MADE BY SCHOLL

... eine Idee voraus!

Wok-Line

Induktions-Auftischgerät – der Front-Cooking-Trend



Wok-Line

Induction table top units – it's a front-cooking trend

Wok-Line liegt im Front-Cooking-Trend. Induktionskochen mit Wok-Line bietet Ihnen maximale Sicherheit, Effizienz, Produktivität und größtmögliche Flexibilität, ob asiatisch oder Pfannengerichte. Ihre Küche wird ohne Aufwand international. Intelligente Software unterstützt das kreative Kochen. Die Wok-Line-Modelle von Scholl bestechen durch ihr elegantes Design mit schwarzer Ceran-Cuvette. Dazu kommen selbstverständlich alle Vorzüge von zeitgemäßer Induktionstechnik. Im Front-Cooking-Konzept stehen der Mensch und die exzellente Präsentation der Speisen im Mittelpunkt. Ein Vergnügen für die Gäste – der hohe Kaufanreiz sorgt für mehr Umsatz und Profite an der Front.

Wok-Line is a front-cooking trend. Induction cooking with Wok-Line offers you maximum safety, efficiency, productivity and flexibility, whether you want to prepare Asian or pan-fried dishes. Your kitchen will be internationally without effort. Intelligent software supports the creative cooking. The Wok-line models from Scholl convince by their elegant design with black ceramic cuvette. Not to forget all the benefits coming from modern induction technology. The front cooking concept concentrates on people and the excellent presentation of the dishes. A delight for the guests – the higher buying incentive increases the turnover and the profits at the front.



Wok-Line: Induktions-Auftischgerät
Wok-Line: Induction-table top

Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Die Wok-Cuvette besteht aus schlagfestem Ceran. Stufenlose Temperaturregulierung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Gerät mit auswechselbarem Fettfiltereinsatz.
Casing completely made of chrome nickel steel. Wok-Cuvette made of shock-resistant ceran. Temperature is continuously variable controlled by rotary switch with integrated power button. Electronically controlled input. Device with replaceable fat filter unit.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/Ceran field	Art. Nr.
SH/WO 3500	380	440	198	Ø 300	Z 0107

E.-Anschluss: 230 V-3,5 kW/E.-Connection: 230 V-3,5 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/Ceran field	Art. Nr.
SH/WO 5000	380	440	198	Ø 300	Z 0108

E.-Anschluss: 400 V-5,0 kW/E.-Connection: 400 V-5,0 kW.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/Ceran field	Art. Nr.
SH/WO 8000	380	440	198	Ø 300	Z 0109

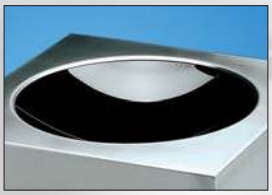
E.-Anschluss: 400 V-8,0 kW/E.-Connection: 400 V-8,0 kW.



Wok-Pfannenhalter
Wok pan holder

für/for Wok	Z 0107
	Z 0108
	Z 0109
Art. Nr.:	Z 0111

Hochqualitative Ceran-Cuvette für eine optimale Wärmeverteilung
High quality ceramic cuvette for optimum heat distribution



Rückseite der Cuvette: Optimale Energieübertragung
Back of the cuvette: Optimal energy transfer



Halbkugel-Wok-Pfanne, Größe: 5,2 Liter Inhalt
Kugel-Wok-Pfanne, Größe: 9,1 Liter Inhalt
Hemispherical wok, Size: 5,2 liters
Spherical wok, Size: 9,1 liters



Hochqualitative High-Tech-Software, mikroprozessorgesteuert auf einem soliden Geräteboden
Top-quality high-tech software, micro-processor-controlled devices on solid base



Zwei Modelle mit unterschiedlichen Leistungsstärken. Robuste Bauweise, kompakt und leistungsstark mit modernster Technologie aus einem Gehäuse und komplett in CrNi-Stahl. Einfaches Handling und gleichmäßige Erhitzung der Wok-Pfanne über die integrierte Ceran-Cuvette. Gekocht wird mit einer Wok-Pfanne, halbrund und kugelförmig.

- Schwarze Ceran-Wok-Cuvette
- einfache Bedienung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter
- Maximum an Komfort und Betriebssicherheit dank diverser Schutz- und Überwachungsfunktionen
- kompakte Leistungselektronik ermöglicht flache Bauformen und sicheren Betrieb
- kurze Ankochzeiten
- Elektronische Begrenzung der Anschlussleistung
- kompaktes Außenmaß, geringes Gewicht
- erfüllt neueste Vorschriften: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 No. 109, NSF 4-1996, CE-konform

Bedienung und Kontrolle:
Lampen-Betrieb 24 V DC/max. 40 mA (grün)
Leistungsregler Potentiometer 10 kOhm

Two models with different power levels. Robust construction, compact and powerful, with advanced technology within one housing, completely in stainless steel. Easy handling and uniform heating of the wok on the integrated ceramic cuvette. Use with half round/hemispherical wok.

- Black ceramic wok cuvette
- Simple operation via rotary knob with integrated power switch
- Maximum comfort and reliability thanks to various protection and monitoring functions
- Compact power electronics enable flat designs and safe operation
- Short heating times
- Electronic limitation of power input
- Compact dimensions, low weight
- Meets the latest regulations: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197, CAN/CSA/C 22.2. No. 109, NSF 4-1996, CE Compliant

Operation and Control:
Lamp operation, 24 V DC/max. 40 mA (green)
Power control potentiometer 10 kOhm

NeWS.Agentur · M. Schmidt · 05.11/023/REV5

Gustav Scholl Apparatebau
GmbH & Co. KG
Postfach 13 52
D-56465 Bad Marienberg

Telefon: +49(0) 26 61/98 68-0
Telefax: +49(0) 26 61/98 68-28
Internet: www.scholl-gastro.de
E-Mail: info@scholl-gastro.de