

The fine art of cooking

Induktionsherde



THE FINE ART OF COOKING



**Der richtige Partner
für höchste Ansprüche**

Fabrizio Zanetti

Unsere Leidenschaft gilt der Kunst am Herd.

Damit sich Ihre Kreativität in voller Meisterschaft entfalten kann.



MENU SYSTEM ist der unbestrittene Qualitäts- und Marktführer für massgeschneiderte Induktions-Herdanlagen. State of the Art.

- Wir bauen ausschliesslich Induktionsherde und wollen hier die Besten sein.
- Wir sind Pioniere der Induktionstechnik und entwickeln sie stetig weiter.
- Wir konzipieren und fertigen jeden Herd individuell nach den Wünschen unserer Kunden.
- Wir produzieren unsere Herdanlagen von Grund auf selbst – wir leben «Made in Switzerland».

Induktionsherde, individuell, massgeschneidert

Seit über 40 Jahren heisst das Rezept zu unserem Erfolg:
Aus der Praxis entwickelt, für Kochprofis gebaut.



Angenehme Küchentemperatur

Kürzeste Ankochzeiten

Massive Energieersparnis

Induktionstechnologie – nur Vorteile für Kochprofis

Induktionskochfelder erzeugen die Hitze genau da, wo sie gebraucht wird – direkt in der Pfanne. Durch ein elektromagnetisches Feld entsteht die Wärme direkt im Pfannenboden, und das mit höchster Geschwindigkeit. Steht keine Pfanne auf dem eingeschalteten Kochfeld, gibt es keinen Energieverbrauch und keine Wärmeabstrahlung.

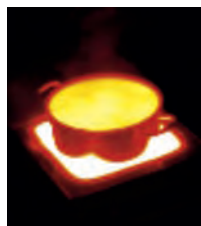
Hohe Energieersparnis – einer von vielen Vorteilen

- Energieersparnis von 50 bis 85 % gegenüber herkömmlicher Kochtechnik.
- Die Induktionstechnik amortisiert sich alleine durch die Verminderung der Energiekosten in kurzer Zeit – eine Investition mit hoher Rendite.
- Geringste Wärmeabstrahlung sorgt für optimales Arbeitsklima in der Küche.
- Minimale Fettdämpfe durch Wegfall der Zweitverbrennung.
- Kürzeste Ankochzeiten. Innerhalb weniger Sekunden steht die maximale Wärmeleistung zur Verfügung. Keine Wartezeiten.
- Stufenlose, feinste Energiedosierung für das Kochen auf den Punkt.



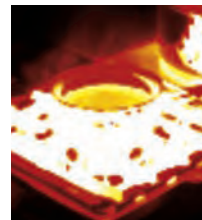
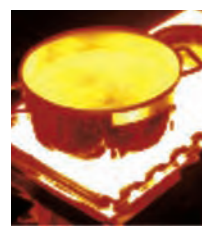
MENU SYSTEM Induktionskochfeld

Unübertroffener Wirkungsgrad von 95 %
Unabhängig von Grösse und Anzahl der verwendeten Pfannen



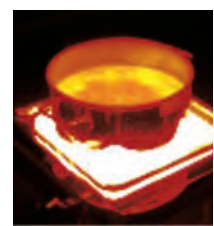
Infrarotkochstelle

Wirkungsgrad unter 75 %
Starke Wärmeabstrahlung, Regelung wirkt verzögert



Gaskochstelle

Wirkungsgrad unter 60 %
Hohe Wärmeabstrahlung, starke Verschmutzung



Glühplatte

Wirkungsgrad unter 40 %
Massive, permanente Wärmeabstrahlung, schlecht regelbar

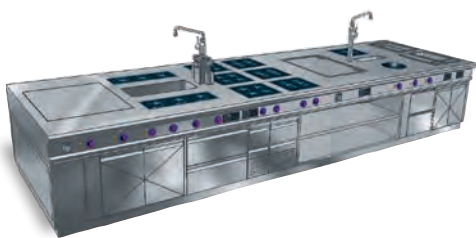


Das Herz jeder Küche ist der Herd

Induktionsherde von MENU SYSTEM sind das beste Beispiel dafür, dass durchdachte Investitionen die Produktivität spürbar steigern und die Betriebskosten wirkungsvoll senken. Als Ihr Partner für die zeitgemässe Technik in der Gastronomie bietet MENU SYSTEM die Produkte und Zutaten für die erfolgreiche Profiküche.

Zugeschnitten auf Ihre Ideen und Betriebsanforderungen

Unsere Philosophie ist klar. Das Herz jeder Profiküche ist und bleibt der Kochherd. Deshalb wird dieser spezifisch für Sie als Kunde massgeschneidert und mit modernster technischer Infrastruktur optimiert gebaut. Sämtliche Betriebsanforderungen lassen sich bei der Herdplanung berücksichtigen. Induktionsherde von MENU SYSTEM lassen deshalb keine Wünsche offen.



