



Gastros goes Cooking: Mit ihrem neuen InductCook® 330

Mit seiner unbestrittenen Eleganz und seinem hohem Innovationsgrad hat InductWarm® in den letzten Jahren für Begeisterung gesorgt. In diesem Sinne haben wir unser Induktionsprogramm weiterentwickelt und nun ein neues Marktsegment eröffnet: Show-Kochen mit unserem InductCook® 330. Nun können Sie Ihre Buffetlösungen komplett aus einer Hand haben: Mit unseren innovativen Warmhalte- und Kochgeräten.

Interessiert? Schreiben Sie uns »

Revolutionäres Front Cooking

Mit dem InductCook® 330 Auftischmodell aus gebürstetem Edelstahl entscheiden Sie sich für ein Maximum an Flexibilität. Mit diesem Modell können Sie Speisen in induktionsfähigen Gefässen bis zu einer Grösse von GN 2/3 kochen.

Ob im Front Cooking-Bereich oder in der Küche: Sie können das InductCook® 330 über den gesamten Kochbereich platzieren. Falls sich Ihre Anforderungen kurzfristig ändern, kommt Ihnen die unmittelbare Einsatzbereitschaft des InductCook®- Systems besonders zugute, da die Auftischmodelle schnellstens aufgebaut sind und Ihnen sofort zum Gebrauch zur Verfügung stehen.



Konsequent Überzeugend

Das kompakte Kochfeld des InductCook® 330, ist klein in den Dimensionen, aber gross in der Wirkung und elegant im Design.

Ausgerichtet auf das Kochen mit einer Pfanne, ist das kleinformatige Induktionskochfeld eine wahre Augenweide. Die hohe Leistung steht in Sekundenschnelle zur Verfügung und entfaltet sich sowohl beim scharfen Anbraten als auch bei grossen Mengen auf die gewohnt optimale Weise.

Publikumswirksames und erfolgreiches Frontcooking geht weit über die küchenfachliche Kompetenz hinaus. Es geht um Eleganz im gesamten Eindruck – gerade auch aus der Perspektive des Gastes – und damit ist Ihr InductCook® ideal für ein erfolgreiches Frontcooking.

Ihre Vorteile

- Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Maximum an Komfort und Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Klein, kompakt und leistungsstark (36 x 39 cm, 3,5 kW)
- Stufenlose Temperaturregulierung über einen Drehknopf mit integriertem Netzschalter
- Energieeinsparung bis zu 85 %, je nach Betrieb
- SLC-Modus für intuitives Kochen: Steuerung der Kochleistung durch Verschiebung der Pfanne auf dem Kochfeld
- Kurze Ankochzeiten
- Automatische Pfannentyperkennung
- Integrales Kochgeschirrschutzsystem
- Extrastarkes Schott-Ceranglas, Chromnickelstahl-Gehäuse
- Höhenverstellbare Füsse
- Informations-LED-Display



+41 44 545 32 40



www.gastros.swiss

Gastros Switzerland AG, Buckhauserstrasse 1, CH-8048 Zürich

Abmelden