

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Unsichtbare Warmhaltetechnik



Büfettbeispiele von Gastros Switzerland / Foto: Gastros Switzerland

In der Gastronomie gilt: Das Auge isst mit. Deshalb sollte nicht die Warmhaltetechnik im Fokus der Gäste stehen, sondern die Speisen ? präsentiert auf attraktiven Büfettmöbeln. Gastros Switzerland hält dafür passende Produkte bereit. In einem Video zeigt das Unternehmen Beispiele.

Die Lösung ist einfach: innovative Undercounter-Induktionstechnik wie das InductWarm 130+ Modul von Gastros Switzerland. Das Induktionsgerät kann mit all seinen technischen Komponenten vollkommen unsichtbar unter Oberflächen verbaut werden, die aus verschiedensten Materialien wie Kunststein, Glas oder Holz gefertigt sind. So entstehen designstarke multifunktionale Büfettcounter, die Speisen warmhalten und gleichzeitig perfekt zur Innenausstattung und zum Ambiente des Raumes passen.

Bedienelemente in dezentem Design

Die Induktionsgeräte zum Warmhalten der Speisen können mithilfe einer Infrarot Fernbedienung oder durch Bedienpanels bedient werden. Diese sind optisch unauffällig gestaltet beziehungsweise können sie durch geschickte Anbringung ebenfalls vor den Augen der Gäste verborgen werden, etwa in der Tellerablage des Counters oder in Schubladen, die das Design harmonisch ergänzen.

Speisenpräsentation in attraktiven Gefäßen

Um warme Speisen attraktiv zu präsentieren, können in Kombination mit InductWarm alle Arten von induktionsfähigem Geschirr verwendet werden. Die InductWarm Produktlinie umfasst feine, elegante, weiße Porzellanschalen. Aber auch anderes induktionstaugliches

Geschirr, Töpfe und Pfannen in jedem denkbaren Stil sind geeignet, um Speisen mit diesem Induktionssystem auf effiziente und optisch ansprechende Weise warm zu halten.

Impressionen und Informationen

In einem kurzen Video zeigt Gastros Switzerland, welche attraktiven Büfettcounter in unterschiedlichen Stilen, Materialien und Designs bereits mit den InductWarm Undercounter-Induktionssystemen ausgestattet wurden.

>>