**Herd für volumenstarken
Grossbetrieb:**

Extrem leistungsstark, getrennt
ausgebaute Produktions-
und
Fertigungsbereiche, für höchstes
Volumen bei Einsatz von bis
zu zehn Mitarbeitern, Voll-
ausstattung im Ober- und
Unterbau.



Herd für mittleren Betrieb:

Leistungsstark, für hohe
Produktivität bei klassischer
Arbeitsteilung, konzipiert für
bis zu fünf Mitarbeiter, viel-
seitig und flexibel einsetzbar,
Top-Ausstattung.



Herd für kleineren Betrieb:

Multifunktionelle Produktions-
und
Fertigungsbereiche,
mit integrierten Anrichte-
und Arbeitsflächen,
kompakt gebaut mit viel
Stauraum.

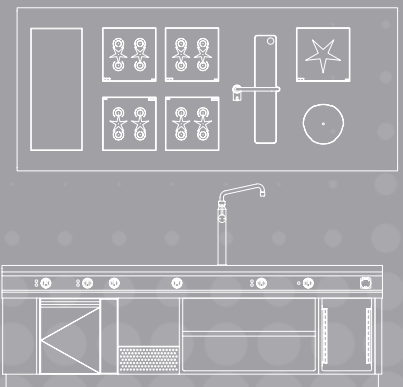
Wir planen individuell mit Ihnen

Die Gestaltung eines Herdes beeinflusst die Produktivität Ihres Betriebes und seines Küchenteams auf Jahre hinaus massgeblich. Professionalität beginnt bei der Planung und der Wahl des beratenden Partners. MENU SYSTEM hat als einziges Unternehmen weltweit über 30 Jahre Erfahrung in der Planung massgeschneiderter Induktions-Herdanlagen. Der wichtigste Input für uns kommt von Ihnen und Ihrem Betriebsumfeld. Wir verstehen es, auf Sie und Ihr individuelles Betriebsumfeld einzugehen.

- Wie sieht Ihr Betriebsablauf aus?
- Was für eine Gästestruktur bewirten Sie?
- Was ist für Sie wichtig im täglichen Umgang am Herd?
- Wie viel Platz steht für einen massgeschneiderten Herd zur Verfügung?
- Wie viele Mitarbeiter arbeiten am Herd?
- Wie viele Gäste verpflegen Sie?
- Wie hoch ist Ihr Budget?

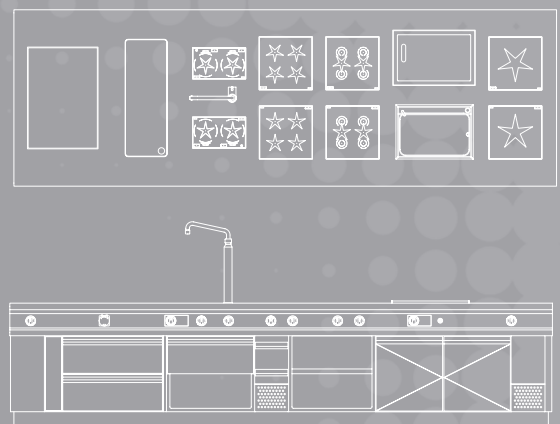
Herd für kleineren Betrieb:

- 1 Warmhalteplatte
- 4 Multifunktions-Induktionskochfelder
- 1 Wasserbad 4×GN1/6
- 1 Power-Induktionskochfeld
- 1 Induktionswok 300



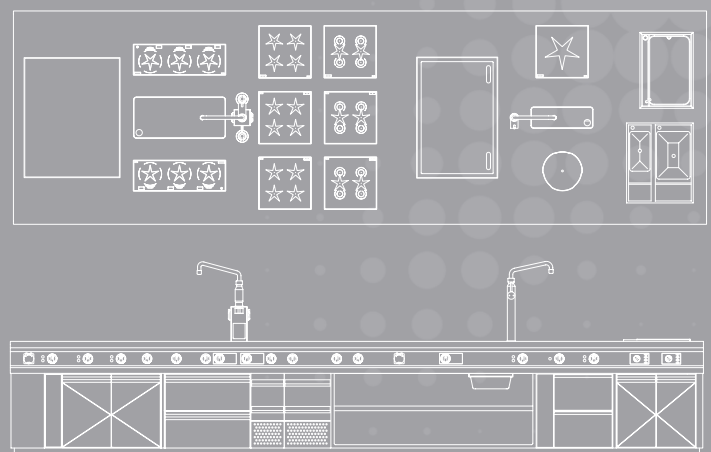
Herd für mittleren Betrieb:

- 1 Warmhalteplatte
- 1 Wasserbad 5×GN1/3
- 2 2er-**SLIDECONTROL**
- 6 Induktionskochfelder
- 1 Hartchrom-Grillplatte
- 1 Induktions-Multikocher GN1/1
- 1 Geschirrwärmeschrank mit 2 Schubladen
- 1 Cook&Hold-Schublade mit Hygieneunterbau
- 1 Pfannenfach mit Tablar



