

M A D E B Y

**SCHOLL***... eine Idee voraus!*

# Base-Line

## Induktions-Auftischgerät



# Base-Line

## Induction table top devices

Base-Line von Scholl bietet Ihnen einen preiswerten und qualitativ überzeugenden Einstieg in die bahnbrechende Induktionstechnik von heute. Sie haben die Wahl aus vier Modellen mit unterschiedlichen Maßen und Anschlusswerten. Erhältlich in Single-Ausführung oder in der Ausführung Dual mit Doppelkochstelle. Sie profitieren von einfachstem Handling, schlankem Design, hoher Kochleistung und einem Maximum an Komfort und Betriebssicherheit. Base-Line ermöglicht Ihnen das Kochen auf Ceranfeld mit verschiedenen Kochgeschirren, die induktionstauglich sind: Sauteuse, Bratpfanne, Kochpfanne und Wok-Pfanne mit Flachboden. Base-Line eignet sich ganz besonders für zeitgemäße Konzepte, ob als Kochstation, Frühstücksbuffet, Free-Flow-Anlagen oder Food Courts.

SCHOLL Base-Line offers you a favorable and qualitatively persuasive introduction to the up-to date and pioneering induction technology. You have the choice between four models with different power levels and sizes. Available with single or double cooking zones. You benefit from easiest handling, slim design, high cooking performance and a maximum in comfort and operational safety. Base-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. Base-Line is suited particularly for modern concepts, whether as a cooking station for the breakfast buffet, free-flow units or food courts.

► **Base-Line**  
**Base-Line**



**Base-Line: Induktions-Auftischgerät**  
**Base Line: Induction-table top**

Singleausführung mit einer Kochstelle. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl, Ceranfeld 4 mm Stärke. Spulendurchmesser 220 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 220 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.
<b>SH/BA 3500</b>	380	440	138	320 x 320	<b>Z 0103</b>

E.-Anschluss: 230 V-3,5 kW/E.-Connection: 230 V-3,5 kW

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/Ceran field	Art. Nr.
<b>SH/BA 5000</b>	380	440	138	320 x 320	<b>Z 0104</b>

E.-Anschluss: 400 V-5,0 kW/E.-Connection: 400 V-5,0 kW



**Base-Line: Induktions-Auftischgerät**  
**Base-Line: Induction-table top**

Dualausführung mit 2 Kochstellen. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl, Ceranfeld 4 mm Stärke. Spulendurchmesser 2 x 220 mm. Die Energiezufuhr wird elektronisch überwacht. Gerät mit auswechselbarem Fettfiltereinsatz. Die stufenlose Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter.

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. 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.
<b>SH/DU/BA 3500</b>	380	700	160	320 x 580	<b>Z 0105</b>

E.-Anschluss: 400 V-2 x 3,5 kW/E.-Connection: 400 V-2 x 3,5 kW

Modell-Nr.	L	T/D	H	Ceranfeld/Ceran field	Art. Nr.
<b>SH/DU/BA 5000</b>	380	700	160	320 x 580	<b>Z 0106</b>

E.-Anschluss: 400 V-2 x 5,0 kW/E.-Connection: 400 V-2 x 5,0 kW

Hochqualitative  
 High-Tech-Software,  
 mikroprozessorgesteuert  
 Top-quality high-tech  
 software, micro-  
 processor-controlled



Pfannensortiment:  
 z. B. Pasta-Kocher  
 mit 4 Segmenten,  
 Bratpfanne, Kasserolle,  
 Flachboden-Wok für  
 beste Resultate  
 Pan range: for example  
 pasta cooker with  
 4 segments, frying  
 pan, casserole dish,  
 flat-bottom wok for  
 best results



Vier Basismodelle mit unterschiedlichen Leistungsstärken und Maßen. Robuste Bauweise, kompakt und leistungsstark mit modernster Technologie aus einem Gehäuse und komplett in CrNi-Stahl. Die variantenreichen Zubehörteile sind optimal auf die Base-Line-Modelle abgestimmt und bieten Ihnen jeden nur erdenklichen Spielraum. Die stufenlose Regulierung erlaubt effizientes Kochen in Hochkultur.

- einfache Bedienung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter
- Geräte mit auswechselbarem Fettfiltereinsatz
- maximale Betriebssicherheit dank diverser Schutz- und Überwachungsfunktionen
- kompakte Leistungselektronik ermöglicht flache Bauformen und sicheren Betrieb
- kurze Ankochzeiten
- Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- kompaktes Außenmaß, geringes Gewicht
- erfüllt neueste Vorschriften: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 No. 109, NSF 4-1996, CE-konform

Bedienung und Kontrolle:  
 Lampen-Betrieb 24 V DC/max. 40 mA (grün), Leistungsregler Potentiometer 10 kOhm

Four basic models with different power levels and sizes. Robust construction, compact and powerful, with advanced technology within one housing, completely in stainless steel. The variant accessories are designed/chosen especially for the Base-line models and offer you a flexibility of many kinds. The continuous control allows efficient cooking in high culture.

- Simple operation via rotary knob with integrated power switch
- Devices with removable grease filter
- Maximum comfort and reliability thanks to various protection and monitoring functions
- Compact power electronics enable slim designs and safe operation
- Short heating times
- Electronic monitoring of the energy supply
- compact dimensions, low weight
- Meets the latest regulations: VDE EN 60335-1/-2/36, UL 197, CAN/CSA/C 22.2. 109, NSF 4-1996, CE Compliant

Operation and Control:  
 Lamp operation, 24 V DC/max. 40 mA (green), Power control potentiometer 10 kOhm