

InductWarm[®] InductCook[®]

The elegant buffet & front cooking solution.
Simple to use, in premium design.







GASTROS SWITZERLAND AG

ABOUT US

Gastros Switzerland AG offers with their InductWarm® and InductCook® systems innovative buffet and front cooking solutions, which are simple to use, in premium design. Apart from the modern design the key focus is on energy efficiency and usability. At this, the main target audience are high class hotels and restaurants and also the innovative gastronomy where dedicated expert chefs place new trends. As a Swiss company they guarantee highest quality, safety and innovation.

ÜBER UNS

Die Gastros Switzerland AG bietet mit ihren InductWarm®- und InductCook®-Systemen eine innovative Buffet- und Frontcooking-Lösung an, die bedienerfreundlich ist, bei bestem Design. Neben dem modernen Design liegt das Hauptaugenmerk dabei auf einer besonders energieeffizienten und bedienerfreundlichen Warmhaltung. Die Hauptzielgruppe sind gehobene Hotels und Restaurants sowie die innovative Gastronomie in der engagiert Profiköche neue Trends setzen. Als Schweizer Unternehmen bürgen sie für höchste Qualität, Sicherheit und Innovation.



YOUR ADVANTAGES

EASE OF USE

Our key focus is on simplicity and usability: From installation to operation.



EINFACHHEIT

Einfachste Handhabung: Von der Installation bis hin zur Bedienung.

DESIGN

Using highest quality materials the InductWarm® and InductCook® allow you to present your dishes at the buffet in a sophisticated and stylish way.



ÄSTHETIK

Durch die Verwendung hochwertiger Gastronomiematerialien bieten InductWarm® und InductCook® die Möglichkeit Ihre Speisen am Buffet in einer anspruchsvollen und stilvollen Form zu präsentieren.

ENERGY EFFICIENCY

Due to the induction technology the energy is only indicated where it needs to be. The device turns off automatically when removing the dishes.

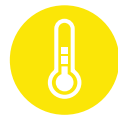


ENERGIEEFFIZIENZ

Durch modernste Induktionstechnik wird nur dort Wärme erzeugt, wo man sie benötigt. Die Geräte schalten sich bei Entfernung der platzierten Gefäße automatisch ab.

TEMPERATURE CONTROL

With the Intelligent Temperature Control System the temperature is continuously measured and the energy input will be adjusted according to the desired temperature level.



TEMPERATURKONTROLLE

Mit dem intelligenten Temperaturregelsystem wird die Temperatur der Speisen kontinuierlich gemessen und die Energiezufuhr entsprechend angepasst.

FOOD QUALITY

The meals remain fresh for longer periods of time. The highest standards of colour, consistency and nutrients are retained.



SPEISEQUALITÄT

Ihre Speisen bleiben länger frisch. Farbe, Konsistenz und Nährwerte bleiben über längere Zeiträume hinweg bestmöglich erhalten.

SAFETY

No danger anymore of getting burnt, whether by an open flame or by steam from hot water.



SICHERHEIT

Keine Gefahr sich zu verbrennen, ob an offener Flamme oder an heissem Wasserdampf.

INDUCTCOOK® 330 TABLETOP

REVOLUTIONARY FRONT COOKING

The InductCook® 330 Tabletop, made of brushed stainless steel, offers you the highest level of flexibility and speed. Heat is produced directly in the bottom of the pot via an electromagnetic field.

Whether for front cooking or in kitchen use, the InductCook® 330 Tabletop can be placed anywhere within your cooking area. The intuitive operation occurs via a knob which brings you to the SLIDE-Control mode. This can be used for controlling the cooking power by sliding the pan across the hub.

Your advantages:

- Automatic pan type recognition
- Integrated cookware protection system
- Information display
- LED status indicator
- Extra-strong ceramic glass surface
- 2 power levels

REVOLUTIONÄRES FRONT COOKING

Mit dem InductCook® 330 Tabletop aus gebürstetem Edelstahl entscheiden Sie sich für ein Maximum an Flexibilität und Schnelligkeit. Durch ein elektromagnetisches Feld wird die Wärme direkt im Topfboden erzeugt – das sorgt für extrem kurze Aufheizzeiten.

