

SCHOLL

# 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<sub>mp</sub>-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<sub>mp</sub>-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<sub>mp</sub>-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<sub>mp</sub>-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<sub>mp</sub>-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<sub>mp</sub>-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<sub>mp</sub>-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<sub>mp</sub>-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.      |
|-------------------------|-----|-----|---------|-----------------------|-----------|-----|---------|-------------|---------------|
| <b>FLEX Griddle 3.5</b> | 531 | 493 | 200/356 | 1                     | 208 – 240 | 3,5 | 50 – 60 | 4.649 €     | <b>Z 0530</b> |
| <b>FLEX Griddle 5</b>   | 531 | 493 | 200/356 | 1                     | 380 – 440 | 5,0 | 50 – 60 | 4.849 €     | <b>Z 0531</b> |

**FLEX-Griddle 10 FLEX-Griddle 10**

Leistungstarkes Induktions-Griddle-Auftischgerät mit zwei getrennt geregelten Bratzonen. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ausgestattet mit RTCS<sub>mp</sub>-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<sub>mp</sub>-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.      |
|------------------------|-----|-----|---------|-----------------------|-----------|------|---------|-------------|---------------|
| <b>FLEX Griddle 10</b> | 656 | 717 | 200/356 | 2                     | 380 – 440 | 10,0 | 50 – 60 | 8.190 €     | <b>Z 0541</b> |



## 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