



InductWarm® Serie 200 Einbau.

ZURÜCKHALTENDE ELEGANZ

OB BEIM BUFFET, IN DER LOUNGE ODER DEM EVENTCATERING: EIN OPTIMALES WARMHALTEN DER SPEISEN IST EIN WESENTLICHER FAKTOR FÜR DIE ZUFRIEDENHEIT DER GÄSTE. ABER AUCH DER OPTISCHE ASPEKT DARF NICHT ZU KURZ KOMMEN, SCHLIESSLICH ISST DAS AUGE MIT. DIE INDUCTWARM-GERÄTE DER GASTROS SWITZERLAND AG SIND HIER PERFEKTE BEGLEITER MIT EINEM ENORMEN LEISTUNGSUMFANG. NUN GIBT ES MIT DER NEUEN SERIE 200 DIE NÄCHSTE GENERATION.

Elegant, edel und dennoch unaufdringlich machen sie bei jedem Buffet eine gute Figur: Die InductWarm®-Serien 100 und 200 der Gastros Switzerland AG. Mit ihnen lassen sich Speisen mittels Induktionstechnik über verschiedene Wärmestufen mit bestmöglicher Temperatur warmhalten.

Von beiden Serien stehen zwei Varianten zur Auswahl. So gibt es sie entweder als Aufschichtmodell oder Einbaulösung mit jeweils zwei Elementen. Die „Serie 100“ gibt es zusätzlich als Tisch mit vier, sechs oder acht Warmhaltezonen.

Das Prinzip ist ebenso einfach wie genial: Über ein speziell beschichtetes InductWarm®-Porzellan oder andere induktionsfähige Gefäße werden die Speisen auf dem einzelnen Elementen warmgehalten. Jedes Element lässt sich über die Fernbedienung individuell ansteuern und über vier Wärmestufen (40-50°C, 50-60°C, 70-80°C und 80-95°C) optimal auf die bestmögliche Warmhalte-Temperatur einstellen. Werden die Gefäße von der Fläche genommen, schalten sich die Warmhaltezonen automatisch ab. Bei neuer Bestückung reaktivieren sie sich eigenständig in die vorher angewählte Temperaturstufe. Mit der „Serie 200“ gibt es nun die nächste Generation der schweizer Spezialisten für ein modernes Warmhalten von Speisen. Die Geräte im Überblick:

Serie 200: Aufschichtmodell

Mit seinem edlen, kompakten Edelstahlrahmen und der eingeschlossenen Glaskeramik setzt der kleine Alleskönner neue Standards in Sachen Effizienz, Sicherheit und Design, was nicht zuletzt die weltweiten Zulassungen CE, UL und ETL Sanitation (NSF). Die Flächeninduktion in der Grösse GN 1/1 lässt als Ganzes

InductWarm® Serie 200 Aufschicht.





Das Touchpanel der InductWarm® Serie 200.

oder in drei unterteilte Warmhalte-zonen der Grösse GN 1/3 ansteuern. Bedient wird das Modell entweder per Fernbedienung oder über das integrierte Touchpanel. Soll es eingelagert oder transportiert werden, stehen spezielle InductWarm®-Transportkoffer zur Verfügung. Stapelbar sind sie aber auch ohne Koffer.

Serie 200: Einbaumodell

Neben den bereits vorgestellten Vorzügen des Auftischmodells der Serie 200, beeindruckt das Einbaumodell mit seinem kompakten Gehäuse und der eingeschlossenen Glaskeramik, mit denen es sich ästhetisch in jedes Buffet oder jeden Tisch integriert. Die Kombination mit ästhetischen, induktionsfähigen Gefäßen bietet für die Speisen eine ganz besondere Bühne. Der optimale Standpunkt für das Porzellan oder andere Gefäße wird, wie bei allen Modellen, durch schlichte Markierungen angezeigt.

