





Produkt:	InductWarm® 130+
Hersteller:	Gastros Switzerland AG
Kategorie:	Induktions-Warmhaltegerät
Abbildung:	
LV-Text:	<p>InductWarm® 130+ Undercounter</p> <p>Induktives Warmhaltegerät mit integrierter Bedieneinheit für flächenbündigen Ein- und Unterbau in Oberflächen aus Kunststein oder Glas. Hält Speisen auf vier wählbaren Warmhaltestufen warm. Das Gerät lässt sich direkt am Gerät, mittels Infrarot-Fernbedienung (optional) oder externer Bedieneinheit (Optional) bedienen. Verfügt über eine quadratische, 30 cm Induktionsspule (GN2/3). Die dynamische Leistungsregelung (DPC – Dynamic Power Control) regelt die abgegebene Leistung in Abhängigkeit der Leistungsaufnahme des verwendeten Aufsatzes. Bis zu 16 Geräte lassen sich über ein BUS-Kabel miteinander vernetzen und gemeinsam mit einem Panel bedienen (alle Geräte auf der gleichen Warmhaltestufe). Die eingebaute USB-Schnittstelle lässt Software-Updates, sowie das Auslesen der Betriebsdaten zur Ferndiagnose zu. Das Gerät verfügt zudem über eine eingebaute Temperaturüberwachung mit Abschaltsicherung bei Übertemperatur. Kompatibel mit allen induktionsfähigen Gefässen. Die Anzeige des aktuellen Betriebsstands und der Warmhaltestufen erfolgt durch 4 LEDs. Mit Memory-Effekt und Reaktivierung der gewählten Warmhaltestufe beim Entfernen und anschliessendem Wiederaufsetzen eines induktionsfähigen Gefässes innerhalb von 10 Minuten. Die notwendige 20mm starke Trägerplatte ist nicht inbegriffen. Gastros gibt hierzu gerne Empfehlungen ab.</p>
Warnung:	<p>Geräte nie ohne Trägerplatte verwenden!!</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p style="color: red; margin-left: 100px;">Optimaler Abstand 20mm</p> </div>

Artikel-Nr.:	Warmhaltezonen	Masse	Gewicht	Energiezufuhr	max. Leistung
1 13 200 00	1	350 x 350 x 110 mm	5,6 kg	110/240VAC, 50/60Hz	0.8 kW