

InductWarm[®] InductCook[®]

Innovative Induction Systems for Buffet & Frontcooking





Counter with InductWarm® Undercounter Induction units at restaurant Ginger of the hotel PARKROYAL on Beach Road Singapore

INDUCTWARM®

Für effizientes und attraktives
Warmhalten von Speisen

Mit innovativer Induktionstechnik von Gastros Switzerland lassen sich Speisen effizient warm halten und attraktiv präsentieren. Im Mittelpunkt stehen köstliche Speisen und ein hochwertiges Interior Design.

InductWarm® Systeme werden je nach Modell flächenbündig in oder unsichtbar unter Theken aus verschiedenen Materialien verbaut. Das Ergebnis sind moderne, multifunktionale Buffettheken, die perfekt zum individuellen Ambiente des Raumes passen. Ob Pfannen, Töpfe oder Porzellanschalen: Um Speisen mit InductWarm® warm zu halten, kann jedes induktionsfähige Geschirr im Stile der Inneneinrichtung gewählt werden.

Das aufgestellte Geschirr lässt sich schnell und unkompliziert befüllen, abräumen und spülen. Die ebenen Thekenflächen können in kürzester Zeit einfach und gründlich gereinigt werden. Sind die Geräte abgeschaltet, ist der Counter im Handumdrehen für andere Zwecke nutzbar. Die Leistung der InductWarm® Induktionssysteme lässt sich präzise per Knopfdruck regulieren. Zudem verbessert der Verzicht auf Heisswasserbäder das gesamte Raumklima. So entsteht ein rundum gelungenes Ambiente, in dem sich Gäste wohlfühlen und es sich gerne schmecken lassen.

To keep food warm efficiently and in
an appealing way

With innovative induction technology from Gastros Switzerland, dishes can be kept warm efficiently and presented in an appealing way. The focus is on delicious food and high-quality interior design.

Depending on the model, InductWarm® induction units will be installed flush in or completely invisible below surfaces made of various materials. The result is modern, multifunctional furniture that perfectly matches the ambience of the room. Whether pans, pots or porcelain bowls: To keep the food warm with InductWarm®, any induction-compatible kind of dish in the style of the interior can be used.

The dishes are filled, cleared and washed fast and easily. The even surfaces of counters, tables or food serving carts can be cleaned thoroughly in a very short time. If the induction units are switched off, the furniture is quickly ready to be used for other purposes. The power level of the InductWarm® induction system is regulated precisely at the push of a button. In addition, keeping food warm without hot water baths improves the overall room climate. This creates an all-round ambience in which guests feel comfortable and enjoy having their meals.



InductWarm® systems save up to 90% energy compared with other warming technologies.

*For detailed information please visit our website: www.gastros.swiss

„SAVE UP TO 90% ENERGY“

Energie & Kosten sparen

InductWarm® Induktionstechnologie ist gegenüber anderen Warmhaltungsmethoden (z.B. Chafing Dish, Bain Marie, resistive Systeme) einfacher, sicherer und kostengünstiger in der Anwendung. Denn anders als bei den genannten Alternativen gibt es beim Warmhalten mit Induktion kein Heizelement, das die Wärme überträgt. Stattdessen erzeugt ein elektromagnetisches Feld Energie, die im Gefäßboden in Wärme umgewandelt wird. Die Wärme wird direkt an der Speise generiert, ohne Energieverlust bzw. Abstrahlwärme in die Umgebung. Ohne lange Vorheizdauer wärmen InductWarm® Geräte die Speisen sofort nach dem Einschalten.

Ausserdem wird nur dann Leistung generiert, wenn sich induktives Geschirr auf dem Induktionsgerät befindet. Wird das Geschirr entfernt, schalten sich InductWarm® Geräte nach Ablauf einer vorprogrammierten Zeit automatisch in den Standby-Modus. Das minimiert die tatsächliche Einsatzdauer und spart zusätzlich Energie und Kosten.

