

InductWarm[®]

für stilvolle Buffets in Hotels & Restaurants



UNSICHTBARE WARMHALTETECHNIK

Das Auge isst mit! Das gilt nicht nur im À-la-Carte Geschäft sondern auch am Buffet. Deshalb sollte nicht die Warmhaltetechnik im Fokus der Gäste stehen, sondern köstliche Speisen und attraktive Buffetmöbel. 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 unterhalb von Theken 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 am Buffet zu optimieren. Das aufgestellte Geschirr lässt sich schnell und unkompliziert befüllen, abräumen und spülen. Die ebenen Thekenflächen können in kürzester Zeit einfach und gründlich gereinigt werden. Sind die Geräte abgeschaltet, ist der Counter im Handumdrehen für andere Zwecke nutzbar. Die Leistung der InductWarm® Induktionssystem 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.



Theke mit InductWarm® Undercounter Modulen im Restaurant Ginger des PARKROYAL Hotel on Beach Road Singapur

BUFFETS MIT INDUCTWARM® UNTERBAU-GERÄTEN



FLEXIBILITÄT & KOMFORT MIT DEZENTRALEN LÖSUNGEN

Mit dezentralen Verpflegungskonzepten lösen Sie nicht nur den Stau rund um lange Buffetstrecken auf. Sie machen damit zusätzlichen Raum nutzbar, um Speisen an innovativen, individuell gestalteten Buffetstationen auf stilvolle Weise zu präsentieren. Mit dezentralen Lösungen ermöglichen Sie Ihren Gästen auch mehr Flexibilität und Freiheit bei der Selbstbedienung am Buffet – für genussreiche Wohlfühlmomente ohne lange Wartezeiten und Schlängestehen.

Die Umsetzung des dezentralen Konzepts gelingt mit kompakten, mobilen Buffetmöbeln, ausgestattet mit InductWarm® Induktionsgeräten –

erhältlich in verschiedenen Varianten als Auf-tisch-, Einbau- oder Unterbaumodul, kabelge-bunden oder batteriebetrieben. Damit errichten Sie frei nach Bedarf schnell und unkompliziert Buffetstationen am gewünschten Ort in jedem Bereich Ihres gastronomischen Betriebs. Dank modernster Induktionstechnik halten Sie Speisen per Knopfdruck bei optimaler Temperatur warm – effizient, optisch attraktiv und natürlich HACCP-konform.

Übrigens: InductWarm® Induktionsgeräte können auch nachträglich in bereits bestehende Buffet-möbel eingebaut werden.



Servierwagen 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 Auf-tisch- und Einbauvariante. Mit sechs Induktions-spulen 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 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

WARUM INDUCTWARM®?



DESIGN & QUALITÄT

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



BENUTZERFREUNDLICH

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



BESTE SPEISENQUALITÄT

- ✓ 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



HÖCHSTE ENERGIEEFFIZIENZ

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



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