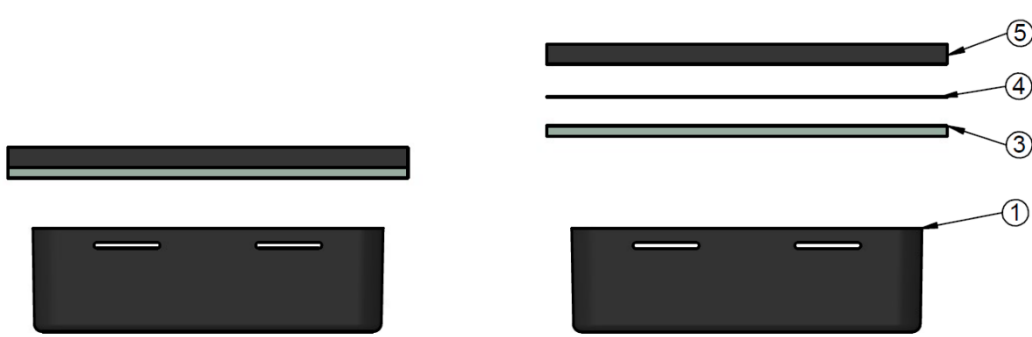


Produkt:	InductPlate®
Hersteller:	Gastros Switzerland AG
Kategorie:	Induktions-Warmhaltegerät
Abbildung:	
LV-Text:	<p>InductPlate® (auf Basis des InductWarm® 130+ Undercounter)</p> <p>Warmhaltefläche für Speiseauslagen. Induktives Warmhaltegerät mit externer Bedieneinheit für flächenbündigen Unterbau unter eine Kunststeinabdeckung. Hält Speisen wie Pizza, Snacks, Gebäck auf vier wählbaren Warmhaltestufen auf einer Deckfläche von ca. 40x40cm auf ca. 40°C - 80°C warm. Die Speisen liegen dabei direkt auf der Oberfläche der Theke ohne Verwendung von induktiven Aufsätzen. Bedienung direkt am Gerät, mittels Infrarot-Fernbedienung (optional) oder externer Bedieneinheit (optional). Die dynamische Leistungsregelung (DPC – Dynamic Power Control) misst kontinuierlich die Leistungsabgabe des Gerätes. Das Gerät verfügt zudem über eine eingebaute Temperaturüberwachung mit Abschaltsicherung bei Übertemperatur.</p> <p>Bis zu 16 Geräte lassen sich über ein BUS-Kabel miteinander vernetzen und gemeinsam mit einem Panel bedienen (alle Geräte auf der gleichen Warmhaltestufe). Die eingebaute USB-Schnittstelle lässt Software-Updates, sowie das Auslesen der Betriebsdaten zur Ferndiagnose zu.</p> <p>Die Anzeige des aktuellen Betriebsstands und der Warmhaltestufen erfolgt durch 4 LEDs. Die notwendige 20mm starke Trägerplatte ist nicht inbegriffen. Gastros gibt hierzu gerne Empfehlungen ab.</p>
Warnung:	Bitte beachten sie den genauen Aufbau der Sandwich-Konstruktion InductWarm® 130+ > Glasplatte > InductPlate® > Kunststeinabdeckung und deren Masse/Dicke.

Artikel-Nr.:	Warmhaltezonen	Masse	Gewicht	Energiezufuhr	max. Leistung
1 13 300 00	1	350 x 350 x 110 mm	6.5 kg	110/230VAC, 50/60Hz	0.8 kW

Im Lieferumfang enthalten: InductWarm® 130+ (Nr.1) und InductPlate® (Nr. 4). Glas- (Nr. 3) und Kunststeinplatte (Nr. 5) **nicht** enthalten.