Save energy & costs

InductWarm® induction technology is easier, safer and cheaper to use than other warming methods (e.g., chafing dish, «Bain-Marie», resistive systems). Because for food warming with induction, in contrast to the alternatives mentioned above, there is no heating element involved. Instead, an electromagnetic field generates energy that is converted into heat directly in the bottom of the dish. The heat is generated directly at the food, without any loss of energy or heat emitted into the room. Without long preheating periods, InductWarm® devices warm the food immediately after being switched on.

In addition, power is only generated when inductive dishes are placed on top of the induction unit. If the dishes are removed, InductWarm® devices automatically switch to standby mode after a pre-programmed time period. This minimizes the actual duration of use and saves energy and costs, too.

VORTEILE/ ADVANTAGES

DESIGN & QUALIÄT

- ✓ Elegantes Design
- ✓ Unsichtbare Technik
- ✓ Hochwertiges Material
- ✓ Swiss-Made



DESIGN & QUALITY

- ✓ Elegant design
- ✓ Invisible technology
- ✓ High-quality materials
- ✓ Swiss-made

BENUTZERFREUNDLICH

- ✓ Einfachste Bedienung und Reinigung
- ✓ Leistungsstufen präzise regulierbar
- ✓ Sofort einsatzbereit
- ✓ Fernsupport möglich



USERFRIENDLY

- ✓ Easy controlling and cleaning
- ✓ Precise regulation of power levels
- ✓ Instantly ready to use
- ✓ Remote support is possible

HÖCHSTE ENERGIEEFFIZIENZ

- ✓ Geringe Anschlussleistung
- ✓ Schaltet sich bei Nichtgebrauch automatisch nach einigen Sekunden ab



HIGHLY ENERGY EFFICIENT

- ✓ Low level of energy
- ✓ Switches off automatically after a few seconds when not in use

BESTE SPEISENQUALITÄT

- ✓ Hält Speisen schonend warm
- ✓ Kein Verwässern
- ✓ Kein Geruch von Brennpaste
- ✓ Diverse Food-Konzepte umsetzbar



BEST FOOD QUALITY

- ✓ Keeps food warm gently
- ✓ No dilution
- ✓ No smell of burning paste
- ✓ Various food concepts can be realized

UMFASSENDE SICHERHEIT

- ✓ HACCP-konform (hazard analysis and critical control points)
- ✓ Keine Gefahr durch offene Flammen oder heisses Wasser



ALL-ROUND SAFETY

- ✓ HACCP compliant (hazard analysis and critical control points)
- ✓ No risk of open fire (burning paste) or hot water („Bain-Marie“)

DYNAMIC POWER CONTROL

- ✓ DPC erkennt die Induktionsfähigkeit des Aufsatzes und passt die Leistungsabgabe automatisch an



DYNAMIC POWER CONTROL

- ✓ DPC detects the quality of the inductive layer and adjusts its power accordingly

UNDERCOUNTER INDUCTION UNIT

Speisen unsichtbar warm halten

Das InductWarm® 130+ Undercounter Induktionsmodul bietet maximale Flexibilität bei der Gestaltung einzigartiger Buffetmöbel, auf denen Sie Speisen effizient warmhalten sowie hochwertig und attraktiv präsentieren können. Es lässt sich unsichtbar unter Oberflächen aus verschiedensten Materialien wie Kunststein, Glas oder Holz installieren und schafft damit unbegrenzte Optionen beim Design von Buffets passend zum jeweiligen Interieur und Ambiente. Die absolut ebene Oberfläche ohne Kanten und Spalten lässt sich zudem leicht und gründlich reinigen bzw. desinfizieren.

