


Produkt:	<b>InductWarm® 200 Built-In</b>
Hersteller:	Gastros Switzerland AG
Kategorie:	Induktions-Warmhaltegerät
Abbildung:	
LV-Text:	<p>InductWarm® 200 Built-In</p> <p>Umlaufend geschlossenes, induktives Warmhaltegerät aus Stahl und Glaskeramik-Abdeckung mit integriertem Touch-Panel für den flächenbündigen Einbau in allen bearbeitbaren Oberflächen für das Warmhalten von Speisen mit vier wählbaren Warmhaltestufen. Das Gerät lässt sich sowohl mit dem Touch-Panel als auch mit der beiliegenden Infrarot- Fernbedienung bedienen. Verfügt über drei individuell einstellbare Warmhaltezonen mit je zwei Induktionsspulen. Kompatibel mit allen induktionsfähigen Gefässen der Grösse GN 1/1 oder kleiner. Das im Glas integrierte Touch-Panel dient sowohl zur Steuerung der Warmhaltestufen als auch zur Darstellung des aktuellen Betriebsstands über LEDs. Das Gerät meldet Änderungen des Betriebsstands- und der Warmhaltestufen akustisch zurück. Mit Memory-Effekt und Reaktivierung der gewählten Warmhaltstufe beim Entfernen und anschliessendem Wiederaufsetzen eines induktionsfähigen Gefässes innerhalb von 20 Sekunden.</p> <p>Das Touch-Panel kann zum Schutz der Einstellungen gesperrt werden, damit Gäste diese nicht unbeabsichtigt ändern können.</p>
Warnung:	<p>Ausschliesslich induktionsfähige, entsprechend gekennzeichnete Aufsätze verwenden.</p> <div style="display: flex; align-items: center; gap: 20px;">   </div> <p>Nicht geeignete Aufsätze können zur Zerstörung des Gerätes führen.</p>

Artikel-Nr.:	Warmhaltezonen	Masse	Gewicht	Energiezufuhr	max. Leistung
1 20 211 00	3	588 x 331 x 64 mm	9.9 kg	110/230VAC, 50/60Hz	1.0 kW