

INDUCTWARM® 130 TABLETOP

ANYWHERE AT YOUR SIDE

The InductWarm® 130 Tabletop, made from brushed stainless steel, offers you the highest level of flexibility. A single model allows you to present dishes in any induction compatible dish up to a size of GN 2/3.

Whether for fitted buffet systems or in catering use, the InductWarm® 130 Tabletop can be placed anywhere within your buffet area. The InductWarm® 130 Tabletop devices can be set up very quickly and are ready for keeping dishes warm straightaway. This immediately operation can be useful especially if your requirements should change at short notice.

ÜBERALL AN IHRER SEITE

Mit dem InductWarm® 130 Tabletop aus gebürstetem Edelstahl entscheiden Sie sich für ein Maximum an Flexibilität. Je nach Modell präsentieren Sie ihre Speisen in jeglichen induktionsfähigen Gefäßen bis zu der Grösse GN 2/3.

Ob an festinstallierten Buffetsystemen oder im Catering: Sie können das InductWarm® 130 Auftischmodell über den gesamten Bereich Ihres Buffets platzieren. Falls sich Ihre Anforderungen kurzfristig ändern, kommt Ihnen die unmittelbare Einsatzbereitschaft des InductWarm®-Systems besonders zugute – die InductWarm® 130 Tabletop-Modelle sind schnellstens aufgebaut und stehen Ihnen sofort zum Gebrauch zur Verfügung.



InductWarm® 130 Tabletop GN 2/3

Maximum pot size: GN 2/3

Measures: 360 x 390 x 125 mm

Max. mean power: 0.75 kW

Input voltage range: 230 V AC



Using the InductWarm® front control panel or the optional infrared remote control, you can conveniently select one of four different temperature levels for each of the InductWarm® devices. LEDs will indicate the current operating status at any given time. You can link up three of the handy InductWarm® 130 Tabletop models and operate them from a single 230V/10 or 16A power outlet. Thanks to its save ceramic glass and non-slip feet, the InductWarm® 130 Tabletop model satisfies the most stringent safety requirements.

Mittels der integrierten Bedieneinheit oder optional der Infrarot-Fernbedienung kann zwischen den vier Wärmestufen der einzelnen InductWarm® Geräte gewählt werden. Über LEDs erfahren Sie zu jeder Zeit den aktuellen Betriebsstand des InductWarm®-Systems. Die hervorragende Effizienz unserer Induktionstechnik ermöglicht Ihnen, drei InductWarm® 130 an einer gewöhnlichen 230V/10 oder 16A Steckdose zu betreiben. Dank der bruchsicheren Glaskeramikoberfläche und den Antirutsch-Füssen, erfüllt das InductWarm® 130 Tabletop höchste Sicherheitsanforderungen