Herd für volumenstarken Grossbetrieb:

- 1 Warmhalteplatte
- 2 Wasserbäder (4×GN1/3, 5×GN1/6)
- 2 3er-**SLIDECONTROL**
- 7 Induktionskochfelder (2 umschaltbar)
- 1 Hartchrom-Grillplatte
- 1 Induktionswok 300
- 1 Induktions-Multikocher GN1/1
- 1 Fritteuse mit zwei Becken
- 2 Geschirrwärmeschränke
- 4 Cook&Hold-Schubladen
- 1 Pfannenfach mit Tablar



Kompromisslose Qualität

Hohe Innovationskraft

Optimaler Betriebsablauf

Maximale Hygiene

Gradgenaues Garen

Tiefe Systemkosten





Ästhetik und Design verbinden sich bei MENU SYSTEM mit technischer Kompetenz und hochwertigster Ausführung.



Ästhetik und Funktionalität im Einklang

Anspruchsvolles Design verbindet sich bei MENU SYSTEM mit technischer Kompetenz und hochwertigster Ausführung. Der Edelstahlkörper (CNS) eines MENU SYSTEM Induktionsherdes ist aus einem Stück gefertigt. Die von MENU SYSTEM entwickelte Bauweise gewährleistet absolute Stabilität. Das Herdoberteil ist verwindungsfrei, die Geräte sind flächenbündig eingebaut. Dank der massivsten auf dem Markt erhältlichen Bauweise sind auch die Unterbauten von höchster Lebensdauer.

Formschön und hygienisch

Die formschöne Kontur bietet einen optimalen Schutz sämtlicher Bedienelemente bei maximaler Hygiene und geringstem Reinigungsaufwand. Die Herdunterbauten sind in H2-Hygieneausführung mit leicht zu reinigenden Rädern gefertigt.

Vorteile und Nutzen:

- Pfannen auf gesamter Herdfläche schiebbar
- Kochstellen alternativ als Arbeitsfläche nutzbar
- Einfachste und schnellste Reinigung
- Ergonomische Bedienung
- Maximale Hygiene
- Tiefe Reinigungskosten
- Geringe Unterhaltskosten
- Tiefe Systemkosten dank höchster Lebensdauer



**Spezialbeschichtung
in grosser Farbauswahl**

Die Möglichkeiten sind beinahe grenzenlos: Stellen Sie mit unzähligen Farben Ihre neue Showküche zusammen.





Kochprofis untermalen ihr Können mit Farbe

Immer mehr Gastgeber setzen auf Showküchen oder Frontcooking und bieten ihrer Kundschaft bereits bei der Zubereitung ein Erlebnis. Verschiedene Möglichkeiten gewähren spannende Einblicke: Chef's Table, Küchenpartys, Kochkurse oder einfach die persönliche Führung durch die Küche für Stammgäste.

Eigens entwickelte Beschichtungstechnik

Ästhetik und Design spielen daher bei Herdanlagen eine immer grössere Rolle. Ein Bedürfnis, dem MENU SYSTEM mit technischer Kompetenz in hochklassiger Ausführung gerecht wird. Die eigens entwickelte Beschichtungstechnik zeichnet sich durch hohe Abrieb- und Kratzfestigkeit aus und lässt Ihren Herd jahrelang in der gewählten Farbe erstrahlen.



**Dieser Induktionsherd
begeistert alle: Inhaber,
Kochprofis und Gäste.**



Als Inhaber/in sind Sie begeistert von der schnellen Amortisation einer energieeffizienten, praxisingerechten und technisch überlegenen Herdanlage.

Als Kochprofi haben Sie Freude an Ihrer Arbeit und sind deshalb produktiver, kreativer und erfolgreicher. Mit diesem Herd sind Sie als Fachperson glaubwürdig, und mit Ihren glänzenden Augen begeistern Sie das ganze Team.

Die Gäste schätzen die hohe und konstante Qualität der Speisen und werden jedes Mal aufs Neue kulinarisch verwöhnt.

**Wir wollen nicht zufriedene Kunden,
wir wollen begeisterte Kunden.**

Ihre Begeisterung ist unser Ziel. Wir sind stolz auf die vielen Küchenbrigaden, die wir täglich begeistern dürfen.