Keep food warm invisibly

The InductWarm® 130+ undercounter induction module offers maximum flexibility in designing unique buffet furniture, on which you can efficiently keep food warm and present it in a high-quality and attractive way. The unit can be installed invisibly below various materials like artificial stone, glass, or wood. Therefore, this undercounter device creates unlimited options in the design of buffets to match the interior and ambience of the location. The absolutely flat surface without edges and gaps can also be easily and thoroughly cleaned or disinfected.

Induktionstaugliches Geschirr 1 Induction-compatible dish

Deckplatte 2 Cover plate

Induktionsgerät 3 Induction unit





So funktioniert's: Das Undercounter Modul ist unsichtbar unter der Oberfläche von Buffettheken oder Tischen verbaut. Es hält Speisen in induktionsfähigen Gefäßen auf vier Leistungsstufen zwischen 40°C und 95°C warm. Die Induktionswellen der InductWarm® Technologie werden durch die Tischplatte direkt auf die Gefäße übertragen. Dadurch wird die Platte selbst nicht direkt erwärmt. Die Regulierung der Leistungsstufen erfolgt direkt am Gerät, über ein externes Bedienpanel oder via Infrarot Fernbedienung. Aufgrund des geringen Anschlusswertes des Gerätes von nur 800 W, lassen sich bis zu drei Geräte mit einer 110/220V, 16A-Steckdose betreiben. Dabei ist jedes Gerät individuell steuerbar. Es können aber auch bis zu 16 Module zusammenschlossen und mit nur einem Bedienelement gleichzeitig gesteuert werden.

How does it work: The undercounter unit is installed invisibly below the surface of buffet counters or tables. It keeps food warm in induction-compatible dishes at four power levels between 40°C and 95°C. The induction waves of the InductWarm® technology are transmitted through the table's surface directly to the dishes. This means that the surface plate itself is not heated directly. The power levels are regulated directly on device, via an external control panel or an infrared remote control. Due to the low power consumption level of the unit of only 800 W, up to three devices can be operated with a common 110 / 220V, 16A power outlet. Each device can be controlled individually. However, up to 16 modules can also be connected in a network and controlled at the same time with just one control element.



INDUCTWARM® SERIES 200

Als Einbau- und Auftischgerät

Induktionsmodule der Serie 200 sind erhältlich als Gerät zum flächenbündigen Einbau oder als tragbare Auftischvariante für den flexiblen Einsatz an jedem beliebigen Ort. Sie zeichnen sich aus durch eine robuste, leicht zu reinigende und optisch attraktive Glaskeramik-Oberfläche mit integriertem Touch Panel.

Jedes Modul verfügt über sechs Induktionsspulen. Sie ermöglichen eine Flächeninduktion mit besonders ausgeglichener Wärmeverteilung für alle induktionsfähigen Gefässe. Die gesamte Wärme- fläche in der Grösse GN 1/1 kann als Ganzes angesteuert oder in drei Wärmezonen von je GN 1/3 unterteilt werden. Für jede Wärmezone lässt sich separat eine der vier Leistungsstufen einstellen. Bedient wird das Modul mithilfe des integrierten Touch Panels bzw. per Fernbedienung.

Built-in and tabletop unit

Induction units of the series 200 are available for flush installation or as a portable tabletop device for flexible use at any place. They are characterized by a robust, easy-to-clean and visually attractive glass ceramic surface with an integrated touch panel.

Each InductWarm® 200 unit comes with six induction coils to achieve a well-balanced heat distribution. The device offers one comprehensive warming zone of a max. size of GN 1/1 which can be split into three individually controllable zones, each of a max. size of GN 1/3. For each warming zone you can chose one of four power levels. Therefore, it is possible, to keep different dishes warm at the most suitable temperature with just one induction unit. The device is controlled by the integrated touch panel or with an infrared remote control.



InductWarm® 200 built-in unit



InductWarm® 200 tabletop unit



INDUCTWARM® 140 BUILT-IN

Die Power von InductWarm® als Einbaugerät

Das InductWarm® 140 Built-In Modell kommt mit der selben Leistung wie das IW130+. Es zeichnet sich aus durch eine robuste, leicht zu reinigende und optisch attraktive Glaskeramik-Oberfläche.