Ob im Frontcooking-Bereich oder in der Küche: Sie können das InductCook® 330 über den gesamten Kochbereich platzieren. Die intuitive Bedienung erfolgt manuell über einen Drehknopf, über den man auch in den SLIDE-Control Modus gelangen kann. Dieser dient zur Steuerung der Kochleistung durch Verschiebung der Pfanne auf dem Kochfeld.

Ihr Vorteile:

- Automatische Pfannentyperkennung
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem
- Informations-Display
- LED-Statusanzeige
- Extrastarke Ceranglas-Oberfläche
- 2 Power-Stufen



InductCook® Tabletop GN 2/3

Maximum pot size: GN 2/3
Measures: 360 x 390 x 125 mm
Max. mean power: 3.5 kW
Input voltage range: ~230 V



CONSISTENTLY IMPRESSIVE

The InductCook® 330 Tabletop is a compact hob – with small dimensions but plenty of power and an elegant design.

This small induction hob is especially designed for cooking with one pan and for aesthetic perfection. It delivers high power in only a few seconds and, as you would expect, distributes it in the optimum fashion, whether you're flash frying or cooking large quantities.

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 your InductCook® 330 Tabletop the ideal choice when cooking for an audience.

KONSEQUENT ÜBERZEUGEND

Das kompakte Kochfeld des InductCook® 330 Tabletop, 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® 330 Tabletop ideal für ein erfolgreiches Frontcooking Erlebnis.

INDUCTWARM® 130+ UNDERCOUNTER

THE EVOLUTION OF MULTIFUNCTION

With our InductWarm® 130 Undercounter we offer you highest individuality and flexibility in hospitality and private households. Whether stone, glass or wood with our InductWarm® 130+ Undercounter you can make every counter to a heated buffet. It is designed to be integrated almost invisible underneath every counter-top and therefore can be used for all kind of occasions: as conference table, as serving station etc. Simply remove the dishes from the buffet and you will be left with an elegant, clean, modern counter. With your choice of material, colour, size and number of InductWarm® 130+ devices, this systems gives you complete freedom in presentation and implementation of your buffets.

How it works: Below the counter is an induction warming system integrated to hold food warm at four different temperatures levels from 40°C - 95°C. Any induction compatible dish can be used on top of it. The metal coated dishes will be heated by our InductWarm® technology and not the counter tops. Thanks to the low power consumption only a single 230V/10 or 16A power outlet provides enough energy to supply up to three InductWarm® 130+ devices. In order to operate the InductWarm® 130+ Undercounter devices an optional control unit - which can be built-in the front panel - an optional infrared remote control or an integrated control unit are available.



InductWarm® 130 Stone

DIE ENTSTEHUNG VON MULTIFUNKTION

Mit dem InductWarm® 130 +Undercounter-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® 130+ Undercounter kann quasi unsichtbar unterhalb Tische und Theke angebracht werden und kann so für verschiedene Anlässe verwendet werden: als Konferenztisch, als Ausgabetisch etc. Werden die Gefäße von der Oberfläche 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 volle Freiheit in der Ausgestaltung und Umsetzung Ihres Buffets gegeben wird.

Wie es funktioniert: Unter der Oberfläche sind Induktionsgeräte verbaut, um Speisen auf vier unterschiedlichen Temperaturstufen zwischen 40°C und 95°C warmzuhalten. Jegliches induktionsfähige Geschirr kann darauf verwendet werden. Die Induktionswellen unserer InductWarm®-Technologie werden durch die Tischplatte direkt auf die metallbeschichteten Gefäße übertragen. Dadurch wird die Platte an sich nicht direkt erwärmt und kann so bleiben wie sie ist. Die Wärmestufenregulierung erfolgt entweder drahtlos direkt am Gerät oder über eine optionale Bedieneinheit, die an der Frontblende angebracht werden kann. Aufgrund des geringen Anschlusswertes unseres InductWarm® 130 Gerätes von nur 800 W, lassen sich bis zu drei Geräte mit einer 110/220V, 16A-Steckdose betreiben. Dabei ist jedes Gerät individuell steuerbar. InductWarm® 130+ Undercounter bietet damit zahlreiche Einsatzmöglichkeiten für Ihr Buffet.

