

# KATALOG

Indukčních varných zařízení



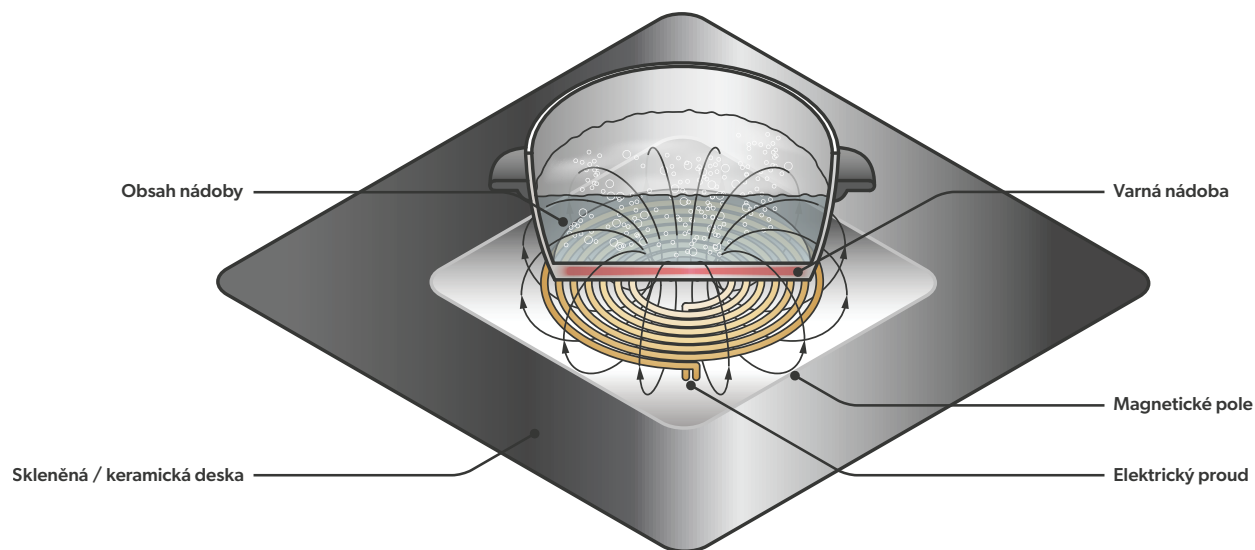
# 2022

 **MELON** THERM



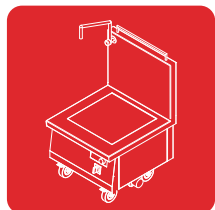
# indukce

## Jak funguje, jaké jsou výhody?



Kuchyňská zařízení na bázi indukčního ohřevu zásadním způsobem mění tradiční způsob vaření na plamenu nebo topných tělesech. Indukční vařič využívá inovativní technologii silného elektromagnetického pole, to vytváří vířivé proudy, které ve spojení s vysoce magnetickým materiálem produkují tepelnou energii, varné nádoby nebo plochy se tímto způsobem zahřívají přímo. Tepelná energie se nekumuluje na povrchu varné desky, čímž nedochází ke zbytečným tepelným ztrátám, proto je princip indukčního vaření vysoce úsporný, nejen z hlediska spotřeby elektrické energie, ale jde také o časovou úsporu, díky které dosáhne obsah varné nádoby požadované teploty za kratší čas.

Indukční vaření se vyznačuje vysokou účinností, která dosahuje 90 %, zatímco účinnost varné desky s topným tělesem je jen 55 % a plynové varné desky okolo 50 %, a protože se tepelná energie generuje na povrchu varných nádob, nikoli na povrchu varné desky nebo mimo ní (ohřev vzduchu), lze snížit také náklady na ventilaci a klimatizaci, tzn. soustředit co největší množství energie tam, kde je potřeba, a zabránit jejím plýtváním vlivem tepelných ztrát u tradičních varných technologiích.



