



Es wird Sommer: Wir kühlen.

Liebe/r Frau/Herr Dr. Mustermann,

Für die warmen Tage und kalten Speisen ist unser Kühl-Modul InvisiFreeze™ die ideale Ergänzung für Ihr Buffet. Das InvisiFreeze™ Unterbau-Modul fügt sich ebenso unsichtbar in Ihre Inneneinrichtung ein, wie es unsere unsichtbaren Warmhaltegeräte tun.

Das InvisiFreeze™ Modul wird unter der Buffetoberfläche installiert und kühlt die oberste Büffetschicht. Es ist die perfekte Kombination aus innovativer Technologie und voller Designfreiheit - für ein Höchstmass an Individualität und Flexibilität bei der Gestaltung Ihres Buffets.

Unsichtbare induktive Buffetlösungen



Halten Sie Ihre Speisen warm mit der unsichtbaren induktiven Technologie von Gastros Switzerland. InductWarm® Unterbau-Module werden unterhalb von Theken aus verschiedensten Materialien wie z.B. Kunststein, Glas oder Holz installiert.

Das Warmhalten von Speisen mit InductWarm® ist energie- sowie kosteneffizient, sicher und die Leistung lässt sich punktgenau regeln. Erfahren Sie mehr über die Vorteile und einzigartigen Funktionen wie Dynamic Power Control, programmierbare Leistungsstufen, höchste Energieeffizienz.

Mehr Erfahren



Vom Newsletter abmelden.