Einbaubeispiel / Mounting Example:

1. Induction compatible dish
2. Stone / wood countertop
3. InductWarm® 130+ Undercounter
4. Mounting set
5. Carrier plate



InductWarm® 130+ Wood



InductWarm® 130+ Glass

INDUCTWARM® 130 TABLETOP

ANYWHERE BY YOUR SIDE

The InductWarm® 130 Tabletop, made from brushed stainless steel, offers you the highest level of flexibility. A single model allows you to present dishes in any induction compatible dish up to a size of GN 2/3.

Whether for fitted buffet systems or in catering use, the InductWarm® 130 Tabletop can be placed anywhere within your buffet area. The InductWarm® 130 Tabletop devices can be very quickly set up and are then ready for keeping dishes warm straightaway. This immediately operation can be especially useful if your requirements should change at short notice.

Using the InductWarm® front control panel or the optional infrared remote control, you can conveniently select one of four different temperature levels for each of the InductWarm® devices. LEDs will indicate the current operating status at any given time. You can link up three of the handy InductWarm® 130 Tabletop models and operate them from a single 230V/10 or 16A power outlet. Thanks to its save ceramic glass and non-slip feet, the InductWarm® 130 Tabletop model satisfies the most stringent safety requirements.



InductWarm® 130 Tabletop GN 2/3

Maximum pot size: GN 2/3
Measures: 360 x 390 x 125 mm
Max. mean power: 0.75 kW
Input voltage range: 230 V AC



ÜBERALL AN IHRER SEITE

Mit dem InductWarm® 130 Tabletop aus gebürstetem Edelstahl entscheiden Sie sich für ein Maximum an Flexibilität. Je nach Modell präsentieren Sie ihre Speisen in jeglichen induktionsfähigen Gefäßen bis zu der Grösse GN 2/3.

Ob an festinstallierten Buffetsystemen oder im Catering: Sie können das InductWarm® 130 Auftischmodell über den gesamten Bereich Ihres Buffets platzieren. Falls sich Ihre Anforderungen kurzfristig ändern kommt Ihnen die unmittelbare Einsatzbereitschaft des InductWarm®-Systems besonders zugute – die InductWarm® 130 Tabletop-Modelle sind schnellstens aufgebaut und stehen Ihnen sofort zum Gebrauch zur Verfügung.

Mittels der integrierten Bedieneinheit oder optional der Infrarot-Fernbedienung kann zwischen den vier Wärmestufen der einzelnen InductWarm® Geräte gewählt werden. Über LEDs erfahren Sie zu jeder Zeit den aktuellen Betriebsstand des InductWarm®-Systems. Die hervorragende Effizienz unserer Induktionstechnik ermöglicht Ihnen, drei InductWarm® 130 an einer gewöhnlichen 230V/10 oder 16A-Steckdose zu betreiben. Dank der bruchsicheren Glaskeramikoberfläche und den Antirutsch-Füssen, erfüllt das InductWarm® 130 Tabletop höchste Sicherheitsanforderungen.

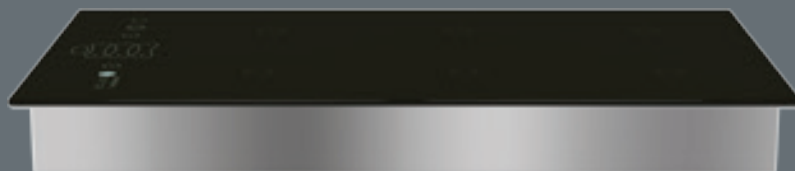
INDUCTWARM® 200 BUILT-IN & TABLETOP

THE ALLROUNDER

The InductWarm® 200 Built-in and Tabletop embodies a new reference in keeping food warm professionally. With its precious, compact, stainless steel frame and its embedded glass-ceramic top, the InductWarm® 200 Tabletop sets a new standard for efficiency and safety as well as design. Having received the international certifications CE, UL and ETL Sanitation (NSF) the InductWarm® 200 Tabletop brings that to proof.