# Elektrická indukční varná stolička L

MT-IS-L



## Technické informace

MT-IS-L

Napájení	400 V / 50 Hz
Výkon	5000 W
Rozměr varné plochy	460 × 460 mm
Maximální šířka a výška varné nádoby	600 × 600 mm
Tloušťka varného skla	6 mm
Nosnost skla	160 kg
Šířka	540 mm
Hloubka	700 mm
Výška varné plochy / celková	500 / 1000 mm
Hmotnost	55 kg

Design stoličky navržený speciálně pro komerční použití v profesionálních gastronomických provozech. Indukční stolička je vyrobena z potravinářské nerezové oceli AISI 304. Vyznačuje se robustním a stabilním provedením. Indukční stoličku je snadné přesouvat díky hybridním kolečkům "Duratech silent", střed a běhoun kola je vyroben z polyamidu s elastickým gumovým středem, čímž je dosaženo minimální hlučnosti v kombinaci s jehlovým ložiskem.

Tato indukční stolička poskytuje maximální flexibilitu v jakémkoli gastronomickém provozu. Nádoba s připravovaným pokrmem může být od samotné přípravy až k finálnímu výdeji umístěna na indukční stoličce, aniž by bylo potřeba s nádobou jakkoli manipulovat, neboť stoličku lze i s připraveným obsahem podle potřeby snadno přesunout na určené místo, například k výdejnímu pultu.



### Ovládání

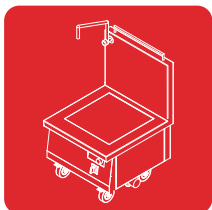
Nastavení výkonu, teploty. Udržovací mód, automatické vypnutí po 12 h chodu.



### Napouštěcí raménko na vodu

Napojení na vodu pomocí rychlospojky. Vedení z nerez a mosazi.





## Elektrická indukční varná stolička XL

**MT-IS-XL**



Design stoličky navržený speciálně pro komerční použití v profesionálních gastronomických provozech. Indukční stolička je vyrobena z potravinářské nerezové oceli AISI 304. Vyznačuje se robustním a stabilním provedením. Indukční stoličku je snadné přesouvat díky hybridním kolečkům "Duratech silent", střed a běhoun kola je vyroben z polyamidu s elastickým gumovým středem, čímž je dosaženo minimální hlučnosti v kombinaci s jehlovým ložiskem.

Tato indukční stolička poskytuje maximální flexibilitu v jakémkoli gastronomickém provozu. Nádoba s připravovaným pokrmem může být od samotné přípravy až k finálnímu výdeji umístěna na indukční stoličce, aniž by bylo potřeba s nádobou jakkoli manipulovat, neboť stoličku lze i s připraveným obsahem podle potřeby snadno přesunout na určené místo, například k výdejnímu pultu.



### Ovládání

Nastavení výkonu, teploty. Udržovací mód, automatické vypnutí po 12 h chodu.



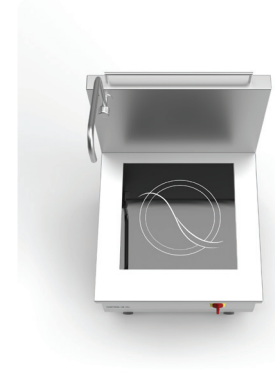
### Napouštěcí raménko na vodu

Napojení na vodu pomocí rychlospojky. Vedení z nerez a mosazi.

### Technické informace

MT-IS-XL

Napájení	400 V / 50 Hz
Výkon	5000 W
Rozměr varné plochy	460 × 460 mm
Maximální šířka a výška varné nádoby	600 × 600 mm
Tloušťka varného skla	6 mm
Nosnost skla	160 kg
Šířka	650 mm
Hloubka	700 mm
Výška varné plochy / celková	500 / 1000 mm
Hmotnost	60 kg



# Elektrický indukční varný sporák Metris 2

MT-ISM2



Volně stojící elektrický varný indukční sporák Metris, jehož design je speciálně navržen pro komerční použití v profesionálních gastronomických provozech, tj. pro trvalou a intenzivní zátěž. Masivní a odolné celonerezové provedení z ocele třídy AISI 1.4301.

Metris disponuje funkcí automatické detekce varné nádoby, ta odpojí napájení, když není přítomna žádná varná nádoba ve varné zóně, tím je docíleno významné úspory energie a v neposlední řadě lze tímto zabránit poškození zdraví, např. opařením.

Uvnitř sporáku je nainstalován potřebný počet aktivních i pasivních chladících prvků a také je přítomna ochrana proti přehřátí, což zaručuje velmi dlouhou životnost tohoto výkonného a zároveň energeticky úsporného spotřebiče.

Sporák je osazen čtyřmi nerezovými stavitelnými nohami.



