



La migliore nella tecnologia a induzione:
*La nuova serie **INSTINCT***





Ci impegniamo per la massima qualità

All'avanguardia e con 20 anni di esperienza, Inducs è all'avanguardia per la tecnologia a induzione nelle cucine professionali. Con una buona dose di impegno e il contatto diretto con i più importanti esperti culinari, le tecnologie richieste dai professionisti della cucina vengono continuamente perfezionate. Gli straordinari vantaggi dell'induzione ormai sono richiesti anche nelle cucine a vista. Con immenso piacere abbiamo constatato che il trionfo della tecnologia a induzione attualmente rimane imbattuto a livello internazionale in tutte le aree della cottura professionale. Gli straordinari vantaggi, come il riscaldamento rapido e l'enorme potenza generata con consumi energetici molto inferiori, l'impressionante precisione nel mantenere la temperatura corretta, l'irradiazione di calore decisamente ridotto e, non meno importante, l'assoluta sicurezza sul lavoro dell'induzione RTCSmp hanno convinto anche i professionisti più critici. Ad oggi, la tecnologia a induzione di Garland alimentata da Inducs è impiegata ogni giorno in innumerevoli cucine e servizi di ristoro di tutto il mondo.

Informazioni su Welbilt, Inc.

Welbilt, Inc. fornisce attrezzature e soluzioni leader nel settore ai migliori chef, operatori di catene importanti e piccole imprese in espansione. Le nostre soluzioni e i nostri prodotti innovativi hanno alle spalle le nostre profonde conoscenze, l'esperienza degli operatori e la perizia culinaria. Offriamo sistemi di cucine completamente integrati e i nostri prodotti sono supportati dall'assistenza e dai ricambi KitchenCare®. Con sede nella baia di Tampa, Florida, e 17 stabilimenti in America, Europa e Asia, l'azienda vende attraverso una rete globale di oltre 3.000 distributori e rivenditori in oltre 100 paesi. L'azienda ha circa 5.500 dipendenti e nel 2016 ha avuto un fatturato di 1,46 miliardi di dollari. Il suo portfolio di marchi pluripremiati include Cleveland™, Convotherm®, Delfield®, fitkitchenSM, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® e Multiplex®.

Per ulteriori informazioni, visitare il sito www.welbilt.com

La nostra ricetta per il successo



Pragmaticamente innovativi

Le vostre esigenze: la base delle nostre innovazioni.



Connessi in modo intelligente

Plasmando il futuro: mettiamo in rete le cucine.



Competenza professionale HoReCa

La nostra esperienza per la crescita della vostra attività.



Affidabilità senza compromessi

Qualità e servizio top: indispensabili per noi



Semplicemente sostenibili

Prodotti di lunga durata: servizio sostenibile



Know-how di system catering

Semplice ma potente: sappiamo ciò che conta

Indice

Le caratteristiche di INSTINCT in breve	5
Tecnologia RTCsmp®	7
I modelli INSTINCT - Una panoramica	8
Piano di cottura INSTINCT 3.5/5	10
Piano di cottura INSTINCT 10	12
Wok INSTINCT 3.5/5/8	14
Griglia INSTINCT 3.5/5	16
Griglia INSTINCT 10	18





INSTINCT Le caratteristiche in breve

Per offrirvi il meglio delle apparecchiature a induzione da tavolo, abbiamo lavorato fianco a fianco con partner e clienti per sviluppare gli elettrodomestici da tavolo della gamma INSTINCT. Il nostro catalogo propone apparecchiature a induzione da tavolo adatte a qualsiasi esigenza, con 1 o 2 zone di cottura, wok o griglia.