Further a multi-segmented field induction in the size of GN 1/1, which can be controlled both as a whole and in three partitioned warming zones with the size of GN 1/3, offers an exceedingly even-tempered heat distribution for any induction-compatible pot. In addition to the familiar remote control the InductWarm® 200 can be controlled with the integrated touch panel.

Thanks to its glass ceramic and non-slip feet, the InductWarm® 200 satisfies the most stringent safety and hygiene requirements.



InductWarm® 200 Built-in GN 1/1

Maximum pot size: GN 1/1

Warming zones: 3 (à GN 1/3)

Measures: 588 x 331 x 64 mm

Max. mean power: 1.0 kW

Input voltage range: 110 – 230 V AC

DER ALLESKÖNNER

Das InductWarm® 200 Einbau- und Auftischgerät markiert die neue Referenz der professionellen Speisenwarmhaltung. Mit dem edlen, kompakten Edelstahlrahmen und der eingeschlossenen Glaskeramik erhöht das InductWarm® 200 Tabletop gleichermassen die Standards für Effizienz, Sicherheit und Design. Das beweisen die weltweiten Zulassungen, die das Modell trägt: CE, UL und ETL Sanitation (NSF).

Darüberhinausermöglicht die Flächeninduktion in der Grösse GN 1/1, die sich sowohl als Ganzes als auch in drei unterteilte Warmhaltezonen der Grösse GN 1/3 ansteuern lässt, eine besonders ausgeglichene Wärmeverteilung für alle induktionsfähigen Aufsätze. Zusätzlich zur bekannten Steuerung per Fernbedienung können Sie das InductWarm® 200 auch mit Hilfe des integrierten Touchpanels bedienen.

Dank der Glas-Keramik Oberfläche und der rutschfesten Füße des InductWarm® 200 Modells, können strengste Sicherheits- und Hygiene-Anforderungen voll und ganz erfüllt werden.



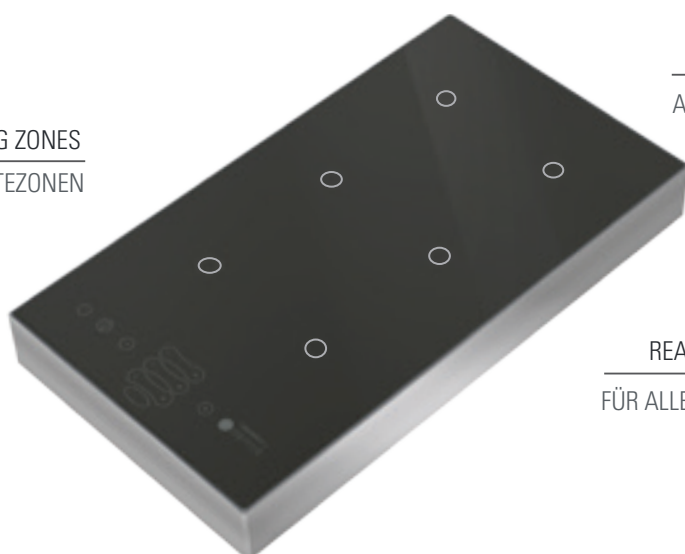
THREE WARMING ZONES
DREI WARMHALTEZONEN



TOUCH PANEL
BEDIENFELD



ONE UNIFIED AND COMPACT DEVICE
EINE KOMPAKTE GESCHLOSSENE EINHEIT



ALL WORLD-WIDE SAFETY STANDARDS
ALLE WELTWEITEN SICHERHEITSTANDARDS



READY FOR ANY INDUCTION-COMPATIBLE POT
FÜR ALLE INDUKTIONSFÄHIGEN GEFÄSSE GEEIGNET



QUITE SLIM
ECHT SCHLANK



ACTIVE TABLES BY VENTA®



DIE MOBILE BUFFETLÖSUNG

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

DIE MOBILE BUFFETLÖSUNG

VENTA® by Büchin Design entwickelt elegante Buffet-Möbel für die hohen Ansprüche der Hotellerie und für exklusive Events. Sie sind mit Gastros InductWarm® 130 Undercounter-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.