## Úspora energie a času

Minimální tepelné ztráty, výrazně kratší doba vaření — uvedení do varu



## Jednoduché ovládání

Nastavení výkonu, teploty. Udržovací mód, automatické vypnutí po 12 h chodu.

## Technické informace

MT-ISM2

Napájení	400 V / 50 Hz
Celkový výkon	7 kW
Rozměr varné plochy	350 × 700 mm
Minimální/maximální průměr nádobí	140/280 mm
Tloušťka varného skla	6 mm
Nosnost skla na varnou zónu	80 kg
Šířka	450 mm
Hloubka	900 mm
Výška	900 mm
Hmotnost	75 kg





# Elektrický indukční varný sporák Metris 4

**MT-ISM4**



Volně stojící elektrický varný indukční sporák Metris, jehož design je speciálně navržen pro komerční použití v profesionálních gastronomických provozech, tj. pro trvalou a intenzivní zátěž. Masivní a odolné celonerezové provedení z ocele třídy AISI 1.4301.

Metris disponuje funkcí automatické detekce varné nádoby, ta odpojí napájení, když není přítomna žádná varná nádoba ve varné zóně, tím je docíleno významné úspory energie a v neposlední řadě lze tímto zabránit poškození zdraví, např. opařením.

Uvnitř sporáku je nainstalován potřebný počet aktivních i pasivních chladících prvků a také je přítomna ochrana proti přehřátí, což zaručuje velmi dlouhou životnost tohoto výkonného a zároveň energeticky úsporného spotřebiče.

Sporák je osazen čtyřmi nerezovými stavitelnými nohami.



## Úspora energie a času

Minimální tepelné ztráty, výrazně kratší doba vaření — uvedení do varu



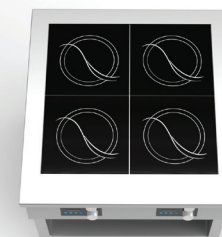
## Jednoduché ovládání

Nastavení výkonu, teploty. Udržovací mód, automatické vypnutí po 12 h chodu.

## Technické informace

MT-ISM4

Napájení	400 V / 50 Hz
Celkový výkon	14 kW
Rozměr varné plochy	700 × 700 mm
Minimální/maximální průměr nádobí	140/280 mm
Tloušťka varného skla	6 mm
Nosnost skla	100 kg
Šířka	850 mm
Hloubka	900 mm
Výška	900 mm
Hmotnost	120 kg



# Elektrický indukční varný sporák Metris 6

MT-ISM6



Volně stojící elektrický varný indukční sporák Metris, jehož design je speciálně navržen pro komerční použití v profesionálních gastronomických provozech, tj. pro trvalou a intenzivní zátěž. Masivní a odolné celonerezové provedení z ocele třídy AISI 1.4301.

Metris disponuje funkcí automatické detekce varné nádoby, ta odpojí napájení, když není přítomna žádná varná nádoba ve varné zóně, tím je docíleno významné úspory energie a v neposlední řadě lze tímto zabránit poškození zdraví, např. opařením.

Uvnitř sporáku je nainstalován potřebný počet aktivních i pasivních chladících prvků a také je přítomna ochrana proti přehřátí, což zaručuje velmi dlouhou životnost tohoto výkonného a zároveň energeticky úsporného spotřebiče.

Sporák je osazen čtyřmi nerezovými stavitelnými nohami.



## Úspora energie a času

Minimální tepelné ztráty, výrazně kratší doba vaření — uvedení do varu



## Jednoduché ovládání

Nastavení výkonu, teploty. Udržovací mód, automatické vypnutí po 12 h chodu.

## Technické informace

MT-ISM6

Napájení	400 V / 50 Hz
Celkový výkon	21 kW
Rozměr varné plochy	1500 × 700 mm
Minimální/maximální průměr nádobí	140/280 mm
Tloušťka varného skla	6 mm
Nosnost skla na jednu varnou zónu	80 kg
Šířka	1200 mm
Hloubka	900 mm
Výška	900 mm
Hmotnost	160 kg



# Melon s.r.o.

Výroba a distribuce indukční technologie  
pod značkou MelonTHERM.

Pražákova 8/245  
709 00 Ostrava-Mariánské Hory

T: +420 733 745 009  
T: +420 605 256 295

E: [info@melon.cz](mailto:info@melon.cz)



[www.melon-anticor.cz](http://www.melon-anticor.cz)