

InductWarm[®]

für die effiziente Gemeinschaftsverpflegung



EFFIZIENTE WARMHALTETECHNIK

Ob bei der Mitarbeiter- oder Schülerverpflegung, in der Ladengastronomie oder bei der Verteilung von Speisen in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen: Mit innovativer Induktionstechnik von Gastros Switzerland lassen sich Speisen nicht nur effizient warm halten sondern auch ansprechend präsentieren.

InductWarm® Module können je nach Modell flächenbündig in oder auch vollkommen unsichtbar unter Oberflächen aus verschiedensten Materialien installiert werden. Das Ergebnis sind moderne, multifunktionale Buffetcounter, die perfekt zum gesamten Ambiente des Raumes passen.

Wählen Sie zum Warmhalten der Speisen jedes induktionsfähige Geschirr im Stil Ihrer Inneneinrichtung. Das macht nicht nur Appetit sondern hilft auch, die Arbeitsprozesse bei der Speisenausgabe zu optimieren. Das aufgestellte Geschirr lässt sich schnell und unkompliziert befüllen, abräumen und spülen. Die ebenen Oberflächen von Theken, Tischen oder Servierwagen können in kürzester Zeit einfach und gründlich gereinigt werden. Sind die Geräte abgeschaltet, ist das Möbelstück im Handumdrehen auch 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.



Tische mit InductWarm® Undercounter Modulen in einem Mitarbeiterrestaurant in einem Unternehmen in London.

THEKEN MIT INDUCTWARM® UNTERBAU-GERÄTEN



THEKEN MIT INDUCTWARM® EINBAU-GERÄTEN



FLEXIBILITÄT & KOMFORT MIT DEZENTRALEN LÖSUNGEN

Den Gästefluss während der Hauptspeisezeiten entzerren, Wartezeiten an der Ausgabetheke verringern – das gelingt mit dezentralen Lösungen der Speisenausgabe. Sie ermöglichen den Gästen der Gemeinschaftsverpflegung ein Maximum an Freiheit, ihre Mahlzeiten zeitlich und räumlich flexibel zu genießen. Statt eine zentrale Kantine zu besuchen, wird der Gast komfortabel dort gepflegt, wo er sich befindet: in seiner Abteilung im Unternehmen, im jeweiligen Hochschultrakt, auf seiner Station der Pflegeeinrichtung.

Die Umsetzung des dezentralen Konzepts gelingt mit kompakten, mobilen Theken und Wagen zur

Speisenausgabe, ausgestattet mit InductWarm® Induktionsgeräten – erhältlich in verschiedenen Varianten als Auftisch-, Einbau- oder Unterbau-Modul, kabelgebunden oder batteriebetrieben.

Dank modernster Induktionstechnik halten die Geräte Speisen per Knopfdruck bei optimaler Temperatur warm – effizient, optisch attraktiv und natürlich HACCP-konform. Da die Speisen mit Induktion über ihre eigene Feuchtigkeit warm gehalten werden, bleibt ausserdem die Speisenqualität hoch ohne durch heissen Wasserdampf zu verwässern.



Speisenausgabewagen mit InductWarm® Undercounter-Modulen unter einer Kunststeinoberfläche



Mobile ROCAM Omnia 2 Theke mit InductWarm® Undercounter-Modulen unter einer Glasoberfläche

«One Dish Konzept»



Gerichte werden als attraktive Einzelportionen im Geschirr angerichtet und präsentiert. Der Gast muss nur noch zugreifen. Dieses Prinzip ermöglicht eine wertige Speisenpräsentation selbst auf kleinstem Raum. Ideal zum Warmhalten der Speisen eignen sich die Induktionsgeräte InductWarm® 200, verfügbar als Auftisch- und Einbauvariante. Mit sechs Induktionsspulen verteilt auf drei Warmhaltezonen können je Gerät bis zu sechs Gerichte bei optimaler Temperatur warm gehalten werden.



ENERGIE & KOSTEN SPAREN

InductWarm® verbindet flexible Möglichkeiten im Design mit unschlagbarem Nutzen: Denn Induktionstechnologie ist gegenüber herkömmlichen Warmhaltemethoden (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

WARUM INDUCTWARM®?



BESTE SPEISEQUALITÄT

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



BENUTZERFREUNDLICH

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



UMFASSENDE SICHERHEIT

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



HÖCHSTE ENERGIEEFFIZIENZ

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



DESIGN & QUALITÄT

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



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.



DATENBLÄTTER



Gastros Switzerland AG

Buckhauserstrasse 1 - 8048 Zurich - Switzerland

+41 44 545 32 40 - info@gastros.swiss

www.gastros.swiss