Die Flächeninduktion in der Grösse GN 1/1 lässt sich ebenfalls als Ganzes oder unterteilt in drei Warmhalte-zonen der Grösse GN 1/3 ansteuern. Wie beim Auftischmodell funktioniert die Steuerung über Fernbedienung oder das integrierte Touchpanel. Mit der InductWarm®-Einbaulösung lassen sich Speisen in Gefäßen bis zu GN 1/1 warmhalten. An einer gewöhnlichen 230V/16A-Steckdose lassen sich bis zu drei InductWarm®-Einbaulösungen 200 betreiben.

Serie 100

Bei der „Serie 100“ besteht, im Unterschied zur neuen „Serie 200“, bei der die Glasplatte aus Glaskeramik

IM INTERVIEW: Peter Cairolì, CEO Gastros Switzerland AG

Chefs best: *Was sind die Vorzüge von InductWarm?*

Peter Cairolì: Bei der Entwicklung unserer Produkte haben wir uns immer die Frage gestellt, ob das Produkt für den Gast wie für den Gastgeber möglichst einfach zu handhaben ist. Es muss intuitiv und schnell zu bedienen sein. Jeder soll das Gerät ganz ohne Anleitung in wenigen Momenten verstanden haben. Diese Einfachheit muss sich neben der Bedienung auch bei der Installation und Reinigung wiederfinden. Außerdem steht natürlich unsere Maxime der besonders schönen Speisewarmhaltung immer im Vordergrund, denn das Auge isst ja bekanntlich mit. Das fordert eine elegante Zurückhaltung des Produkts, um die Speisen in den Mittelpunkt zu stellen.

CB: *Wo werden die Produkte vorwiegend eingesetzt?*

PC: Je nach Ausführung kommen unsere Produkte immer als Schnittstelle zwischen Küche und Gast zum Einsatz. In Hotels, Restaurants und Lounges sind das in den meisten Fällen die frei zugänglichen Buffets. Viele unserer Kunden finden sich zudem im Eventcatering, für den flexiblen Einsatz auf Banketts und Veranstaltungen. Außerdem werden unsere Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt, wo die Speisen unter anderem auf mobilen Wägen den Weg zum Gast bzw. Patienten finden. Zu guter Letzt haben unsere Produkte sogar die Aufmerksamkeit von anspruchsvollen Küchenherstellern geweckt, die ihre Topküchen auf eine neue Ebene bringen möchten.

CB: *Was kennzeichnet die neue Gerätegenerationsserie 200?*

PC: Mit der neuen Serie 200 sind wir noch einen Schritt weiter gegangen, Speisen so schön und gleichzeitig so einfach wie möglich warmzuhalten. Die neuen Auftisch- und Einbaugeräte sind heute eine steckerfertige Einheit, die nicht einfacher aufzubauen und zu installieren sein könnte – Anstecken und fertig. Auch die Bedienung haben wir verbessert: Neben der bereits bekannten Steuerung der Geräte über eine Fernbedienung, lässt sich die neue Generation auch über ein im Glas integriertes Touchpanel steuern. Natürlich lässt sich dieses Touchpanel mit einem cleveren Trick sperren. Außerdem verfügt die neue Generation über eine ganzflächige Warmhaltezone, die sich in bis zu drei Zonen unterteilen lässt. Das ermöglicht neue Spielräume für den Einsatz der induktionsfähigen Aufsätze. Zu guter Letzt können wir mit Stolz sagen, dass wir das eleganteste und zugleich zurückhaltendste Produkt zur Speisewarmhaltung auf dem Markt bieten. All diese Punkte bestätigen sich in allen internationalen Zulassungen, die wir erreicht haben: UL, CB, CE, und ETL Sanitation (NSF).

CB: *Wie lautet die Firmen- und Produktphilosophie?*

PC: Schon bei der Gründung hatten wir ein klares Ziel vor Augen: Die schönste und bestmögliche Speisewarmhaltung anzubieten. Noch immer gibt es einen großen Unterschied zwischen der Qualität der Speisen, wie sie aus der Küche kommen und der Qualität im Anschluss des Warmhaltens. Die herausragenden Speisen landen nicht in der bestmöglichen Form beim Gast. Insbesondere in einer Buffetsituation. Dort setzen unsere Produkte an, um diesen Misstand zu begleichen. Unsere Firmenphilosophie ist von ähnlicher Natur – tägliches Besserwerden im Zusammenspiel mit einem offenen Pioniergeist zieht sich durch unser gesamtes Team.