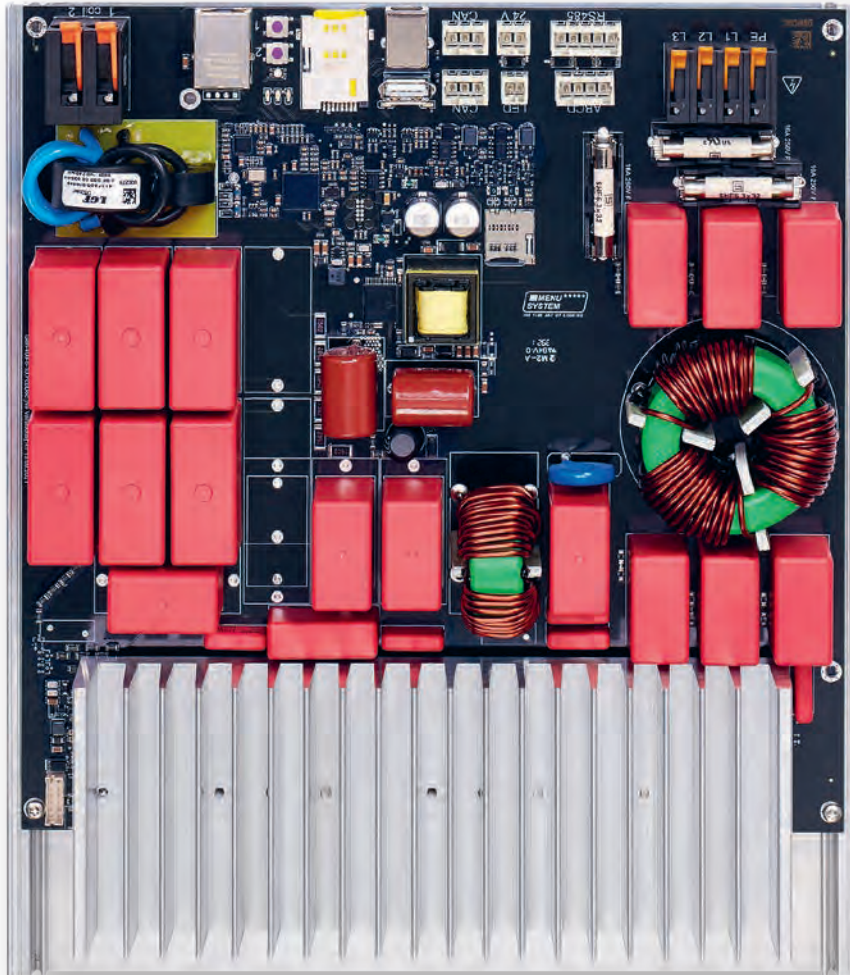
Celsius **Black**

Leading Induction Technology



**Celsius Black.
Technologie für überlegene Herde.**

Weltweit einzigartige Technologie



Als einziger Herdbauer entwickelt und produziert MENU SYSTEM alle Komponenten seiner Induktionstechnologie selber und konzentriert sich dabei vollumfänglich auf diese zukunftsweisende Technik.

Kein anderes Unternehmen verfügt über mehr Erfahrung in der Anwendung von Induktion in der Profiküche.

Davon sollen Sie direkt profitieren: Diese Qualität gibt es weltweit nur bei uns.

Celsius **Black**

Leading Induction Technology

Induktionstechnik vom Marktleader

Celsius Black von Menu System hebt Induktionstechnik auf das nächste Level. Profitieren Sie von exzellenter Zubereitungsqualität, noch mehr Energieeffizienz und höchster Betriebssicherheit.

Umfassende Herdkompetenz

Mehrere Tausend installierte Herdanlagen und Zehntausende täglich im Einsatz stehende Induktions-Kochstellen in Europa und weltweit bilden den einmaligen Erfahrungsschatz von Menu System. Auf Basis dieses Wissens haben wir neu Celsius Black entwickelt.

Ungeahnte Freiheit

In der Pfanne passiert, was Sie wollen. Die einzigartigen fünf Kochfunktionen des Multimodus-Reglers und die ebenso einfache wie exklusive Turn&Push-Bedienung schaffen die Freiheit des Regels für Köche. Ein völlig neues Kocherlebnis.

Überlegene Herdkompetenz

Herdanlagen von Menu System bieten:

Überlegene
Kochfunktionen

Überlegenes
Energiemanagement

Überlegene, nachhaltige
Sicherheit

Überlegene
Servicefreundlichkeit

Überlegene
Konnektivität

Celsius Black mit Data Lounge

Induktions-Technologie für überlegene Herde

Glückliche Gäste und begeisterte Köche. Für Ihren Erfolg in der Gastronomie revolutioniert die neuste Induktions-Technologie von Menu System das Herz der Küche – den Herd. Kombiniert mit Vorteilen der Digitalisierung und smarter Vernetzung ist eine einzigartige Technologie-Basis für überlegene Herde entstanden:

Celsius Black, die Revolution der Gastroküche.