- Tecnologia RTCSmp®
- Funzionamento semplice e intuitivo: "Tip and Turn"
- Display elegante ed essenziale
- Innovativo rilevatore di tegame
- Funzione di mantenimento e controllo della temperatura da 25 a 100 °C
- Timer con spegnimento automatico
- Affidabile e intelligente protezione dal riscaldamento con attrezzatura vuota/ surriscaldata
- La ventola è praticamente silenziosa ma fornisce un'ottima capacità di raffreddamento
- Cottura ad alta risoluzione al minimo livello di potenza (1)
- Ottimo trasferimento di calore per l'intero assortimento di tegami
- Semplice cambio di visualizzazione della temperatura sul display da gradi C a gradi F (impostazioni avanzate)
- Riduzione della potenza nominale massima dal 100% al 25% (impostazioni avanzate)
- Rilevamento tensione di rete e importazione automatica dei parametri ottimali
- Versione monofase (fino a 3,5 kW) da 208 V - 240 V: identica in tutto il mondo



Il filtro dell'aria può essere rimosso e lavato facilmente



Piedini regolabili in altezza, conformi a NSF



Tip and Turn

Ingegnosamente semplice e affidabile

Tip: una lieve pressione sulla manopola di controllo attiva l'apparecchio.

Turn: il livello di temperatura desiderato può essere impostato ruotando la manopola.



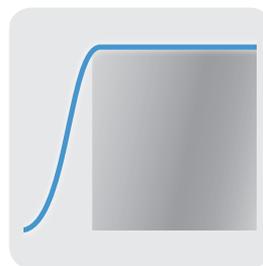
Tecnologia RTCSmp®

Il primo e unico sistema di monitoraggio e controllo completo per la tecnologia a induzione

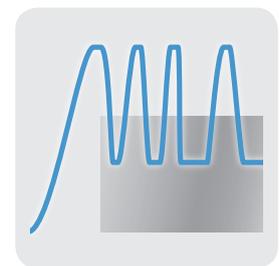
Elettronico

Veloce, sicuro, accurato

- Monitoraggio della temperatura mediante sistema elettronico
- Monitoraggio della temperatura delle bobine di induzione
- Monitoraggio dell'alimentazione elettrica
- Controllo in tempo reale



Convenzionale

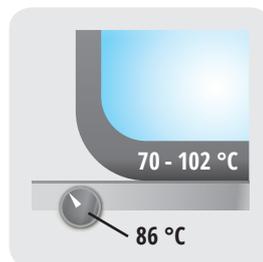


A induzione

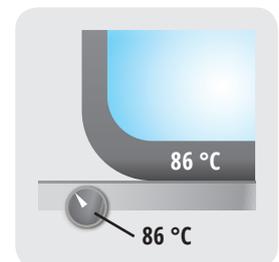
Controllo della temperatura

Nessun ritardo, esatto fino a 1 °C

- Monitoraggio wireless della temperatura su tegame e fondo
- Viene misurata e controllata tutta la superficie
- Le deviazioni di temperatura vengono corrette tempestivamente



Induzione convenzionale



Induzione con RTCSmp®

Protezione dal riscaldamento a vuoto

Affidabile, rapido, intelligente

- Importante sicurezza operativa
- Riscaldamento controllato e monitorato del tegame e dei fondi



