

FLEX-Line

Die nächste Stufe einzigartiger Induktionstechnik mit beeindruckenden Funktionen

FLEX Base single



FLEX Base dual



FLEX Wok



FLEX Griddle



FLEX-Line

Next level of unique induction technology with awesome features



FLEX-Base 3.5 und 5 FLEX-Base 3.5 und 5

Singleausführung mit einer Kochstelle. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl, Ceranfeld 4 mm Stärke. Spulendurchmesser 220 mm. Ausgestattet mit RTCS_{mp}-Technologie.

Single design with one cooking field. Casing completely made of chrome nickel steel, Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 220 mm. Equipped with RTCS_{mp}-technology.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/Ceran field	Volt	kW	HZ	Preis/Price	Art. Nr.
FLEX Base 3.5	380	460	140	372 x 349	208 – 240	3,5	50 – 60	1.990 €	Z 0500
FLEX Base 5	380	460	140	372 x 349	380 – 440	5,0	50 – 60	2.290 €	Z 0501



FLEX-Base 10 FLEX-Base 10

Dualausführung mit 2 Kochstellen. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl, Ceranfeld 4 mm Stärke. Spulendurchmesser 2 x 220 mm. Ausgestattet mit RTCS_{mp}-Technologie.

Dual design with 2 cooking fields. Casing completely made of chrome nickel steel. Ceran field 4 mm strong. Diameter of coil 2 x 220 mm. Equipped with RTCS_{mp}-technology.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/Ceran field	Volt	kW	HZ	Preis/Price	Art. Nr.
FLEX Base 10	380	720	140	372 x 609	380 – 440	10,0	50 – 60	4.540 €	Z 0511



FLEX-Wok 3.5, 5 und 8 FLEX-Wok 3.5, 5 und 8

Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Die Wok-Cuvette besteht aus schlagfestem Ceran. Stufenlose Temperaturregulierung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter. Ausgestattet mit RTCS_{mp}-Technologie.

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. Equipped with RTCS_{mp}-technology.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/Ceran field	Volt	kW	HZ	Preis/Price	Art. Nr.
FLEX Wok 3.5	380	473	200	Ø 300	208 – 240	3,5	50 – 60	2.390 €	Z 0520
FLEX Wok 5	380	473	200	Ø 300	380 – 440	5,0	50 – 60	2.990 €	Z 0521
FLEX Wok 8	380	473	200	Ø 300	380 – 440	8,0	50 – 60	3.355 €	Z 0522

► **FLEX-Line Induktions-Tischgeräte**
FLEX-Line Induction table top

SCHOLL

FLEX-Griddle 3.5 und 5 FLEX-Griddle 3.5 and 5

Leistungstarkes Induktions-Griddle-Auftischgerät mit einer Bratzzone. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ausgestattet mit RTCS_{mp}-Technologie. Mit abnehmbarer Fettschublade und Spritzschutz. Temperaturbereich: 0 – 230 °C.

High performance inductive griddle table top device with one frying zone. Casing completely made of chrome nickel steel. Equipped with RTCS_{mp}-technology. With removable fat drawer and splash guard. Range of temperature: 0 – 230 °C.



Modell-Nr.	L	T/D	H	Bratzonen/frying zone	Volt	kW	HZ	Preis/Price	Art. Nr.
FLEX Griddle 3.5	531	493	200/356	1	208 – 240	3,5	50 – 60	4.649 €	Z 0530
FLEX Griddle 5	531	493	200/356	1	380 – 440	5,0	50 – 60	4.849 €	Z 0531

FLEX-Griddle 10 FLEX-Griddle 10

Leistungstarkes Induktions-Griddle-Auftischgerät mit zwei getrennt geregelten Bratzonen. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ausgestattet mit RTCS_{mp}-Technologie. Mit abnehmbarer Fettschublade und Spritzschutz. Temperaturbereich: 0 – 230 °C.

High performance inductive griddle table top device with two separately controlled frying zones. Casing completely made of chrome nickel steel. Equipped with RTCS_{mp}-technology. With removable fat drawer and splash guard. Range of temperature: 0 – 230 °C.



Modell-Nr.	L	T/D	H	Bratzonen/frying zone	Volt	kW	HZ	Preis/Price	Art. Nr.
FLEX Griddle 10	656	717	200/356	2	380 – 440	10,0	50 – 60	8.190 €	Z 0541



FLEX-Line

Die nächste Stufe einzigartiger Induktions-
technik mit beeindruckenden Funktionen

FLEX-Line

Next level of unique induction technology
with awesome features



Einige der FLEX-Line-Funktionen:

- Timer mit Ausschalt-Funktion
- temperaturgesteuertes Kochen mit RTCSmp
- gradgenaue Speisenwarmhaltung
- automatische Erkennung der Netzspannung 208 bis 240 V bzw. 380 bis 440 V
- maximale Leistung reduzierbar von 100 % bis zu 25 %

Some features of FLEX-Line:

- timer with switch-off function
- temperature-controlled cooking with RTCSmp
- exactly adjusted heat retaining
- autodetection of power supply 208 to 240 V or 380 to 440 V
- maximum power reducible from 100 % down to 25 %

NeWS Agentur - M. Schmidt - 08.17.04/RE10