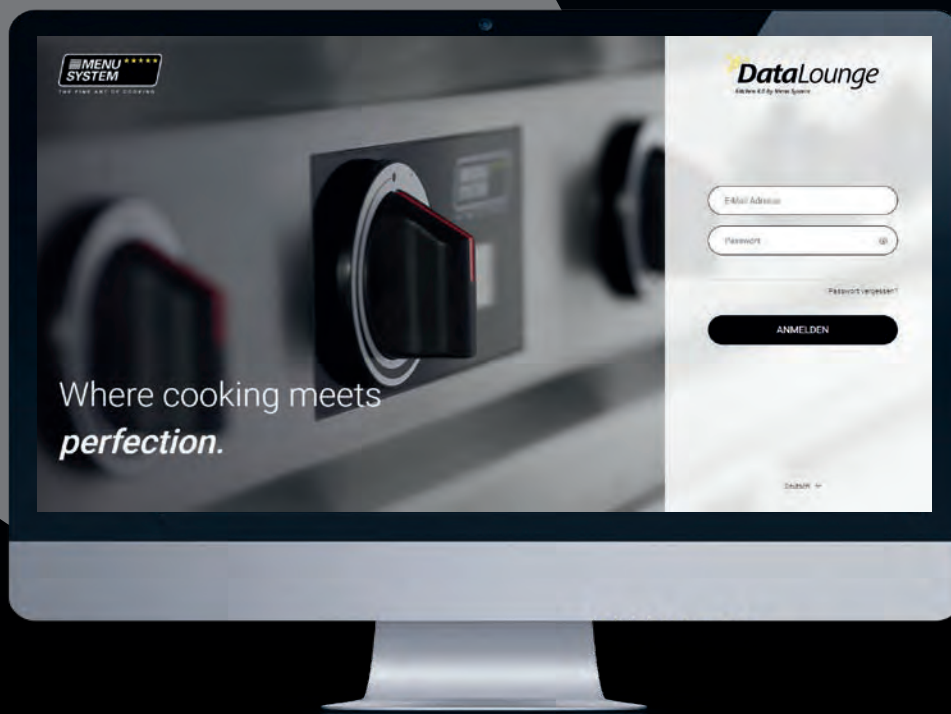




Mit Data Lounge wird Küche 4.0 zur Realität.

Die Data Lounge ist der Cloud Service für Menu System Kunden. Nutzen Sie die Daten aus Ihren Kochgeräten für noch bessere Betriebsergebnisse. Die Data Lounge von Menu System generiert smarte Kennzahlen zu Nutzung und Energieverbrauch über jedes angeschlossene Gerät. Datengrundlage schaffen, Überblick gewinnen, Abläufe optimieren, Betriebskosten reduzieren – die perfekten Voraussetzungen für Exzellenz in der Gastroküche.

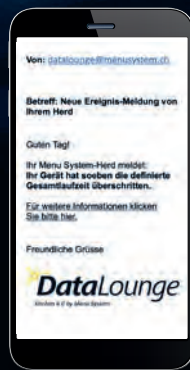
Celsius Black mit Data Lounge macht möglich.





Volle Kontrolle

In der Data Lounge finden Sie alle relevanten Kennzahlen wie Energieverbrauch, Gerätezustand und Nutzungszeiten übersichtlich aufbereitet. Auch Elektroschemas oder das Benutzerhandbuch sind jederzeit sicher verfügbar. Sie gewinnen einen nie dagewesenen Überblick und erkennen die Optimierungspotenziale zur Erhöhung von Qualität, Effizienz und Betriebssicherheit.



Meldungen erhalten

Lassen Sie sich von Ihrem Herd per SMS oder E-Mail über relevante Ereignisse informieren. Definieren Sie im Kontrollzentrum der Data Lounge, welche Meldungen Sie auf welchem Weg erhalten wollen, und schon sind Sie garantiert stets auf dem neusten Stand. Ein Komfort und eine Sicherheit, die es bisher so nicht gab.



Monatsreport als PDF

Monatlich erhalten Sie einen automatisch generierten Report als PDF per E-Mail. Sie sind über den Energieverbrauch und Gerätelaufrufen nicht nur informiert, sondern dokumentiert. Dieser Wissensvorsprung ist Ihr Schlüssel zur Betriebs- und Kostenoptimierung. Ein Mehrwert, den Ihnen nur Celsius Black mit Data Lounge bietet.



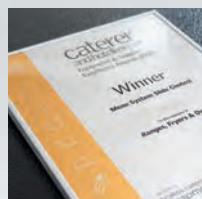
Automatische Pfannentyperkennung

Wirkungsgradoptimierung

Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar

Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem

Maximale Leistungsdichte



Die **SLIDECONTROL**-Steuerungstechnik von MENU SYSTEM wurde mit dem Innovationspreis «Catering Equipment & Supplies Excellence Award» an der Hotelympia in London ausgezeichnet.



SLIDECONTROL

Steuerung für intuitives Kochen

Wie von Zauberhand gesteuert, was magisch anmutet, ist eine Innovation von MENU SYSTEM. Slide (engl.) steht für gleiten, und tatsächlich ist bei dieser Technik die Kochleistung durch Verschiebung der Pfanne auf dem Kochfeld steuerbar.

Die patentierte Steuerungstechnik von MENU SYSTEM

Der Koch erhält wieder die volle Kontrolle über den Kochprozess. **SLIDECONTROL** steht für intuitives Kochen – ohne Ablenkung, ohne Kompromisse – auf die pure Zubereitung fokussiert. Das Arbeiten mit kleinen Pfannen und Kasserollen wird revolutioniert.

