



Die eleganteste Buffet Lösung

Zurückhaltende Eleganz am Buffet, in der Lounge oder dem Event Catering: Ein optimales Warmhalten der Speisen ist ein wesentlicher Faktor für die Zufriedenheit des Gastes. Aber auch der optische Aspekt darf nicht zu kurz kommen, schliesslich isst das Auge mit. Hierbei ist das InductWarm® 200 der perfekte Begleiter. Ob als Einbau- oder Auftischlösung erfüllen die Geräte Ihre Warmhaltebedürfnisse bei bester Speisequalität.

Interessiert? Schreiben Sie uns »

15% Rabatt auf InductWarm® 200 Built-in & Tabletop*

Insbesondere jetzt in der kalten Jahreszeit können Sie von unserem InductWarm®-Angebot profitieren. Sie erhalten vom 08. November bis 31. Dezember 2016 15% Rabatt auf unsere InductWarm® 200 Geräte.



InductWarm® 200 Tabletop

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 oder in drei unterteilte Warmhaltezonen der Grösse GN 1/3 ansteuern. Die Kombination mit ästhetischen, induktionsfähigen Gefäßen bietet für die Speisen eine ganz besondere Bühne. 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.



InductWarm® 200 Built-in

Neben den bereits vorgestellten Vorzügen des Auftischmodells, beeindruckt das Einbaumodell mit seinem kompakten Gehäuse und der eingeschlossenen Glaskeramik, mit denen es sich ästhetisch in jedes Buffet oder jeden Tisch integriert. Der optimale Standpunkt für die platzierten Gefäße wird, wie bei allen Modellen, durch schlichte Markierungen angezeigt. Wie beim Auftischmodell lassen sich die einzelnen Zonen über die Fernbedienung oder das integrierte Touchpanel individuell steuern. 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® 200 Geräte betreiben.



+41 44 545 32 40



www.gastros.swiss

Gastros Switzerland AG, Buckhauserstrasse 1, CH-8048 Zürich

* Die Aktion ist auf den 31.12.2016 beschränkt (Bestelleingang). Der Sonderrabatt ist nicht mit anderen Rabatten kumulierbar.

Abmelden