Das IW140 verfügt über 1 Induktionsspule, welche eine Flächeninduktion mit besonders ausgeglichener Wärmeverteilung für alle induktionsfähigen Gefässe ermöglicht. Die gesamte Wärmefläche hat eine Grösse von GN2/3. Für jede Wärmezone lässt sich eine der vier Leistungsstufen einstellen. Bedient werden die Module mithilfe des im Buffet integrierten Touch-Panels bzw. per Fernbedienung.

The Power of InductWarm® as a built-in unit

The InductWarm® 140 Built-In model comes with the same performance as the IW130+. It features a robust, easy-to-clean and visually attractive glass ceramic surface.

The IW140 has 1 induction coil, which enables surface induction with particularly balanced heat distribution for all induction-capable vessels. The entire heating surface has a size of GN2/3. One of the four power levels can be set for each heating zone. The modules are operated using the touch panel integrated in the buffet or by remote control.





InductWarm® 140 built-in unit



*This images are visualisations of buffets with IW140, please refer to page 18 for accurate device dimensions

INDUCTCOOK®

Kochgeräte für effektvolles Showkochen

Mit den InductCook® Geräten für den flächenbündigen Einbau entscheiden Sie sich für Eleganz, Qualität und Schnelligkeit. Gekocht wird beim InductCook® 120 auf einer Grösse von GN1/2 und beim InductCook® 220 auf einer Grösse von GN1/1. Für den flexiblen Gebrauch eignet sich das IC330 Tabletop Modell. Bei allen Geräten wird die Hitze durch ein elektromagnetisches Feld direkt im Topfboden erzeugt - für extrem kurze Aufheizzeiten.

Ob im Frontcooking-Bereich oder in der Küche: Die InductCook® Built-In Geräte können in massgefertigte Ausschnitte eingesetzt oder nachträglich in schon bestehende Theken und Kochstationen integriert werden.

Publikumswirksames und erfolgreiches Frontcooking geht weit über die küchenschfachliche Kompetenz hinaus. Es geht um Eleganz im gesamten Eindruck - gerade aus der Sicht des Gastes - und damit sind die InductCook® Geräte von Gastros ideal für ein erfolgreiches Frontcooking Erlebnis.

Ihre Vorteile:

- Hohe Effektivität und niedrige Betriebskosten
- Sofort bereit zur Nutzung
- Geringere Wärmeabgaben an das Umfeld im Vergleich zu anderen Kochsystemen
- Hohe Betriebssicherheit dank Sicherheitselektronik
- Extrastarke Ceranglas-Oberfläche
- 10 Power-Stufen



Induction units for effective frontcooking

With the InductCook® appliances for flush installation, you are opting for elegance, quality and speed. The InductCook® 120 cooks on a GN1/2 size, the InductCook® 220 on a GN1/1 size. For more flexible use, the IC330 tabletop model is the perfect option. In all appliances, the heat is generated by an electromagnetic field directly in the bottom of the pot - for extremely short heating times.

Whether in the front cooking area or in the kitchen: you can insert the InductCook® built-in appliances into customised cut-outs or integrate them into already existing counters and cooking stations.

For successful front cooking that impresses your customers, you need more than just culinary expertise. you have to have elegance from every angle - and especially from the perspective of your guests - which makes the InductCook® modules the ideal choice when cooking with an audience.

Your advantages:

- High effectiveness and low operating costs
- Immediately ready for use
- Lower heat emissions to the environment compared to other cooking systems
- High operational safety thanks to safety electronics
- Extra-strong ceramic glass surface
- 10 power levels







ACTIVE TABLES BY VENTA®

Die mobile Buffetlösung

VENTA® by Büchin Design entwickelt elegante Buffet-Möbel für die hohen Ansprüche der Hotellerie und für exklusive Events. Sie sind mit InductWarm® 130+ Undercounter Induktions-geräten ausgestattet zum Warmhalten von Speisen. Diese werden direkt unter der Tischplatte installiert, sodass sie quasi unsichtbar sind. Die modularen Buffet-Systemtische können einfach montiert und demontiert werden.