Weltweit einzigartig: gleiten statt regeln

Wird die Pfanne ins Zentrum des Kochfeldes gestellt, gibt es seine volle Leistung ab. Wird nun die Pfanne um wenige Zentimeter, gleich in welche Richtung, aus dem Zentrum verschoben, reduziert sich die Kochleistung schnell und kontinuierlich. Die Pfanne verbleibt dabei vollständig auf der Spule. Eine digitale Informationsanzeige zeigt jederzeit die effektive Leistungsaufnahme an. Die Regelung erfolgt also ausschliesslich durch die Pfannenbewegung. Ein Handgriff genügt, um jederzeit die gewünschte Leistung zu erhalten.

SLIDECONTROL**Weltweit einzigartige Innovation:
gleiten statt regeln**

Wird die Pfanne ins Zentrum des Kochfeldes gestellt, gibt es seine volle Leistung ab. Wird nun die Pfanne um wenige Zentimeter, gleich in welche Richtung, aus dem Zentrum verschoben, reduziert sich die Kochleistung schnell und kontinuierlich. Die Regelung erfolgt ausschliesslich durch das Bewegen der Pfanne. Das Arbeiten mit kleinen Pfannen und Kasserollen wird revolutioniert.

A-la-carte-Kochfelder

Schnelligkeit für kleine Pfannen

Unter jedem Stern steckt ein voll autonomes Kochfeld. Jede Pfanne ist einzeln regulierbar. Maximale Leistungsdichte für kleine Pfannen, kombiniert mit einer sehr feinen Regulierbarkeit bereits ab minimaler Leistung.

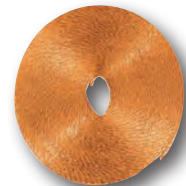
- mit patentierter Bedienungstechnik **SLIDECONTROL**
- zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung
- digitale Informationsanzeige
- Celsius Black Features

Power-Induktionskochfeld

Leistung auf den Punkt gebracht

Das Power-Induktionskochfeld ist für das Kochen mit einer Pfanne vorgesehen. Überall dort ideal, wo eine hohe Leistung gefragt ist: schnelle kurze Hitze, scharfes Anbraten, für das Kochen von grossen Mengen.

- mit patentierter Bedienungstechnik **SLIDECONTROL**
- zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung
- digitale Informationsanzeige
- Celsius Black Features



Leistung 2 × 3,5 kW,
Wirkungsfeld 2 × 220 mm,
geeignet für 2 Pfannen
bis 20 cm

Leistung 3 × 3,5 kW,
Wirkungsfeld 3 × 220 mm,
geeignet für 3 Pfannen
bis 20 cm

Leistung der Spule 6 kW,
Wirkungsfeld 300 mm,
geeignet für Pfannen
bis 32 cm

Multifunktions-Induktionskochfeld

Vielseitigkeit und Flexibilität

Das Multifunktions-Induktionskochfeld ist ideal für das Kochen mit zwei bis vier Pfannen. Dank der Kapazität und hoher Leistungsdichte der Spule kann sie optimal in der Produktion wie auch in der Fertigung eingesetzt werden.

- 2-Zonen-Topferkennung und Temperaturüberwachung
- digitale Informationsanzeige
- Celsius Black Features



Leistung der Spule 7 kW,
Wirkungsfeld 340 × 360 mm,
für 4 Sauteusen à 16 cm oder
Kochtopf bis 38 cm

Flächendeckendes Induktions-Grosskochfeld

Maximale Pfannenkapazität bei optimaler Leistungsverteilung

Das flächendeckende Grosskochfeld ist für das Kochen mit vielen kleinen Pfannen ideal. Optimal auch überall dort, wo eine gleichmässige Hitzeverteilung in einer grossen Pfanne gefragt ist. Feinste Leistungsdosierung für das Kochen auf den Punkt.

- flächendeckende Topferkennung und Temperaturüberwachung
- digitale Informationsanzeige
- Celsius Black Features



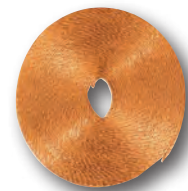
Leistung der Spule 9 kW,
Wirkungsfeld 380 × 380 mm,
für 4 Sauteusen à 20 cm oder
Kochtopf bis 44 cm

Induktionswok

Schnellste Energie bei feinsten Dosierung

Blitzschnelles Kochen und maximale Produktivität, vielseitig einsetzbar für die asiatische und moderne europäische Küche. Hervorragend geeignet auch für die Produktionsküche dank maximaler Tiefe der Wok-Pfanne.

- schlaghemmender Wokeinsatz mit elektronischer Temperaturüberwachung
- einzigartige Schalentiefe
- leichte Wok-Pfanne aus rostfreiem Spezialstahl für höchste Leistungsaufnahme



Leistung der Spule 5 kW,
Durchmesser: 300 mm
für Wok-Pfanne MENU SYSTEM

Grill und Bräter

Gaumenfreuden garantiert

MENU SYSTEM Grillplatten und Bräter garantieren überlegene Bratergebnisse, erleichtern die Arbeit, sind effizient, sparen Geld durch hohe Energieeinsparungen und sind ökologisch sowie wirtschaftlich unübertroffen.

