

Besuchen
Sie uns!
Halle A3
Stand 118



INTERNORGA Special: Mehr Flexibilität mit dem induktiven Unterbau-Modell

Lassen Sie sich auf der diesjährigen INTERNORGA von unserem neuen InductWarm® 130 Unterbausystem begeistern. Es bietet Ihnen den höchsten Grad an Flexibilität und somit mehr Möglichkeiten für Ihr Buffet. Wie Magie wird aus Ihrem Tisch oder Ihrer Theke ein multifunktionales warmes Buffet, das Ihre Speisen bis 95°C warmhalten kann. Somit ist der Gestaltung Ihres Buffets keine Grenzen gesetzt. Lass Sie sich davon auf der diesjährigen INTERNORGA in Hamburg überzeugen.

Interessiert? Schreiben Sie uns »

Individuelle Buffetlösungen mit dem neuen InductWarm® 130

Sie möchten Ihren Gästen Ihr Buffet auf eleganteste Weise präsentieren? Die perfekte Präsentation beginnt mit unseren neuen InductWarm® 130 Theken- oder Buffetsystemen. Diese Systeme können unter Stein, Glas und Holz eingebaut und mit unseren passenden induktiven Gastronorm-Porzellanschalen vervollständigt werden.



InductWarm® 130 Undercounter

Mit dem InductWarm® 130 Modell bieten wir Ihnen Individualität und Flexibilität in den höchsten Zügen für die Gastronomie sowie den Privathaushalt. Sei es Stein, Holz oder Glas - unser InductWarm®-System 130 kann quasi unsichtbar unter nahezu jede Oberfläche (10 - 13 mm) eingebaut werden und kann so für verschiedene Anlässe verwendet werden: als Konferenztisch, als Ausgabetisch etc. Werden die Aufsätze von der Induktionsfläche entfernt, erhält man eine elegante, saubere, moderne Theke. Sie haben die Wahl bezüglich des Materials, der Farbe, der Grösse sowie der Anzahl an InductWarm® 130 Geräte, womit Ihnen die völlige Freiheit in der Ausgestaltung und Umsetzung Ihres Buffets gegeben wird.

Wie es funktioniert:

Unter der Oberfläche sind Induktionsgeräte verbaut, um Speisen auf vier unterschiedlichen Warmhaltestufen zwischen 40°C und 95°C warmzuhalten. Jegliches induktionsfähige Geschirr kann darauf verwendet werden.

Unsere InductWarm®-Technologie erwärmt die metallbeschichteten Gefässe und nicht die Tischoberfläche an sich. Die hohe Energieeffizienz unserer InductWarm®-Technologie zeigt sich dadurch, dass nur eine einzige 230V/10 oder 16A Steckdose notwendig ist um bis zu drei Geräte zu betreiben. Steuerbar sind die InductWarm® 130 Geräte über eine optionale externe Bedieneinheit, einer optionalen Infrarot-Fernbedienung oder einer integrierten Steuereinheit.



+41 44 545 32 40



www.gastros.swiss

Gastros Switzerland AG, Buckhauserstrasse 1, CH-8048 Zürich