

# InductWarm®

ermöglicht einzigartige Buffet-Designs



# EINZIGARTIGER LOOK, UNSICHTBARE TECHNIK

Das Auge isst mit. Deshalb sollte nicht die Warmhalte-technik im Fokus der Gäste stehen, sondern köstliche Speisen, präsentiert auf attraktiven Buffetmöbeln.

Die innovative Undercounter-Induktionstechnik von Gas-tros Switzerland kann mit all ihren technischen Kompo-nenten unsichtbar unter Oberflächen verbaut werden, die aus verschiedensten Materialien wie Kunststein, Glas oder Holz gefertigt sind. So entstehen einzigartige, mul-tifunktionale Buffetcounter, die Speisen warmhalten und gleichzeitig perfekt zum Ambiente des Raumes passen. Materialien, Strukturen und Farben für das Buffet können ganz nach individuellen Anforderungen gewählt werden.

Die Bedienelemente der Induktionsgeräte sind optisch unauffällig gestaltet bzw. können durch geschickte An-bringung ebenfalls vor den Augen der Gäste verborgen werden, z.B. in der Tellerablage oder in Schubladen, die das Design harmonisch ergänzen.

Um warme Speisen attraktiv zu präsentieren, können in Kombination mit InductWarm® alle Arten von induktions-fähigem Geschirr verwendet werden. Die InductWarm® Produktlinie umfasst elegante, weisse Porzellanschalen. Aber auch anderes Geschirr, Töpfe und Pfannen im Stil Ihres Interior Designs sind geeignet – vorausgesetzt sie sind induktionstauglich.





## EDLES DESIGN MIT GLASKERAMIK

Die Induktionsgeräte der Serie InductWarm® 200 sind in zwei Varianten erhältlich: zum flächenbündigen Einbau in Oberflächen aus verschiedenen Materialien und als kompaktes Auftischgerät, flexibel einsetzbar an jedem Ort. Die Optik der Geräte ist gleichermassen elegant wie auch modern durch ihre glänzende schwarze Glaskeramikoberfläche mit integriertem Touch-Panel zur einfachen Bedienung.

Die Einbaugeräte können auch nachträglich in bereits vorhandene Buffetmöbel integriert werden. Sie verwandeln damit einfache Counter in einzigartige, multifunktionale Schmuckstücke, auf denen Sie Speisen effizient warmhalten und ganz nach Ihren Vorstellungen präsentieren können.

Mit ihren drei Warmhaltezonen eignen sich die Induktionsgeräte InductWarm® 200 auch ideal, um One Dish Konzepte für warme Speisen umzusetzen. Gerichte werden dabei als attraktive Einzelportionen im Geschirrtell angerichtet und präsentiert. Der Gast muss am Buffet nur noch zugreifen. Dieses Prinzip ermöglicht eine wertige Speisenpräsentation selbst auf kleinem Raum.



# BUFFETS MIT INDUCTWARM® UNTERBAU GERÄTEN



# BUFFETS MIT INDUCTWARM® EINBAU-GERÄTEN





## ENERGIE & KOSTEN SPAREN

InductWarm® verbindet flexible Möglichkeiten im Design mit unschlagbarem Nutzen: Denn Induktionstechnologie ist gegenüber herkömmlichen Warmhaltungsmethoden (z.B. Chafing Dish mit Brennpaste, Bain Marie oder resistive Systeme) deutlich einfacher, sicherer und vor allem kostengünstiger in der Anwendung

Anders als bei den genannten Alternativen wird beim Warmhalten der Speisen mit Induktion die Wärme nicht von einem Heizelement über das Gefäß auf die Speisen übertragen. Stattdessen wird die durch ein elektromagnetisches Feld erzeugte Energie direkt im Gefäßboden in Wärme umgewandelt. Die Wärme wird dort generiert, wo sie benötigt wird – direkt an der Speise, ohne Energieverlust bzw. Abstrahlwärme in die Umgebung des Buffets.

Ein weiterer Energiesparvorteil der InductWarm® Induktionsgeräte ist der geringe Anschlusswert von nur 800W (für InductWarm® 130+) bzw. 1000W (für InductWarm® 200). Je nach Art der Absicherung können zwei bis drei Geräte problemlos mit einer herkömmlichen Steckdose betrieben werden. Nach dem Einschalten sind sie sofort einsatzbereit ohne lange Vorheizdauer.

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.

InductWarm® Systeme sparen über 90% Energie\* im Vergleich zum Warmhalten mit Bain-Marie und 70% im Vergleich zur weit verbreiteten Anwendung mit Brennpaste und Chafing Dish.



\*Für mehr Informationen besuchen Sie unsere Webseite [www.gastros.swiss](http://www.gastros.swiss)

## WARUM INDUCTWARM®?



### DESIGN & QUALITÄT

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



### HÖCHSTE ENERGIEEFFIZIENZ

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



### BENUTZERFREUNDLICH

- ✓ Einfachste Bedienung und Reinigung
- ✓ Für jede Speise die ideale Leistungsstufe wählbar
- ✓ Sofort einsatzbereit
- ✓ Fernsupport möglich



### BESTE SPEISEQUALITÄT

- ✓ Hält Speisen schonend warm
- ✓ Kein Verwässern dank InductWarm® Porzellan
- ✓ Kein unangenehmer Geruch von Brennpaste
- ✓ Diverse Food-Konzepte



### UMFASSENDE SICHERHEIT

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



### DYNAMIC POWER CONTROL

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

# ÜBER GASTROS SWITZERLAND

---

Buffets sollen nicht nur funktional sein, sondern auch attraktiv und effizient. Aus dieser Überzeugung heraus begann 2010 die Erfolgsgeschichte der Gastros Switzerland AG mit Sitz in Zürich, Schweiz. Mit unserem Label «InductWarm®» definieren wir seitdem das Warmhalten von Speisen auf Basis modernster Induktionstechnologie neu.

Wir bieten eine echte Alternative für Gastro-Profis, die ihre Gäste an modernen, multifunktionalen, individuell gestalteten Buffets verköstigen möchten. Unsere Lösungen sind dabei nicht nur optisch ansprechend, sie sind auch wirtschaftlich, energieeffizient, hygienisch und leicht handhabbar. So konnten wir uns unter anderem sehr erfolgreich am Markt für komplett unterbaute, unsichtbare Lösungen zum Warmhalten von Speisen etablieren und wollen

unsere Stellung permanent weiter ausbauen. Diese spannende Aufgabe meistern wir mit unserem engagierten Team am Hauptsitz in Zürich und unserem stetig wachsenden internationalen Netz aus kompetenten Vertriebspartnern weltweit.

Dass wir in Sachen Produktentwicklung und Innovationskraft die richtigen Wege beschreiten, bestätigen uns diverse Auszeichnungen, die wir seit Unternehmensgründung immer wieder mit Stolz entgegennehmen durften – sowie natürlich die inzwischen beachtliche Liste an weltweiten Referenzprojekten.

Erfahren Sie mehr auf unserer Unternehmenswebseite [www.gastros.swiss](http://www.gastros.swiss).

# DATENBLÄTTER

---





**Gastros Switzerland AG**

Buckhauserstrasse 1 - 8048 Zurich - Switzerland

+41 44 545 32 40 - [info@gastros.swiss](mailto:info@gastros.swiss)

[www.gastros.swiss](http://www.gastros.swiss)