VARIATION OF GLASS TABLETOP
VARIATION DER GLASOBERFLÄCHE

VARIATION OF FRAME COLOUR
FARBVARIATIONEN DES GEHÄUSES

MODULAR SYSTEM
MODULARES SYSTEM

VENTA®
BY BÜCHIN DESIGN

INDUCTWARM® ROOM SERVICE TABLE

PRIVATE DINING

The next generation of room service tables has gone beyond boundaries due to our innovation InductWarm® technology. The InductWarm® Room Service Table is the first battery powered inductive serving table worldwide. Reliable and easily - without hotboxes - dishes can be served warm directly to the hotel room of the guest. Especially its elegance helps creating an exclusive ambiance in high class hotels.

The integrated battery powered InductWarm® devices keep the plates warm in best quality, for 30 - 60 minutes. It turns off automatically after this time. The table's bi-fold leaves can be fold down to make it even easier to transport and to store the table.



PRIVATES ESSZIMMER

Die neue Generation der Servierwagen hat sich mit der innovativen InductWarm®-Technologie über die Grenzen von klassischem Warmhalten hinweggesetzt. Der InductWarm® Room Service Table ist der weltweit erste batteriebetriebene induktive Servierwagen. Zuverlässig und auf einfachste Art und Weise - ohne Warmhaltebox - können die gewünschten Speisen den Gästen direkt ins Hotelzimmer warm serviert werden. Insbesondere seine Eleganz verleiht dem exklusiven Ambiente der gehobenen Hotellerie ein ganz besonderes Flair. Die unter der Tischoberfläche montierten, batteriebetriebenen Induktionselemente sorgen für das Warmhalten der Speisen auf Induktionstellern für 30-60 Minuten bei bester Qualität. Für den Speisetransport und die Aufbewahrung des Tisches sind die Seitenteile nach unten klappbar.



INDUCTWARM®

FOOD DISTRIBUTION TROLLEY



MOBILE FOOD DISTRIBUTION - MOBILE BUFFET

The speed, efficiency and above all the freshness are essential in the food distribution. For this Gastros has developed the first battery-powered food distribution trolley which guarantees the best quality at simple distribution of the dishes. Meals can therefore be taken from room to room of the residents, patients or customers or can be placed for food distribution at the community room. Either way, thanks to the integrated lithium-ion battery the food can be consistently kept warm up to one hour, from the kitchen to the target point on an area of three times GN 1/1. The front mounted control panel allows simple, intuitive temperature control of each warming field at four temperature levels. By means of the easy-care the stone surface achieves a simple presentation of any induction-safe dishes. The size and material of the cart can be customized.

With our mobile InductWarm® food distribution trolley tasteless, cold cafeteria meals from „bain maries“ are a thing of the past. The mobile inductive food cart ensures a pampering experience, best quality and happy and satisfied customers, patients or nursing home residents. Therefore our high-tech food distribution cart is the ideal solution for a culinary enjoyment also at the community living.

MOBILE SPEISEVERTEILUNG - MOBILES BUFFET

Schnelligkeit, Effizienz und vor allem Frische ist in der Essensverteilung grundlegend. Dazu hat Gastros den ersten 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. So oder so können die Speisen dank der integrierten Lithium-Ionen Batterie bis zu einer Stunde, von der Küche bis zum Zielpunkt gleichbleibend auf einer Fläche von drei Mal GN 1/1 warmgehalten werden. Die an der Front montierten Bedienelemente erlauben eine einfache, intuitive Temperaturregulierung der einzelnen Warmhaltefelder auf vier Temperaturstufen. Mittels der pflegeleichten Kunststeinoberfläche gelingt eine simple Präsentation jeglicher induktionsfähiger Gefässe. Die Grösse sowie das Material des Wagens sind kundenspezifisch fertigbar.