Induzione convenzionale



Induzione con RTCSmp®

I modelli **INSTINCT** – Una panoramica

Piano di cottura INSTINCT 3.5/5



Piano di cottura INSTINCT 10



Wok INSTINCT 3.5/5/8



Griglia INSTINCT 3.5/5



Griglia INSTINCT 10



Modello	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Dimensioni L x P x A	Peso
Piano di cottura INSTINCT 3.5	208 – 240 V / 50 – 60 Hz / 1	1 × 0,875 – 3,5 kW <i>(max. 3,5 kW, possibilità di riduzione individuale)</i>	380 × 460 × 140 mm	12 kg
Piano di cottura INSTINCT 5	380 – 440 V / 50 – 60 Hz / 3 208 / 50 – 60 / 3	1 × 1,25 – 5,0 kW <i>(max. 5 kW, possibilità di riduzione individuale)</i>	380 × 460 × 140 mm	14 kg
Piano di cottura INSTINCT 10	380 – 440 V / 50 – 60 Hz / 3 208V / 50 – 60 Hz / 3	2 × 1,25 – 5,0 kW <i>(max. 5 kW, possibilità di riduzione individuale)</i>	380 × 720 × 140 mm	21 kg
Wok INSTINCT 3.5	208 – 240 V / 50 – 60 Hz / 1	1 × 0,875 – 3,5 kW <i>(max. 3,5 kW, possibilità di riduzione individuale)</i>	380 × 473 × 200 mm	14 kg
Wok INSTINCT 5	380 – 440 V / 50 – 60 Hz / 3 208 V / 50 – 60 Hz / 3	1 × 1,25 – 5,0 kW <i>(max. 5 kW, possibilità di riduzione individuale)</i>	380 × 473 × 200 mm	16 kg
Wok INSTINCT 8	380 – 440 V / 50 – 60 Hz / 3	1 × 2,0 – 8,0 kW <i>(max. 8 kW, possibilità di riduzione individuale)</i>	380 × 473 × 200 mm	18 kg
Griglia INSTINCT 3.5	208 – 240 V / 50 – 60 Hz / 1	1 × 0,875 – 3,5 kW <i>(max. 3,5 kW, possibilità di riduzione individuale)</i>	531 × 493 × 198 mm	28 kg
Griglia INSTINCT 5	380 – 440 V / 50 – 60 Hz / 3 208 / 50 – 60 / 3	1 × 1,25 – 5,0 kW <i>(max. 5 kW, possibilità di riduzione individuale)</i>	531 × 493 × 198 mm	30 kg
Griglia INSTINCT 10	380 – 440 V / 50 – 60 Hz / 3 208 V / 50 – 60 Hz / 3	2 × 1,25 – 5,0 kW <i>(max. 5 kW, possibilità di riduzione individuale)</i>	656 × 717 × 198 mm	48 kg

Piano di cottura INSTINCT 3.5/5

1 zona di cottura

Questo piano di cottura a una zona di cottura è dotato di 12 livelli di potenza, funzione di mantenimento del calore da 25 a 100 °C e timer. È un modello particolarmente efficiente dal punto di vista energetico e si aziona mediante una manopola di controllo. Si tratta di un'apparecchiatura davvero pratica e affidabile, in grado di offrire tempi di riscaldamento sorprendentemente brevi.



- Misura continua della temperatura a livello del fondo del tegame con tecnologia RTCSmp (Real Time Temperature Control System multi-point)
- Affidabile protezione dal surriscaldamento di tegami vuoti che consente di prolungare la durata dell'apparecchiatura e degli utensili da cucina
- Risultati sempre perfetti grazie al trasferimento di calore costante per l'intera cottura
- Consente di cucinare in modo confortevole senza aumentare la temperatura dell'ambiente di lavoro grazie al trasferimento diretto del calore dall'area riscaldata al tegame per mezzo dell'induzione
- Grazie alla superficie fredda del piano di cottura in Ceran i residui di cibo non bruciano
- Funzionamento semplice e intuitivo mediante sistema di controllo a manopola
- Eccezionalmente resistente e progettato per l'uso continuato nelle operazioni di cucina
- Cambio di visualizzazione della temperatura sul display da gradi C a gradi F
- Timer da 1 a 240 minuti dotato di funzione di blocco
- Riduzione della potenza massima dal 100% al 25%
- Rilevamento tensione di rete e importazione automatica dei parametri ottimali. Versione monofase (fino a 3,5 kW) da 208 V - 240 V: identica in tutto il mondo
- Garanzia: 2 anni sui componenti



Livelli di potenza
1- 12



Mantenimento della
temperatura
25 - 100 °C



Gli errori funzionali
sono visualizzati con
pittogrammi
comprensibili



Ampia varietà
di tegami



Funzione timer

Specifiche tecniche

Modello	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Dimensioni L × P × A	Peso
Piano di cottura INSTINCT 3.5	208 - 240 V / 50 - 60 Hz / 1	1 × 0,875 - 3,5 kW <i>(max. 3,5 kW, possibilità di riduzione individuale)</i>	380 × 460 × 140 mm	12 kg
Piano di cottura INSTINCT 5	380 - 440 V / 50 - 60 Hz / 3 208 / 50 - 60 / 3	1 × 1,25 - 5,0 kW <i>(max. 5 kW, possibilità di riduzione indivi- duale)</i>	380 × 460 × 140 mm	14 kg



Piano di cottura INSTINCT 10

2 zone di riscaldamento

Questo piano di cottura ha due zone di riscaldamento, ciascuna a 12 livelli di potenza, entrambe dotate di funzione di mantenimento del calore da 25 a 100 °C e timer. È un modello particolarmente efficiente dal punto di vista energetico ed è azionato da un sistema di controllo a manopola. Questo dispositivo si caratterizza per l'elevata affidabilità e i tempi di riscaldamento eccezionalmente rapidi.