Mobile buffet solution

VENTA® by Büchin Design developed an elegant buffet furniture range for the high demands of the catering industry and for exclusive events. It is equipped with InductWarm® 130+ undercounter devices to keep food warm. They are installed below the tabletop to be almost invisible. The modular buffet table systems can be assembled and disassembled in just a few easy steps, without the need for any tools.



VARIATION OF GLASS TABLETOP

VARIATION OF FRAME COLOUR

MODULAR SYSTEM

VENTA®
BY BÜCHIN DESIGN

INVISIFREEZE™

Kühlen Sie Ihre Speisen effizient

Das InvisiFreeze™ kühlt Speisen auf vier wählbaren Kühlstufen: Cool (kalte Oberfläche), Chill, Cold und Freeze (Eisschicht). Das Unterbau-Kühlgerät kann unter verschiedene Oberflächen aus Glas oder Kunststein verbaut, und so optimal mit den Undercounter-Warmhaltegeräten von Gastros kombiniert werden. Die zur Raum-Innenarchitektur passende Oberflächenplatte können Kunden individuell auswählen. Gastros gibt hierzu gerne Empfehlungen ab.

Bis zu 16 Geräte lassen sich vernetzen und gemeinsam mit einem Panel bedienen, wobei alle Geräte auf der gleichen Kühlstufe gehalten und über eine externe Bedienung gesteuert werden.

Vier LED zeigen den aktuellen Betriebsstand sowie die Kältestufen an.

Cool your food efficiently

The InvisiFreeze™ cools food on four selectable cooling levels: Cool (cold surface), Chill, Cold and Freeze (ice layer). The undercounter cooling unit can be installed under various surfaces made of glass or artificial stone, and can thus be optimally combined with the undercounter warming units from Gastros. Customers can choose the surface panel that matches the interior design of the room individually. Gastros will be happy to make recommendations on this.

Up to 16 devices can be networked and operated together with one panel, whereby all devices are kept on the same cooling level and controlled via external control.

Four LEDs indicate the current operating status and the refrigeration levels.



INDUCTWARM® BATTERY POWERED FOOD DISTRIBUTION CART



Mobile Speisenverteilung - mobiles Buffet

Schnelligkeit, Effizienz und vor allem Frische sind in der Essensverteilung grundlegend. Dazu hat Gastros Switzerland einen induktiven, batteriebetriebenen Speiseausgabewagen entwickelt, der beste Qualität bei einer unkomplizierten Verteilung der Gerichte garantiert. Die Speisen können von Zimmer zu Zimmer zu den Bewohnern, Patienten oder Kunden gebracht werden oder stehen bei der Ausgabe im Gemeinschaftsraum zur Verfügung.

Das integrierte Induktionssystem verfügt über eine Lithium-Ionen-Batterie und hält Speisen bis zu einer Stunde gleichbleibend auf einer Fläche von drei Mal GN 1/1 warm – von der Küche bis zum Zielpunkt. An der Front montierte Bedienelemente erlauben eine einfache, intuitive Regulierung der vier Leistungsstufen für jedes einzelne der drei Warmhaltefelder.

Mobile food distribution - mobile buffet

Speed, efficiency and freshness are key factors of food distribution. Therefore, Gastros Switzerland has developed an inductive, battery-powered food distribution cart which guarantees both the best quality and simple distribution of meals. The food can be taken from room to room of residents, patients or customers or can be presented and served in the community room.

The integrated induction system is equipped with a lithium-ion battery and keeps food warm consistently for up to one hour on an area of three times GN 1/1 – all the way from the kitchen to the target point. The front mounted control panel allows simple, intuitive regulation of the four power levels which can be selected for each warming field.