Mit unserem mobilen InductWarm® Speiseausgabewagen gehört geschmackloses, kaltes Kantinenessen aus Wasserbädern der Vergangenheit an. Viel mehr sorgt der mobile, induktive Wagen für optimale Qualität und für glückliche sowie zufriedene Kunden, Patienten oder Heimbewohner. Der Speiseausgabewagen ist also die ideale Lösung für kulinarischen Genuss auch beim Gemeinschaftswohnen.



THE INDUCTWARM® PORCELAIN

ELEGANCE AT ITS PEAK

The special feature of our InductWarm® system is, without doubt, also our porcelain: The induction effect is only possible thanks to the patented metal coating on the underside of the bowls. Moreover, our InductWarm® porcelain meets accepted gastro norm standards, is highly shatter-proof, dishwasher-safe and retains heat extremely well.

ELEGANZ AUF IHREM HÖHEPUNKT

Das Besondere am InductWarm®-System ist zweifelsohne auch unser Porzellan: Durch die patentierte Metallbeschichtung an der Unterseite der Schalen wird der Induktionseffekt überhaupt erst ermöglicht. Ausserdem entspricht unser InductWarm®-Porzellan der bekannten Gastronorm; ist höchst bruchsicher, spülmaschinenfest und ein hervorragender Wärmespeicher.



GN 1/1 Emotion

Height: 65 mm
Volume: 7.00 l



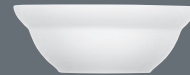
GN 1/2 Emotion

Height: 65 mm
Volume: 3.15 l



GN 1/3 Emotion

Height: 65 mm
Volume: 1.75 l



Bowl M

Diameter: 290 mm
Volume: 2.75 l



Pot for sauces

Diameter: 121 mm
Volume: 0.90 l



INDUCTWARM® BUFFET COVERS

ENDURING FRESH DISHES

With our InductWarm® buffet cover you can avoid dishes cooling down and drying out. You can therefore conserve the high quality of your dishes, especially during the period between setting up and opening the buffet. Since our InductWarm® system operates entirely without water and the covers feature an unique curve, the dishes keep their own moisture. This means no permanent water vapour which is usually common place in buffets – food has never before been able to remain fresh and tasty for so long.

LANGANHALTEND FRISCHE SPEISEN

Mit unseren InductWarm®-Buffetdeckeln verhindern Sie das Auskühlen und Austrocknen der Speisen. So bewahren Sie die hohe Qualität Ihrer Speisen, insbesondere in der Phase zwischen Aufbau und Eröffnung des Buffets. Da unser InductWarm®-System gänzlich ohne Wasser auskommt und die Deckel eine einzigartige Wölbung besitzen, wird die eigene Feuchtigkeit der Speisen bewahrt. Noch nie konnte der frische und geschmackvolle Zustand von Speisen so langandauernd erhalten bleiben.



*Buffet cover GN 1/1
Emotion*

Adapted for InductWarm®
Bowl GN 1/1 Emotion



*Buffet cover GN 1/2
Emotion*

Adapted for InductWarm®
Bowl GN 1/2 Emotion



*Buffet cover GN 1/3
Emotion*

Adapted for InductWarm®
Bowl GN 1/3 Emotion

PRODUCT OVERVIEW

INDUCTWARM® 130 TABLETOP MODEL / AUFTISCHMODELL

InductWarm® 130 Tabletop

Maximum pot size: GN 2/3

Warming zones: 1

Temperature levels: 4 (ca. 40- 90 °C)

Construction: compact, tabletop

Dimensions: 360 x 390 x 125 mm

Surface: glass (black)

