

Sehr geehrte/r Dr. Mustermann,

Sie wissen es besser als wir: Aktuell muss die Gastronomie-Branche umdenken. Als Zulieferer sehen wir jedoch mit Freude, dass viele Betriebe diese Herausforderung meistern und es schaffen, sich in der Krise neu zu erfinden. Wir stehen mit **innovativen Lösungen** zur Seite, die den neuen **Hygienevorgaben und Abstandsregeln** entsprechen, aber auch langfristig Mehrwert bieten.

Flexible Buffetlösungen mit InductWarm®



Reicht die Kapazität Ihrer Räumlichkeiten aufgrund der Abstandsregeln nicht mehr aus, müssen flexible Lösungen her. Entzerren Sie den Gästefluss zu Peak-Zeiten, indem Sie neue Räume/Flächen für die Speisenausgabe nutzbar machen – mithilfe mobiler, kompakter Theken, die [weiterlesen...](#)



Die mobile ROCAM Omnia 2 ist mit zwei, unterhalb der Thekenfläche verbauten, Induktionsmodulen InductWarm® 130+ ausgestattet. Pro Modul können Speisen in Gefäßen bis zur Größe GN 1/1 warmgehalten werden. Dazu stehen vier Leistungsstufen für Temperaturen zwischen 40° C und 95° C zur Verfügung.

[Mehr zum InductWarm® 130+](#)

Single Serving für warme Speisen



Das für Salate oder Desserts beliebte *One Dish* Konzept wird mit InductWarm® nun auch relevant für warme Gerichte - egal ob am Frühstücksbuffet, im Restaurant oder Biergarten. Die Speisen werden in der Küche als Einzelportionen im Geschirrtell angerichtet und auf der Theke warm gehalten. Der Gast [weiterlesen...](#)



Ideal zum Warmhalten eignet sich das Induktionsmodul InductWarm® 200 – als portables Auftisch-Gerät oder als Einbau-Variante. Ein Modul verfügt über sechs Induktionsspulen. Somit können pro Induktionsmodul bis zu sechs vorportionierte Gerichte warm gehalten werden.

[Mehr zum InductWarm® 200](#)

Geringerer Aufwand beim Reinigen und Desinfizieren



Buffets und Theken mit InductWarm® Unterbau- und Einbaulösungen sowie auch das InductWarm® Auftischgerät mit Touchpanel bieten ein Maximum an ebenen Flächen ohne Spalte und Kanten. Sie sind daher besonders einfach zu reinigen und zu desinfizieren. So lassen sich [weiterlesen...](#)

[Kontaktieren Sie uns](#)



www.gastros.swiss

Tel.: +41 44 545 32 40

Mail: info@gastros.swiss

[Datenschutz](#) | [Impressum](#) | [Kontakt](#)

[Vom Newsletter abmelden.](#)