Die Oberfläche des Wagens ist gefertigt aus robustem, leicht zu reinigendem Kunststein, der eine wertige Speisenpräsentation ermöglicht. Die Speiseausgabewagen können in einem Standarddesign oder an die spezifischen Kundenwünsche angepasst, produziert werden.

Mit dem mobilen InductWarm® Speiseausgabewagen gehört geschmackloses, kaltes Essen aus der Kantine der Vergangenheit an. Vielmehr sorgt der mobile, induktive Wagen für optimale Qualität und für glückliche sowie zufriedene Kunden, Patienten oder Heimbewohner. Zudem schafft der Verzicht auf Heisswasserbäder zum Warmhalten der Speisen ein verbessertes Raumklima. Der Ausgabewagen ist also die ideale Lösung für kulinarischen Genuss auch beim Gemeinschaftswohnen.

The surface of the cart is made from artificial stone which is robust and easy to clean and allows an appealing food presentation in any kind of induction-compatible dishes. The size and material of the cart comes in a standardized or customized design.

With our mobile InductWarm® food distribution cart tasteless, cold canteen food belongs to the past. The mobile inductive food cart ensures best quality as well as happy and satisfied customers, patients or nursing home residents. In addition, keeping food warm without hot steam creates an improved room climate. Therefore, the high-tech food distribution cart is the ideal solution for culinary highlights of guests even in communal living.



KATALOG / CATALOGUE

InductWarm® 130+ Undercounter Unit



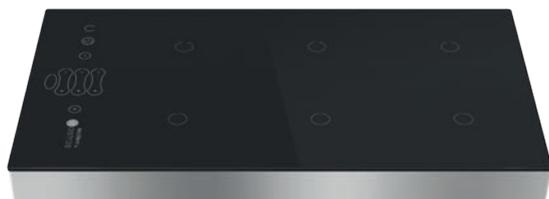
Construction: modular, undercounter
Maximum pot size: GN 1/1
Warming zones: 1
Power levels: 4 (approx. 40-90°C)
Surface: customized (artificial stone or glass)
Operation: external panel, remote control
Input voltage range: 110/230VAC, 50/60Hz
Max. input mean power: 800W
Dimensions: 350 x 350 x 110 mm

InductWarm® 200 Built-in Unit



Construction: compact, built-in
Maximum pot size: GN 1/1
Warming zones: 3 (each of size GN 1/3)
Power levels: 4 (approx. 40-90°C)
Surface: glass ceramic (black)
Input voltage range: 110/230VAC, 50/60Hz
Max. input mean power: 1 kW
Dimensions: 588 x 331 x 64 mm

InductWarm® 200 Tabletop Unit



Construction: compact, tabletop
Maximum pot size: GN 1/1
Warming zones: 3 (each of size GN 1/3)
Power levels: 4 (approx. 40-90°C)
Surface: glass ceramic (black)
Input voltage range: 110/230VAC, 50/60Hz
Max. input mean power: 1 kW
Dimensions: 575 x 318 x 73 mm

InductWarm® 140 Built-in Unit



Construction: modular, built-in
Maximum pot size: GN 2/3
Warming zones: 1
Power levels: 4 (approx. 40-90°C)
Surface: glass ceramic (black)
Input voltage range: 110/230VAC, 50/60Hz
Max. input mean power: 800W
Dimensions: 400 x 400 x 126,2 mm

KATALOG / CATALOGUE

InductCook® 120 Built-in Unit



Construction: compact, built-in
Cooking zones: 1
Power levels: 10 (approx. 60-240°C)
Surface: glass ceramic (black)
Operation: touch panel
Input voltage range: 220-240V AC, 50/60Hz
Max. input mean power: 2 kW
Dimensions: 300 x 450 x 61 mm

