

M A D E B Y

SCHOLL

... eine Idee voraus!

Small-Line

Induktions-Auftischgerät – 3 Modelle mit unterschiedlichen Leistungsstufen und Zubehör



Small-Line

Induction-table top – 3 Models with different levels and accessories

► **Induktion/Tischgeräte**
induction/table top units

M A D E B Y
SCHOLL
... eine Idee voraus!



Small-Line von SCHOLL bietet Ihnen einen preiswerten und qualitativ überzeugenden Einstieg in die bahnbrechende Induktionstechnik von heute. Sie haben die Wahl aus drei Modellen mit unterschiedlichen Leistungsstufen und Zubehör. Sie profitieren von einfachstem Handling, schlankem Design, hoher Kochleistung und einem Maximum an Komfort und Betriebssicherheit. Small-Line ermöglicht Ihnen das Induktionskochen auf Ceranfeld mit verschiedenen Kochgeschirren, die induktionstauglich sind: Sauteuse, Bratpfanne, Kochpfanne und Wok-Pfanne mit Flachboden. Small-Line eignet sich ganz besonders für zeitgemäße Konzepte, ob als Kochstation in der kleinen oder mittleren Gastronomie, Frühstücksbuffet, Free-Flow-Anlagen oder kleinen Food-Courts.

Small-Line from SCHOLL offers you a favorable and qualitatively persuasive introduction to the up-to date and pioneering induction technology. You have the choice between three models with different power levels and accessories. You benefit from easiest handling, slim design, high cooking performance and a maximum in comfort and operational safety. Small-Line offers induction cooking on a glass ceramic field with different induction-suitable cookware: Sautepan, frying pan, cooking pan and wok pan with flat bottom. Small-Line is suited particularly for modern concepts, whether as a cooking station for small or medium-sized catering, breakfast buffet, free-flow units or small food courts.

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

Singleausführung mit einer Kochstelle. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl, Ceranfeld 4 mm Stärke. Spulendurchmesser 190 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Gerät mit auswechselbarem Fettfiltereinsatz. Die stufenlose Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter.

Single design with one cooking field. Casing completely made of chrome nickel steel, Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 190 mm. Electronically controlled input. Device with replaceable fat filter unit. Temperature is continuously variable controlled by rotary switch with integrated power button.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/Ceran field	Art. Nr.
BH/BA 2500	320	380	105	260 x 260	Z 0301
E.-Anschluss: 230 V-2,5 kW/E.-Connection: 230 V-2,5 kW					

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/Ceran field	Art. Nr.
BH/BA 3000	320	380	105	260 x 260	Z 0302
E.-Anschluss: 230 V-3,0 kW/E.-Connection: 230 V-3,0 kW					

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/Ceran field	Art. Nr.
BH/BA 3500	320	380	105	260 x 260	Z 0303
E.-Anschluss: 230 V-3,5 kW/E.-Connection: 230 V-3,5 kW					

NEWS Agentur - M. Schmidt - 10.10/05/REV2

M A D E B Y
SCHOLL
... eine Idee voraus!

**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