

INDUCTWARM® 200

BUILT-IN & TABLETOP

THE ALLROUNDER

The InductWarm® 200 Built-in and Tabletop embodies a new reference in keeping food warm professionally. With its precious, compact, stainless steel frame and its embedded glass-ceramic top, the InductWarm® 200 Tabletop sets a new standard for efficiency and safety as well as design. Having received the international certifications CE, UL and ETL Sanitation (NSF) the InductWarm® 200 Tabletop brings that to proof.

Further a multi-segmented field induction in the size of GN 1/1, which can be controlled both as a whole and in three partitioned warming zones with the size of GN 1/3, offers an exceedingly even-tempered heat distribution for any induction-compatible pot. In addition to the familiar remote control the InductWarm® 200 can be controlled with the integrated touch panel.

Thanks to its glass ceramic and non-slip feet, the InductWarm® 200 satisfies the most stringent safety and hygiene requirements.



InductWarm® 200 Built-in GN 1/1

Maximum pot size: GN 1/1

Warming zones: 3 (à GN 1/3)

Measures: 588 x 331 x 64 mm

Max. mean power: 1.0 kW

Input voltage range: 110 – 230 V AC

DER ALLESKÖNNER

Das InductWarm® 200 Einbau- und Auftischgerät markiert die neue Referenz der professionellen Speisenwarmhaltung. Mit dem edlen, kompakten Edelstahlrahmen und der eingeschlossenen Glaskeramik erhöht das InductWarm® 200 Tabletop gleichermassen die Standards für Effizienz, Sicherheit und Design. Das beweisen die weltweiten Zulassungen, die das Modell trägt: CE, UL und ETL Sanitation (NSF).

Darüber hinaus ermöglicht die Flächeninduktion in der Grösse GN 1/1, die sich sowohl als Ganzes als auch in drei unterteilte Warmhaltezonen der Grösse GN 1/3 ansteuern lässt, eine besonders ausgeglichene Wärmeverteilung für alle induktionsfähigen Aufsätze. Zusätzlich zur bekannten Steuerung per Fernbedienung können Sie das InductWarm® 200 auch mit Hilfe des integrierten Touchpanels bedienen.

Dank der Glas-Keramik Oberfläche und der rutschfesten Füsse des InductWarm® 200 Modells, können strengste Sicherheits- und Hygiene-Anforderungen voll und ganz erfüllt werden.

