


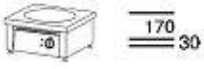



**Hochleistungs-**  
**Indux-WOK „PROFI“ mit Mulde**

**Schnell  
und effektiv**

# Der Bohner Hochleistungs-Indux-WOK „PROFI“ mit Mulde

## Modelle

|                     | Kochmulde   | Außenmaße B x T     | Glasmulde Ø | Leistungsaufnahme | Ausführung   | Höhe          |
|---------------------|---|---------------------|-------------|-------------------|--|---------------|
| <b>BI 10 WOK-M3</b> |  | <b>400 x 400 mm</b> | 300 mm      | 5,0 kW/400 V      | <b>A =</b> <br>Auf Tisch-Geräte | <b>200 mm</b> |
| <b>BI 10 WOK-M5</b> |  | <b>650 x 650 mm</b> | 500 mm      | 10,0 kW/400 V     |                                 | <b>310 mm</b> |

Eine weitere Einbau-Variante bietet das **K = Einbau-KIT**. Dieser lose Einbau-Satz, bestehend aus einer Induktionsspule in einem Induktorträger, einem Induktionsgenerator in einer Generatorbox und optionaler Luftkanalverlängerung ermöglicht einen flexiblen Einbau.

## BOHNER-Indux-WOK mit Mulde – eine Bereicherung für jede Kücheneinrichtung

### Welche WOK-Gerichte stehen zukünftig auf Ihrer Speisekarte?

- Energieeinsparung bis zu 85% je nach Einsatzbereich.
- Stromverbrauch nur bei aufgesetzter WOK-Pfanne, da Topferkennung.
- Im á-la-carte-Geschäft etwa 40% mehr Leistung.
- Ohne Vorheizzeit sofort verfügbare stufenlos regelbare Energie.
- Kürzeste Ankochzeiten, somit optimaler Wirkungsgrad.
- Angenehmes Raum- und Arbeitsklima, da der Indux-WOK keine Wärme abstrahlt.
- Minimalster Reinigungsaufwand, kein Einbrennen von Speiseresten und Zuckerhaltigem.
- Abluftanlagen können geringer und kostengünstiger dimensioniert werden.



BI 10 WOK-M3 A



BI 10 WOK-M5 A



BI 10 WOK-M5 A mit CNS-Pfanne

- ◆ Geballte Power durch 10,0 kW Induktionsgenerator für Spitzenleistung bei größeren Zubereitungsmengen
- ◆ Optimale Energie-Ausnutzung
- ◆ Geringstmögliche EMV-Abstrahlung durch spezielle, schutzrechtlich abgesicherte Konstruktion.

**BOHNER®**  
Indux-Generatoren sind europaweit geprüft.

Bezug nur über den guten Fachhandel



**BOHNER®**

Kompetenz in Küchentechnik

Bohner Produktions GmbH  
Industriestraße 13  
D-88339 Bad Waldsee-Gaisbeuren  
Tel.: ++49 (0)7524 / 9706 21  
Fax.: ++49 (0)7524 / 9706 22



Made in Germany

E-mail info@bohnergmbh.de  
Internet www.bohnergmbh.de