

INDUCTWARM® 130+ UNDERCOUNTER

THE EVOLUTION OF MULTIFUNCTION

With our InductWarm® 130 Undercounter we offer you highest individuality and flexibility in hospitality and private households. Whether stone, glass or wood with our InductWarm® 130+ Undercounter you can make every counter to a heated buffet. It is designed to be integrated almost invisible underneath every counter-top and therefore can be used for all kind of occasions: as conference table, as serving station etc. Simply remove the dishes from the buffet and you will be left with an elegant, clean, modern counter. With your choice of material, colour, size and number of InductWarm® 130+ devices, this systems gives you complete freedom in presentation and implementation of your buffets.

How it works: Below the counter is an induction warming system integrated to hold food warm at four different temperatures levels from 40°C - 95°C. Any induction compatible dish can be used on top of it. The metal coated dishes will be heated by our InductWarm® technology and not the counter tops. Thanks to the low power consumption only a single 230V/10 or 16A power outlet provides enough energy to supply up to three InductWarm® 130+ devices. In order to operate the InductWarm® 130+ Undercounter devices an optional control unit - which can be built-in the front panel - an optional infrared remote control or an integrated control unit are available.



InductWarm® 130 Stone

DIE ENTSTEHUNG VON MULTIFUNKTION

Mit dem InductWarm® 130 +Undercounter-Modell bieten wir Ihnen Individualität und Flexibilität in den höchsten Zügen für die Gastronomie sowie den Privathaushalt. Sei es Stein, Holz oder Glas - unser InductWarm® 130+ Undercounter kann quasi unsichtbar unterhalb Tische und Theke angebracht werden und kann so für verschiedene Anlässe verwendet werden: als Konferenztisch, als Ausgabetisch etc. Werden die Gefäße von der Oberfläche entfernt, erhält man eine elegante, saubere, moderne Theke. Sie haben die Wahl bezüglich des Materials, der Farbe, der Größe sowie der Anzahl an InductWarm® 130+ Geräte, womit Ihnen die volle Freiheit in der Ausgestaltung und Umsetzung Ihres Buffets gegeben wird.

Wie es funktioniert: Unter der Oberfläche sind Induktionsgeräte verbaut, um Speisen auf vier unterschiedlichen Temperaturstufen zwischen 40°C und 95°C warmzuhalten. Jegliches induktionsfähige Geschirr kann darauf verwendet werden. Die Induktionswellen unserer InductWarm®-Technologie werden durch die Tischplatte direkt auf die metallbeschichteten Gefäße übertragen. Dadurch wird die Platte an sich nicht direkt erwärmt und kann so bleiben wie sie ist. Die Wärmestufenregulierung erfolgt entweder drahtlos direkt am Gerät oder über eine optionale Bedieneinheit, die an der Frontblende angebracht werden kann. Aufgrund des geringen Anschlusswertes unseres InductWarm® 130 Gerätes von nur 800 W, lassen sich bis zu drei Geräte mit einer 110/220V, 16A-Steckdose betreiben. Dabei ist jedes Gerät individuell steuerbar. InductWarm® 130+ Undercounter bietet damit zahlreiche Einsatzmöglichkeiten für Ihr Buffet.

Einbaubeispiel / Mounting Example:

1. Induction compatible dish
2. Stone / wood countertop
3. InductWarm® 130+ Undercounter
4. Mounting set
5. Carrier plate



InductWarm® 130+ Wood



InductWarm® 130+ Glass