,7 x 10,2	208/240 CA	1,8	10,8	US-Canada
6954302	35,6	41,9 x 32,7 x 10,2	208/240 CA	1,8	10,8	Schuko
6954303	35,6	41,9 x 32,7 x 10,2	208/240 CA	1,8	10,8	UK
6954304	35,6	41,9 x 32,7 x 10,2	208/240 CA	1,8	10,8	Cina

SERIE PROFESSIONAL – Piani a due piastre

ARTICOLO	DIM BAC MAX CM	DIMENSIONI (L X P X A) CM	TENSIONE	KW	AMP	SPINA!
6954701	30,5	33 x 68,6 x 12,72	208/240 CA	1,6-1,9	15,8	US-Canada
6954702	30,5	33 x 68,6 x 12,72	208/240 CA	1,6-1,9	15,8	Schuko
6954703	30,5	33 x 68,6 x 12,72	208/240 CA	1,6-1,9	15,8	UK
6954704	30,5	33 x 68,6 x 12,72	208/240 CA	1,6-1,9	15,8	Cina

PIANI DI COTTURA A INDUZIONE SERIE ULTRA

ARTICOLO	DESCRIZIONE	DIM BAC MAX CM	DIMENSIONI (L X P X A) CM	TENSIONE	KW	AMP	SPINA
69504	Piano di lavoro	35,6	47 x 40,3 x 14,6	208/240 CA	3,0 - 3,5	14,6	6-20P
69505	Inseribile	35,6	41,9 x 43,2 x 12	208/240 CA	3,0 - 3,5	14,6	6-20P
69507	Piano a doppia piastra Davanti e dietro	30,5	75,6 x 40,4 x 14,8	208/240 CA	3,0 - 3,5	29,2	6-50P
69508	Inserito doppia piastra Davanti e dietro	30,5	70,8 x 44,1 x 13	208/240 CA	3,0 - 3,5	29,2	6-50P

*Per piastra
69505/69508 Dimensioni apertura per scatola di controllo: 18,4 x 9,8 cm – Nota: 1 controllo per piastra

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters

1236 North 8th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Servizio clienti: 800-628-0830
Servizio attrezzatura: 800-628-0832
Credito: 920-459-5387
Tel: 920-457-4851 Fax: 920-459-6573

Vollrath Europe

19, rue de la Paix,
10320 Bouilly - France
Tel : +333 2540-2910
Fax: +333 2540-2869

2010 The Vollrath Company, L.L.C.
Azienda con certificazione ISO 9001
Modulo No. L35780-it
Stampato negli USA

www.vollrathco.com

PIANI DI COTTURA A INDUZIONE



VOLLRATH®

Setting
the Standard™

Affidabile. Economico. Sicuro.



Cottura a induzione tutti i vantaggi

- Aggiungete nuove scelte di menu.
- Riducete i costi e aumentate la produzione
- Cucinate ovunque senza fiamme libere
- Producete meno calore, per un ambiente di lavoro più sicuro e confortevole



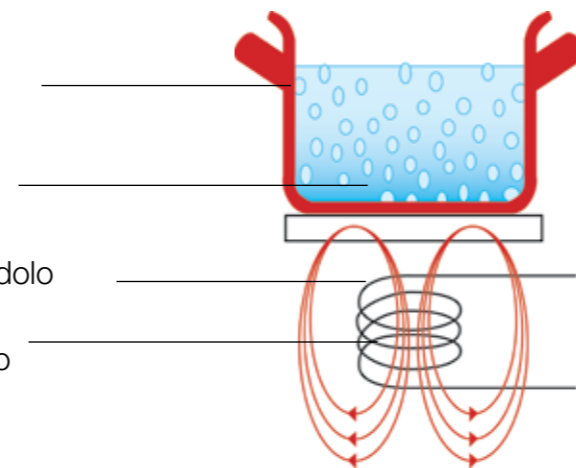
Ecco come funziona la cottura a induzione.

UTILIZZATE un tegame magnetico (qualsiasi pentola che attrae una calamita)

L'INDUZIONE eccita le molecole nei materiali trattati per l'induzione

L'ATTRITO MAGNETICO produce calore dirigendolo direttamente al tegame

I piani di cottura a induzione generano un campo magnetico alternato ad ALTA FREQUENZA



Riducete i costi energetici con l'induzione!

Consumo energetico di un piano da cottura a induzione Vollrath

MODELLO	KILOWATT KW	PER	TEMPO ORE/GIORNO	PER	COSTO KW/H*	UGUALE	COSTO GIORNALIERO	COSTO MENSILE	COSTO ANNUALE
59500	1,8	X	8	X	\$0.10	=	\$1,44	\$43.20	\$518.40
*I costi elettrici possono variare									

Consumo energetico del butano

MODELLO	A BOMBOLA PIENA	TEMPO ORE/GIORNO	AMOUNT USED	PER	COSTO/ BOMBOLA	UGUALE	COSTO GIORNALIERO	COSTO MENSILE	COSTO ANNUALE
Bombola di butano	6 Hrs.	8	1,3	X	\$2.50	=	\$3.25	\$97.50	\$1170.00
Prezzi espressi in USD									



Le unità a induzione Vollrath sono state progettate per battere la concorrenza!

Vollrath ha dedicato un intero stabilimento alla produzione dei piani di cottura a induzione, al fine di assicurare il rispetto dei più alti standard qualitativi per i nostri clienti. Vollrath continua a investire nell'acquisizione di componenti di qualità, prediligendo la qualità sul prezzo, con il fine ultimo di fornire al mercato le unità a induzione migliori possibili. Utilizziamo processi automatizzati per massimizzare la precisione durante il delicato assemblaggio delle unità.

- 1 Fornite con diverse prese per l'uso internazionale.
- 2 Riscaldamento più uniforme rispetto ai prodotti concorrenti.
- 3 Struttura in acciaio inossidabile durevole.
- 4 Controlli di facile uso con impostazioni di temperatura in °C e °F.
- 5 Visore di temperatura digitale per la massima precisione.
- 6 Almeno 100 livelli di cottura, 7 volte in più del concorrente più vicino.
- 7 Pannello di controllo ermetico e piatto per una facile pulizia.



Non dimenticate le pentole per la cottura a induzione e da esposizione Vollrath!



Pentole Tribute®



Miramar™
Pentole da esposizione



Pentole professionali Intrigue®

Pentole a induzione Intrigue®