Input voltage range: ~230 V / 50 Hz

Max. input mean power: 0.75 kW

Weight: 11 kg



INDUCTCOOK® 330 TABLETOP MODEL / AUFTISCHMODELL

InductCook® 330 Tabletop

Maximum pot size: GN 2/3

Cooking zones: 2 individually adjustable / SLC Mode

Construction: compact, tabletop

Dimensions: 360 x 390 x 125 mm

Surface: glass (black)

Input voltage: ~230 V

Max. input mean power: 3.5 kW

Weight: 13.5 kg



PRODUKTÜBERSICHT

INDUCTWARM® 200 TABLETOP & BUILT-IN

InductWarm® 200 Tabletop

Maximum pot size: GN 1/1

Warming zones: 3 (à GN 1/3)

Temperature levels: 4 (ca. 40– 90 °C)

Construction: compact, tabletop

Dimensions: 575 x 318 x 73 mm

Surface: glass ceramic (black)

Input voltage range: ~230 V / 50 Hz

Max. input mean power: 1.0 kW

Weight: 9.9 kg



InductWarm® 200 Built-in

Maximum pot size: GN 1/1

Warming zones: 3 (à GN 1/3)

Temperature levels: 4 (ca. 40– 90 °C)

Construction: compact, built-in

Dimensions: 588 x 331 x 64 mm

Surface: glass ceramic (black)

Input voltage range: 110 – 230 V AC / 50 Hz

Max. input mean power: 1.0 kW

Weight: 9.9 kg



PRODUCTOVERVIEW

INDUCTWARM® 130 UNDERCOUNTER

InductWarm® 130+ Undercounter GN 2/3

Maximum pot size: GN 2/3

Warming zones: 1

Temperatur levels: 4 (ca. 40- 90 °C)

Construction: modular, built-in

Dimensions: 350 x 350 x 110 mm

Surface: customized

Input voltage range: 110/220 V, 50/60 Hz

Max. input mean power: 800 W

Weight: 6 kg



INDUCTWARM® CASE / KOFFER

Carrying case / Transportkoffer

Colour: blue

Dimensions: 625 x 465 x 145 mm

Foam inlay PE laminate

Case stackable



PRODUCT OVERVIEW

INDUCTWARM® PORCELAIN / PORZELLAN

Bowl GN 1/1
Emotion

Height: 65 mm

Volume: 7.00 l



Bowl GN 1/2
Emotion

Height: 65 mm

Volume: 3.15 l



Bowl GN 1/3
Emotion

Height: 65 mm

Volume: 1.75 l



Bowl L

Diameter: 330 mm

Volume: 4.3 l



Bowl M

Diameter: 290 mm

Volume: 2.75 l



Pot for sauces

Diameter: 121 mm

Volume: 0.9 l



PRODUKTÜBERSICHT

INDUCTWARM® BUFFET COVERS / BÜFFETDECKEL

Buffet cover GN 1/1 Emotion

Brushed high-grade steel

Dimensions: 540 x 345 x 80 mm



Buffet cover GN 1/2 Emotion

Brushed high-grade steel

Dimensions: 360 x 275 x 80 mm



Buffet cover GN 1/3 Emotion

Brushed high-grade steel

Dimensions: 360 x 120 x 80 mm





FURTHER 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. Not to be reproduced, including in part, without the written approval of Gastros Switzerland AG. The product overview pictures of the porcelain bowls are subject to the copyright of Porzellanfabrik Weiden Gebr. Bauscher. InductWarm® and the InductWarm® logo are registered trademarks of Gastros Switzerland AG. All pictures have been made in the rooms and in collaboration with the Hotel Kapellenberg (Eibelsstadt, Germany), the cabinet worker world champion Thomas Sutter® (Appenzell, Switzerland) and the Eden au Lac Hotel (Zurich, Switzerland).

