

Das Chamäleon symbolisiert eine der Eigenschaften der neuen Induktionsplattform „Gx“ der E.G.O.-Gruppe.



„Wir bieten dem Hersteller maximale Flexibilität und individuelle Lösungen für alle Kundenbedürfnisse“, ist Dirk Schallock, CEO der E.G.O.-Gruppe überzeugt. Fotos: E.G.O.

Wandlungsfähig wie die Natur

Die E.G.O.-Gruppe, führender Zulieferer für Hersteller von Haushaltsgeräten, hat seine Premium-Induktionsplattform weiterentwickelt.

Kochen mit Induktion ist schnell, sicher und effizient. Zudem lässt sich Energie sparen – eine Eigenschaft, die in Zeiten der gesellschaftlichen Debatte um den Klimawandel bei den Endverbrauchern sehr gefragt ist. Die neue Induktionsplattform „Gx“ der E.G.O.-Gruppe punktet durch ihre wandlungsfähigen, robusten und konnektiven Eigenschaften.

„Gx“ ist dabei im Highend-Segment angesiedelt, robuster als ihr Vorgängermodell und verfügt über eine variable Frequenz. Weitere Vorteile: Die Plattform kann individuell weiterentwickelt werden (Hard- und Software), ist mit unterschiedlichen User-Interfaces kombinierbar, Spulen können flexibel positioniert werden und sie ist konnektiv, u. a. kann sie mit einer Mulde-Hauben-Steuerung eingerichtet werden.

„Cooking support functions“

Besonders nutzerorientiert ist die mögliche Einbindung sogenannter „Cooking support functions“. „In einem patentierten Messverfahren können unsere Induktionskochfelder die elektrischen Eigenschaften des Topfes messen und damit auf dessen Temperatur regeln. Kochprozesse können dadurch automa-

tisch und mit der optimalen Einstellung ablaufen“, erläutert Dirk Schallock, CEO der E.G.O.-Gruppe. Je nach gewünschtem Kochprogramm regle das Kochfeld die Temperatur ohne weitere Benutzereingabe. Bei diesem Verfahren seien keine störenden Sensoren im Topf oder der Pfanne erforderlich. „Das ist ein entscheidender Vorteil gegenüber anderen Lösungen am Markt“, weiß Schallock.

Zu den „Cooking support functions“ gehören neben der Wasserkocher- oder Dampffunktion beispielsweise die Bratfunktion, sie heizt Pfannen auf die optimale Temperatur auf und hält sie konstant, die Temperaturhaltefunktion als „Tempomat“ für das Kochfeld, oder die Pasta-Funktion. Letztere erhitzt das Wasser, bis es kocht, hält die Temperatur anschließend konstant und teilt mit, wann die Nudeln ins Wasser sollen. Weitere technische Feinheiten wie „EGO BUS“, also der Informationsaustausch zwischen Touch Control und anderen anschließbaren Anwendungsteilen, die einen höheren Datenaustausch ermöglichen, sowie ein System-Monitoring in Echtzeit-Datentransfer runden die Vorteile der neuen Premium-Induktionsplattform ab.

Neue Programme