



PROFESSIONELLES WARMHALTEN



Oben: Der neue InductWarm®-Holztisch ist ein optisches Highlight. Unten: Das Auftischmodell der Serie 200 ist ein „kleiner“ Alleskönner.

Multifunktionales Highlight

Der neue InductWarm®-Tisch der Serie 130 aus dem Schweizer Hause Gastros ist multifunktional und kann so für verschiedene Anlässe verwendet werden: ob als Tellerwärmer am Esstisch, als normaler Tisch oder als Buffettisch. Der Hintergrund ist, dass sich die Induktionstechnologie fugenlos und versteckt – also quasi unsichtbar – in Tische unterschiedlicher Materialien wie Holz oder Glas von unten einbauen lässt. Damit bleibt die Tischplatte komplett unberührt und es ist nicht mehr nötig, einen Ausschnitt für die Induktionsfelder in die Tischplatte zu fräsen. Die Kombination mit den ästhetischen, induktionsfähigen InductWarm®-Porzellangefäßen bietet für die Speisen eine ganz besondere Bühne.

Designfreiheit

Die Serie 100 besteht aus einzelnen GN 1/2 Induktionselementen, in denen jeweils eine Induktionsspule verbaut ist. Dies ist ideal für großes Geschirr. Schlichte Markierungen definieren den optimalen Standpunkt für das InductWarm®-Porzellan oder andere Induktionsgefäße. Das Gerät ist mit einer Fernbedienung und auf vier unterschiedlichen Temperaturstufen bedienbar. Die Anzahl sowie die Positionierung der Elemente sind vollkommen flexibel. Somit bietet die Serie 100 schier unendliche Möglichkeiten bei der Gestaltung von Buffetstrecken.

Der Alleskönner

Mit seinem edlen, kompakten Edelstahlrahmen und der eingeschlossenen

GEHT ES UM DAS PROFESSIONELLE WARMHALTEN VON SPEISEN SIND DIE PRODUKTE DER GASTROS SWITZERLAND AG PERFEKTE BEGLEITER. NUN GIBT ES MIT DEM NEUEN INDUCTWARM®-TISCH EIN WEITERES OPTISCHES HIGHLIGHT. DIE SERIEN 100 UND 200 HABEN SICH BEREITS SEIT LÄNGEREM ETABLIERT.

Glaskeramik setzt die Serie 200 als kleiner Alleskönner neue Standards in Sachen Effizienz, Sicherheit und Design. Die Flächeninduktion in der Größe GN 1/1 lässt sich als Ganzes oder in drei unterteilte Warmhaltezone der Größe GN 1/3 ansteuern. Somit ist diese Serie für kleine wie auch für große Gefäße geeignet. Bedient wird das Modell entweder per Fernbedienung oder über das integrierte Touchpanel. An einer gewöhnlichen 230V/16A-Steckdose lassen sich bis zu drei InductWarm®-Lösungen 200 betreiben, da die Geräte auf energiesparenden 1 kW laufen. Sowohl die Serie 100 als auch Serie 200 gibt es als Auftisch- und als Einbaumodell.

Sie erhalten die Produkte im
Groß-/Fachhandel, Direktvertrieb

Kontakt:

Gastros Switzerland AG
Technoparkstr. 1 · 8005 Zürich · Schweiz
Tel. [41] 44 271 17 07
info@gastros.ch · www.gastros.ch