Erhältlich in verschiedensten Grössen und Tiefen, mit glatter oder gerillter Oberfläche, ein- oder beidseitig bedienbar sowie mit einer oder zwei Heizzonen.



Exklusive Technologie

2-Platten-Heiztechnik mit eingegossenen Heizelementen für maximalen Wirkungsgrad bei minimalstem Energiebedarf

Hartchromoberfläche

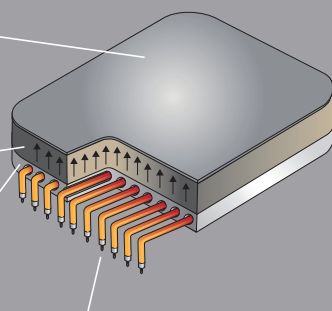
- reduziert die Wärmeabstrahlung
- schützt Grillgut vor Verbrennung
- einfachste Reinigung

Präzisionsgeschliffener Stahlmonoblock

- effizienter Wärmespeicher
- verzugsicher
- temperaturüberwacht

Wärmeleitkörper aus hochwertigem Aluminiumdruckguss

- schnelle Hitzeübertragung
- optimale Hitzeverteilung

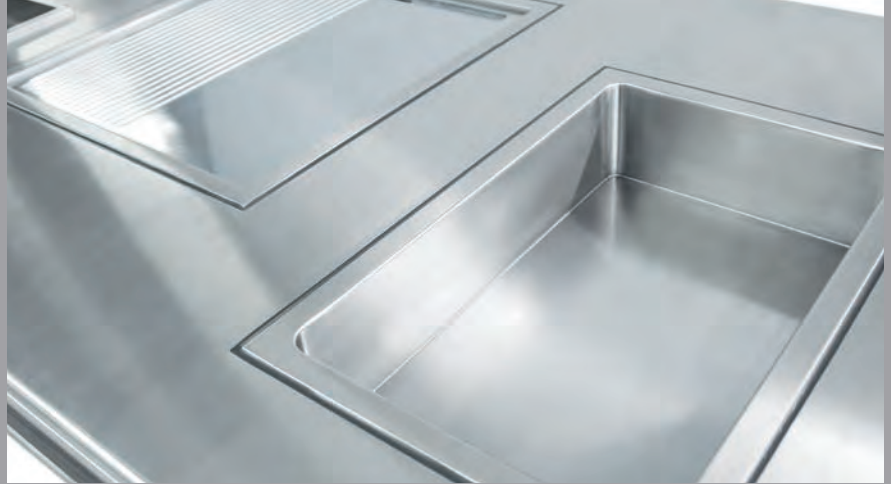


Leistungsfähige Heizelemente

- langlebig
- ausfallsicher

Überlegene Technik

Exakte Temperatursteuerung ohne Schwankungen dank der Kombination aus einer reaktionsschnellen elektronischen Steuerung und einer flächendeckenden Temperaturüberwachung



Überlegene Bratergebnisse Weshalb?

- Temperatur exakt auf 1 Grad genau, schnell und schwankungsfrei regulierbar
- Grillgut brät gleichmässig und bleibt zart
- Der Geschmack verschiedener Grillgüter überträgt sich nicht
- Kein Festkleben, Anbrennen oder Verbrennen auch bei empfindlichen Produkten
- Gesundheitsbewusstes und fettsparendes Grillen
- Selbst bei Vollbelegung sinkt die Temperatur kaum ab – optimales Bratergebnis auch bei grossen Mengen
- Integrierte Nachziehzone

Optimales Arbeiten Weshalb?

- Leichte, rasche Reinigung (auch mal zwischendurch) nur mit Wasser
- Angenehme Arbeits- und Raumtemperatur dank reduzierter Wärmeabstrahlung
- Keine Schwaden- und Rauchentwicklung
- Jederzeitige Kontrolle durch gleichzeitige Ist- und Soll-Temperaturanzeige
- Einhandbedienung mittels Drehschalter
- Optimale Arbeitsbedingungen dank flächenbündigem Herdeinbau

Energie- und Kosteneinsparung Weshalb?

- Reduzierte Wärmeabstrahlung dank Hartchrombeschichtung
- Maximaler Wirkungsgrad durch Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
- Arbeitszeitreduktion durch schnellste Reinigung
- Weniger Bratverlust spart Wareneinsatz

Multikocher

Induktive Vielseitigkeit

Nirgends ist eine gradgenaue Temperatursteuerung wichtiger als bei einem Multikocher. Die Genauigkeit und Reaktionsschnelligkeit einer elektronischen Temperatursteuerung wurden bei diesem Gerät mit der Energieeffizienz und Leistungsfähigkeit der neusten Induktionstechnik kombiniert.

Erhältlich als GN1/1- sowie GN1/2-Gerät.