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. Die Produktabbildungen der Porzellane in den Übersichten unterliegen dem Copyright der Porzellanfabrik Weiden Gebr. Bauscher. InductWarm® und das InductWarm®-Logo sind geschützte Marken der Gastros Switzerland AG. Alle Fotos wurden in den Räumlichkeiten und mit freundlicher Unterstützung des Hotel Kapellenberg (Eibelsstadt, Deutschland), des Möbelschreiner-Weltmeisters Thomas Sutter® (Appenzell, Schweiz) und des Eden au Lac Hotel (Zürich, Schweiz) erstellt.

REFERENCES

Ludwig Heer, gourmet chef:

„The InductWarm® system is in a class of it its own. I have never come across something similar to this and I really think it`s a start of something big.“

„Das InductWarm-System® ist eine Klasse für sich. Mir ist noch nie etwas Derartiges untergekommen und ich finde es wirklich eine ganze tolle Geschichte.“



Heiko Antoniewicz, TV chef, author and consultant:

„The InductWarm® system is an integral concept which is very stylish, modern and ready-to-use.“

„Das InductWarm®-System ist ein ganzheitliches Konzept, das sehr modern, sehr stylisch und sehr leicht aussieht.“

REFERENZEN

Hotels

- 25 Hours Hotel Bikini, Berlin
- Ameron Hotel Speicherstadt, Hamburg
- Apart Hotel Adler, Hintertglemm
- Assila Rocco Forte Hotel, Jeddah
- Bellevue Palace, Bern
- Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz
- Feel Good Boutique Hotel Egger, Krumpendorf
- Four Seasons Hotel Baku, Azerbaijan
- Fairmont Quasar, Istanbul
- Grand Hyatt Hotel, Istanbul
- Hilton Hotel, Dresden
- Hilton Hotel, Düsseldorf
- Hilton Hotel, Frankfurt City Centre
- Hilton Hotel, Köln
- Hotel Chester, Heidelberg
- Hotel Hahnenköpfe, Oberstdorf
- Hotel Theresa, Zell am Ziller
- Hôtel-Restaurant Parmentier, Luxemburg
- Inside by Melia, Wolfsburg
- Jumeirah Beach Hotel, Dubai
- Le Meridien Parkhotel, Frankfurt am Main
- Maison Relais Païperlék, Luxemburg
- Mandarin Orchard Hotel, Singapore
- Marriott Hotel, Berlin
- Marriott Hotel Grosvenor Square, London
- Marriott Hotel, Zürich
- Novotel Airport, München
- Radisson Blu Hotel, Köln
- Radisson Blu Senator Hotel, Lübeck
- Restaurant Schlossberg, Graz
- Shangri-La Hotel „At The Shard“, London
- Side Hotel, Hamburg
- Sternen, Muri
- Villa Wichtel, Luxemburg

Airline-Lounges

- Air Canada Maple Leaf Lounge, Airport Frankfurt
- Japan Airlines, Airport Frankfurt
- Qatar Airways, Doha
- Swiss Lounge, Airport Zürich

V.I.P. Lounges

- Allianz Versicherung, München
- BASF Studienhaus St. Johann, Albersweiler
- Bayerische Landesbrandversicherung, München
- Clearly Gottlieb Kanzlei, Frankfurt am Main
- Credit Suisse, Zurich
- Escatec Mechatronics Johor Bahru, Malaysia
- ETH Dozentenfoyer, Zürich
- KLCC Kuala Lumpur, Malaysia
- LSG-Skychefs Lufthansa, Frankfurt
- Nestlé Professional Service Center, Frankfurt am Main
- Development Centre, Zürich

Catering

- Beck Glatz Confiseur, Bern
- Bennett Hay, London
- Compass Group, Zürich
- Edeka, Cottbus
- Facebook, Singapore
- Google, Zürich
- Migros Drachen Centre, Basel
- Migros Seergarten, Basel
- SV Group, Zürich



Gastros Switzerland AG
Buckhauserstrasse 1
8048 Zürich / Switzerland
www.gastros.swiss
info@gastros.swiss
Tel: +41 44 545 32 40
Fax: +41 44 545 32 41