InductCook® 220 Built-in Unit



Construction: compact, built-in
Cooking zones: 2
Power levels: 10 (approx. 60-240°C)
Surface: glass ceramic (black)
Operation: touch panel
Input voltage range: 220-240V AC, 50/60Hz
Max. input mean power: 3.4 kW
(left stove: 1.4 kW / right stove 2 kW)
Dimensions: 681 x 400 x 62 mm

InductCook® 330 Tabletop Unit



Construction: compact, tabletop
Maximum pot size: GN2/3
Cooking zones: 1
Power levels: 9
Surface: glass ceramic (black)
Operation: knob, SLIDE control
Input voltage range: 230VAC, 50/60Hz
Max. input mean power: 3,5 kW
Dimensions: 390 x 360 x 125mm

InductCook® 630 Tabletop Unit



Construction: compact, tabletop
Maximum pot size: GN1/1
Cooking zones: 2
Power levels: 9
Surface: glass ceramic (black)
Operation: knob, SLIDE control
Input voltage range: 400VAC, 50/60Hz
Max. input mean power: 2x 3,5 kW = 7kW
Dimensions: 390 x 670 x 125mm

KATALOG / CATALOGUE

Single heat lamp black



Heating Technology: Infrared radiator white light
Dimensions: 202.5 x 202.5 x 655 mm
Electrical: 230 V AC
Max. Power: 0.25 kW

Single heat lamp gold



Heating Technology: Infrared radiator white light
Dimensions: 202.5 x 202.5 x 655 mm
Electrical: 230 V AC
Max. Power: 0.25 kW

Double heat lamp black



Heating Technology: Infrared radiator white light
Dimensions: 202.5 x 202.5 x 655 mm
Electrical: 230 V AC
Max. Power: 0.5 kW

Thermalbridge S



Heating Technology: IRK-Halogen Infrared Quarz Radiator
Dimensions: 1000 x 409 x 435 mm
Electrical: 230 V AC
Max. Power: 2 x 400 W

Thermalbridge H



Heating Technology: IRK-Halogen Infrared Quarz Radiator
Length Electrical: 1000 mm 230 V AC
Height adjustable 850 - 1.700 mm
Max. Power: 2 x 400 W

KATALOG / CATALOGUE

InductWarm® Siliconpad Round M



Diameter: 200 mm

InductWarm® Siliconpad Round S



Diameter: 150 mm

InductWarm® Siliconpad GN1/3



Dimensions: GN1/3 - 315 x 168mm

InductWarm® Transport Case



Purpose: for optimal storage and convenient transport of the InductWarm® 200 Tabletop unit

Dimensions: 625 x 465 x 145 mm

Weight: 3 kg

Colour: blue

HINWEIS / NOTICE

Zusätzliche Informationen

Die Angaben über Aussehen, Leistungen, Masse, Gewicht und Volumen der jeweiligen Produkte entsprechen den zum Zeitpunkt der Drucklegung vorhandenen Kenntnissen. Abweichungen in Farbe und Form von Abbildungen, Irrtümer und Druckfehler, sowie Änderungen bleiben vorbehalten.

Das InductWarm[®], InvisiFreeze[™] und das InductCook[®] Logo sind geschützte Marken von Gastros Switzerland.

Additional information

Details concerning the specifications, appearance, dimensions, weights and volumes were correct to the best of our knowledge at the time of going to press. Deviations from the colours and shapes shown in the illustrations may occur. No liability is accepted for errors and printing errors. The right to introduce modifications is reserved.

The logos of InductWarm[®], InvisiFreeze[™] and InductCook[®] are registered trademarks of Gastros Switzerland.



Counter with InductWarm® undercounter induction units at an employee restaurant in the city of London, United Kingdom



Gastros Switzerland AG ● Buckhauserstrasse 1 ● CH-8048 Zürich ● Switzerland
+41 44 545 32 40 ● info@gastros.swiss ● www.gastros.swiss