- Misura continua della temperatura a livello del fondo del tegame con tecnologia RTCSmp (Real Time Temperature Control System multi-point)
- Affidabile protezione dal surriscaldamento di tegami vuoti che consente di prolungare la durata dell'apparecchiatura e degli utensili da cucina
- Risultati perfetti grazie al trasferimento di calore costante per l'intera sessione di cottura
- Consente di cucinare in modo confortevole senza aumentare la temperatura dell'ambiente di lavoro grazie al trasferimento diretto del calore dall'area riscaldata al tegame per mezzo dell'induzione
- Può essere utilizzata con un'ampia varietà di tegami grazie all'innovativa frequenza variabile
- Grazie alla superficie fredda del piano di cottura in Ceran i residui di cibo non bruciano
- Utilizzo semplice e intuitivo mediante sistema di controllo a manopola frontale
- Eccezionalmente resistente e progettato per l'uso continuato nelle operazioni di cucina
- Cambio di visualizzazione della temperatura sul display da gradi C a gradi F
- Riduzione della potenza massima dal 100% al 25%
- Garanzia: 2 anni sui componenti



Livelli di potenza
1- 12



Mantenimento della
temperatura
25 - 100 °C



Gli errori funzionali
sono visualizzati con
pittogrammi com-
prendibili



Ampia varietà
di tegami



Funzione timer

Specifiche tecniche

Modello	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Dimensioni L x P x A	Peso
Piano di cottura INSTINCT 10	380 - 440 V / 50 - 60 Hz / 3 208V / 50 - 60 Hz / 3	2 x 1,25 - 5,0 kW <i>(max. 5 kW, possibilità di riduzione individuale)</i>	380 x 720 x 140 mm	21 kg



Wok INSTINCT 3.5/5/8

1 zona di cottura

Questa eccezionale piastra a induzione per wok offre 12 livelli di potenza ed è dotata di cuvette in Ceran con diametro 300 mm. È un modello particolarmente efficiente dal punto di vista energetico e si aziona mediante il nuovo sistema di controllo a manopola "Tip and Turn". Le altre caratteristiche salienti sono la funzione timer integrata, l'elevata affidabilità di funzionamento e l'induzione continua senza pause di misurazione, anche durante le preparazioni saltate.



- Affidabile protezione dal surriscaldamento di tegami vuoti che consente di prolungare la durata dell'apparecchiatura e degli utensili da cucina
- Risultati perfetti grazie al trasferimento di calore costante per l'intera sessione di cottura
- Consente di cucinare in modo confortevole senza aumentare la temperatura dell'ambiente di lavoro grazie al trasferimento diretto del calore dall'area riscaldata al tegame per mezzo dell'induzione
- Grazie alla superficie fredda del piano di cottura in Ceran i residui di cibo non bruciano
- Utilizzo semplice e intuitivo grazie al sistema di controllo a manopola frontale con interruttore di rete integrato
- Eccezionalmente resistente e progettato per l'uso continuato nelle operazioni di cucina
- Riduzione della potenza massima dal 100% al 25%
- Rilevamento tensione di rete e importazione automatica dei parametri ottimali.
Versione monofase (fino a 3,5 kW) da 208 V - 240 V: identica in tutto il mondo
- Garanzia: 2 anni sui componenti