Bild oben: InductWarm® Serie 100 Auftisch. Bild unten: InductWarm® Serie 100 Einbau.



Bild unten: Zeitloses Design bieten die InductWarm®-Tischlösungen.



ist, die Glasplatte aus Einscheibensicherheitsglas. Weitere Unterschiede liegen in den Größen pro Warmhaltezone, hier weist die „Serie 100“ die Größe GN 1/2 auf und die „Serie 200“ die Größe GN 1/3, und in der Bedienbarkeit – die „Serie 100“ ist ausschließlich über Fernbedienung steuerbar.

Für Individualisten

InductWarm® bietet aber weit mehr als die beiden Standardgrößen. Für individuelle Anforderungen gibt es die Einbaulösungen der „Serie 100“. Sie bestehen aus einem „freien“ Einbaurahmen mit einer nicht fest verbundenen Glasplatte. In diese sind die Warmhaltezonen integriert. Mit dieser Kombination lassen sich Sondergrößen realisieren, was nahezu unendlich Möglichkeiten bei der Gestaltung von Buffetstrecken bietet. Und wer es ganz besonders individuell mag: Die Glasplatten lassen sich per Digitaldruck nach Belieben gestalten und färben.

Tischlein deck dich

Zeitloses Design sucht zurückhaltende Eleganz. Beides vereint sich bei den InductWarm®-Tischen von Gastros. Die Kombination aus gebürstetem Edelstahl und einer matten Glasoberfläche bietet eine hochwertige Verarbeitung für selbst höchste Ansprüche und Komfort der Extraklasse. So erleichtern Gasdruckfedern das Anheben und Absenken der Tischplatte. Für jede Warmhaltezone lassen sich auch hier vier Wärmestufen einstellen.

Ein gutes Beispiel für Energieeffizienz wird schnell am „InductWarm®-Tisch 120“ deutlich. Er hält problemlos drei GN 1/1-Schalen warm, dafür genügt ihm eine einzige 230V/16A-Steckdose. Die Tische gibt es in den Größen mit zwei, drei oder vier GN 1/1-Aufsätzen.

Eleganz für den ganz besonderen Höhepunkt

Das spezielle Porzellan für das InductWarm®-System ist schon etwas ganz besonderes. Eine patentierte Beschichtung an der Unterseite der Schalen ermöglicht den Induktionseffekt. Nach der Beschichtung wird es mit einer Glasur versehen und ein zweites Mal gebrannt, wodurch Porzellan und Beschichtung dauerhaft miteinander verbunden werden. Die Vorzüge: Das Porzellan ist höchst bruchstabil, spülmaschinenfest, ein hervorragender Wärmespeicher und entspricht in seiner Größe der bekannten Gastronorm. Dies erlaubt eine platzsparende Lagerung sowie den vertrauten Umgang mit standardisierten Geräten.

Langanhaltende Frische

Ein Auskühlen und Austrocknen von oben verhindern die InductWarm®-Buffetdeckel, was ganz besonders in der Phase zwischen Aufbau und Eröffnung des Buffets eine wichtige Rolle spielt. Sie lassen sich sanft und komfortabel auf dem Porzellan aufsetzen und einfach mit nur einer Hand öffnen. Für eine leichte Reinigung in der Spülstraße lassen sie sich in einem Handgriff zerlegen.

Die Vorteile von InductWarm® auf einen Blick:

- Keine Brennpaste
- Kein Wasser
- Keine Erwärmung des Raumes
- Keine Brandgefahr
- Eleganz und Ästhetik
- Knackig frische Speisen
- Sofortige Einsatzbereitschaft
- Geringere Betriebskosten

Kontakt:

Gastros Switzerland AG
Technoparkstr. 1
8005 Zürich
Schweiz

Tel. [41] 44 271 17 07
Fax [41] 44 271 17 19

info@gastros.ch
www.gastros.ch