Nessuna pausa per il rilevamento del tegame

L'apparecchiatura rileva il tegame anche durante le preparazioni saltate

Funzione timer

Specifiche tecniche

Modello	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Dimensioni L x P x A	Peso
Wok INSTINCT 3.5	208 - 240 V / 50 - 60 Hz / 1	1 x 0,875 - 3,5 kW <i>(max. 3,5 kW, possibilità di riduzione individuale)</i>	380 x 473 x 200 mm	14 kg
Wok INSTINCT 5	380 - 440 V / 50 - 60 Hz / 3 208 V / 50 - 60 Hz / 3	1 x 1,25 - 5,0 kW <i>(max. 5 kW, possibilità di riduzione individuale)</i>	380 x 473 x 200 mm	16 kg
Wok INSTINCT 8	380 - 440 V / 50 - 60 Hz / 3	1 x 2,0 - 8,0 kW <i>(max. 8 kW, possibilità di riduzione individuale)</i>	380 x 473 x 200 mm	18 kg



Griglia INSTINCT 3.5/5

1 zona di frittura

Questa griglia ultra-moderna consente di impostare la temperatura da 50 a 230 °C ed è dotata di una superficie di cottura antiaderente incredibilmente pratica oltre che di una comoda funzione timer. Eccezionalmente efficiente dal punto di vista energetico, questa apparecchiatura offre tempi di riscaldamento rapidi e una distribuzione del calore assolutamente uniforme. Il controllo istantaneo della temperatura di frittura è motivo di entusiasmo per qualsiasi vero professionista della cucina.



- Riduce in modo significativo il consumo energetico grazie alla tecnologia di induzione estremamente efficiente con trasferimento di calore ottimale tra il piano della griglia e gli alimenti fritti, quasi senza dispersione di calore
- Piano della griglia a induzione sviluppato appositamente con rivestimento di qualità
- Tecnologia RTCSmp per la misura della temperatura e controllo fino a un grado su tutta la superficie di frittura per risultati ottimali
- Consente di friggere in modo confortevole senza riscaldare l'ambiente di lavoro grazie al trasferimento diretto del calore dal piano della griglia agli alimenti fritti
- Utilizzo eccezionalmente sicuro grazie ai numerosi dispositivi di protezione
- Riscaldamento rapido, da 20 a 200 °C in 3,5 minuti a una potenza di 5 kW e in 4,5 minuti a una potenza di 3,5 kW
- L'inserto del filtro dell'aria, lavabile e riutilizzabile, può essere rimosso per semplificare le operazioni di pulizia
- Eccezionalmente resistente e progettato per l'uso continuato nelle operazioni di cucina
- Cambio di visualizzazione della temperatura sul display da gradi C a gradi F
- Riduzione della potenza massima dal 100% al 25%
- Rilevamento tensione di rete e importazione automatica dei parametri ottimali.
Versione monofase (fino a 3,5 kW) da 208 V - 240 V: identica in tutto il mondo
- Garanzia: 2 anni sui componenti



Un piano della griglia sviluppato appositamente per la Linea griglie e la tecnologia a induzione RTCSmp assicurano una zona di frittura uniforme. Non è necessario muovere gli alimenti fritti. Ciascun alimento fritto raggiunge la stessa qualità.



Sistema di controllo della temperatura in tempo reale RTCSmp brevettato: consente una frittura con temperatura controllata con misura della temperatura senza contatto e controllo in tempo reale.



Funzione timer

Specifiche tecniche

Modello	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Dimensioni L x P x A	Peso
Griglia INSTINCT 3.5	208 - 240 V / 50 - 60 Hz / 1	1 x 0,875 - 3,5 kW <i>(max. 3,5 kW, possibilità di riduzione individuale)</i>	531 x 493 x 198 mm	28 kg
Griglia INSTINCT 5	380 - 440 V / 50 - 60 Hz / 3 208 / 50 - 60 / 3	1 x 1,25 - 5,0 kW <i>(max. 5 kW, possibilità di riduzione individuale)</i>	531 x 493 x 198 mm	30 kg



1 zona di frittura con paraschizzi

I materiali di alta qualità assicurano una lunga durata.



Griglia INSTINCT 10

2 zone di frittura

Le eccezionali prestazioni della INSTINCT Griddle consentono di raggiungere nuovi standard di efficienza con il modello a 2 zone. L'elevato livello di flessibilità di temperatura, impostabile da 50 a 230 °C, la speciale superficie di cottura antiaderente e l'incredibile efficienza energetica, oltre ai tempi di riscaldamento estremamente rapidi, assicurano prestazioni eccezionali in qualsiasi cucina professionale.



- Riduce in modo significativo il consumo energetico grazie alla tecnologia di induzione estremamente efficiente con trasferimento di calore ottimale tra il piano della griglia e gli alimenti fritti, praticamente senza dispersione di calore
- Piano della griglia a induzione sviluppato appositamente con rivestimento di qualità
- Tecnologia RTCSmp per la misura della temperatura e controllo fino a un grado su tutta la superficie di frittura per risultati ottimali
- Consente di friggere in modo confortevole senza riscaldare l'ambiente di lavoro grazie al trasferimento diretto del calore dal piano della griglia agli alimenti fritti
- Utilizzo eccezionalmente sicuro grazie ai numerosi dispositivi di protezione
- Tempi di riscaldamento brevi, da 20 a 200 °C in 3 minuti e mezzo
- L'inserito del filtro dell'aria, lavabile e riutilizzabile, può essere rimosso per semplificare le operazioni di pulizia
- Eccezionalmente resistente e progettato per l'uso continuato nelle operazioni di cucina
- Cambio di visualizzazione della temperatura sul display da gradi C a gradi F
- Riduzione della potenza massima dal 100% al 25%
- Garanzia: 2 anni sui componenti



Un piano della griglia sviluppato appositamente per la Linea griglie e la tecnologia a induzione RTCSmp assicurano una zona di frittura uniforme. Non è necessario muovere gli alimenti fritti. Ciascun alimento fritto raggiunge la stessa qualità.



Due zone di frittura regolabili individualmente con controlli della temperatura separati per un'efficienza operativa ancora superiore.



Funzione timer

Specifiche tecniche

Modello	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Dimensioni L x P x A	Peso
Griglia INSTINCT 10	380-440 V / 50-60 Hz / 3 208 V / 50-60 Hz / 3	2 x 1,25-5,0 kW <i>(max. 5 kW, possibilità di riduzione individuale)</i>	656 x 717 x 198 mm	48 kg



2 zone di frittura con paraschizzi
I materiali di alta qualità assicurano una lunga durata.



Welbilt UK

Ashbourne House, The Guildway
Old Portsmouth Road
Guildford, GU3 1LR
T +44 148346490-0
F +44 148346490-5
info@welbilt.uk
www.welbilt.uk

Welbilt Iberia, S.A.U.

C/Textil, 6 Pol. Ind. La Ferreria -
08110
Montcada i Reixac Barcelona
Spagna
T +34 902201069
F +34 933481509
iberia@welbilt.com
www.welbilt.es

Welbilt Deutschland GmbH

Auf der Weih 11
D-35745 Herborn
T +49 2772 5805-0
T +49 2772 5805-70
info-de@welbilt.com
www.welbilt.com/de

In Welbilt®, riteniamo che la cucina sia il cuore della vostra attività e siamo consapevoli dei problemi di una cucina commerciale. Ciò considerato, offriamo la nostra esperienza nel settore per semplificarvi la vita. Progettiamo e fabbrichiamo soluzioni e sistemi di apparecchiature da cucina per creare la cucina giusta per voi. Abbiamo il portfolio di marchi di prodotto più ampio del settore, ciascuno con la propria lunga storia. I nostri prodotti variano dall'attrezzatura ideale di base, a sistemi di cucina completi di alta ingegneria e annessi e connessi, inclusa un'assistenza post-vendita leader nel settore.

L'innovazione a tavola.

▶ CLEVELAND®

▶ FRYMASTER®

▶ MANITOWOC®

▶ CONVOTHERM®

▶ GARLAND®

▶ MERCO®

▶ DELFIELD®

▶ KOLPAK®

▶ MERRYCHEF®

▶ FITKITCHEN®

▶ LINCOLN®

▶ MULTIPLEX®

Con il supporto di KITCHENCARE®