Multikocher – enorm vielseitig

- Enorm vielseitiges Gerät – kochen, pochieren, sieden, regenerieren, ziehen lassen und heiss halten. Ideal für Nudeln und Pasta, gefüllte Teigwaren, Knödel, Fisch und Krustentiere, Gemüse, Fleisch und Würste, Fond und vieles mehr.
- Kurze Aufheizzeit
- Temperatur auf 1 Grad genau regulierbar (30 – 100 °C)
- Stufenlose Leistungsregulierung
- Maximale Qualität des Gargutes
- Jedes Produkt kann bei optimaler Temperatur zubereitet werden
- Hohes Wasser- und Wärmespeichervolumen
- Bewältigt auch grosse Mengen an Tiefkühlprodukten
- Schnelles energieeffizientes Kochen
- Äusserst reinigungsfreundlich und wartungsfrei

Überlegene Technik

- Modernste Induktionsheiztechnik
- 9 kW effektive Heizleistung
- Heiztechnik ausserhalb des Kochbeckens
- Drei unabhängige Betriebsmodi
- Gradgenaue Temperatursteuerung
- Nutzvolumen 40 Liter
- Automatische Befüllung
- Automatische Niveauekontrolle (abschaltbar)
- Integrierte Abschwemmzone
- Leerlaufschutz
- Salzwasserbeständiges V4A-Edelstahlbecken
- Updatefähige Steuersoftware

Cook & Hold

Schonend garen und mehr

Ein vollwertiges Kochgerät für präzises Garen und Warmhalten auf den Punkt. Ideal für die gesundheitsbewusste und qualitätsorientierte Kochkultur von heute. Volle Kontrolle über Garraum und Gargut bei einfachster Zugänglichkeit und Bedienbarkeit. Erhältlich als GN1/1-Gerät in Schubladenausführung.



Cook & Hold – schonend garen

- Fleisch und anderes Gargut bleibt saftiger
- Weniger Gewichtsverlust bei Fleisch und Fisch
- Optimale Produktqualität auch über lange Servicezeiten
- Zeitverzögerte Produktion und Fertigung
- Einfachste Bedienbarkeit
- Einfachste Reinigung

Überlegene Technik

- Gradgenaue Temperatursteuerung des Garraumes durch elektronische Steuerung
- Vollständige Gargutkontrolle mittels Kerntemperaturfühler
- Funktion für automatisches Delta-T-Garen
- Gleichmässige, statische Hitzeverteilung
- Geringer Energieverbrauch bei niedrigem Anschlusswert
- Einhandbedienung mittels Drehschalter
- Gleichzeitige Ist- und Soll-Temperaturanzeige
- Kein Bücken dank Schubladenauszug
- Vollauszug für maximale Zugänglichkeit
- Gerät komplett in H3-Hygieneausführung gefertigt
- Schubladenauszug ausserhalb Garraum
- Vollständig in Herdanlage integriert

Thermische Geräte

Für Küchenprofis gebaut

Um eine Herdanlage optimal für jede Aufgabe auszustatten, stehen verschiedenste praxisbewährte Geräte zur Verfügung, welche sich durch kluge Lösungen auszeichnen.

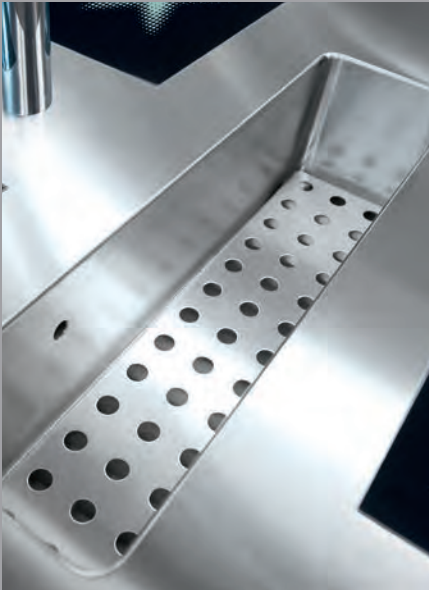
Wärmeschrank

Wärmeschrank mit Doppellüftersystem für jederzeit gleichmässig beheiztes, übersichtlich angeordnetes, einfach zugängliches Geschirr. Die hochbelastbaren Tellerschubladen machen jedes Bücken überflüssig, verfügen über eine maximale Ladekapazität und erlauben eine flexible Geschirranordnung.

Warmhalteplatte

Die niveaugleich eingearbeitete, verzugsichere Warmhalteplatte kann als Anrichte-, Warmhalte- oder auch Arbeitsfläche verwendet werden.





Bain-Marie

Wasserbäder von MENU SYSTEM verfügen über eine automatische Wasserbefüllung und Niveauekontrolle. Sie sind fugenlos und niveaugleich eingearbeitet.



Fritteusen

Fritteusen führender Hersteller nach Ihrer Wahl werden fachgerecht in das Herdkonzept integriert.



Backofen

Edelstahlbackofen mit Ober- und Unterhitze, mit grossem Backraum für klassische Zubereitungen.

Zubehör

Kleine, unverzichtbare Helfer

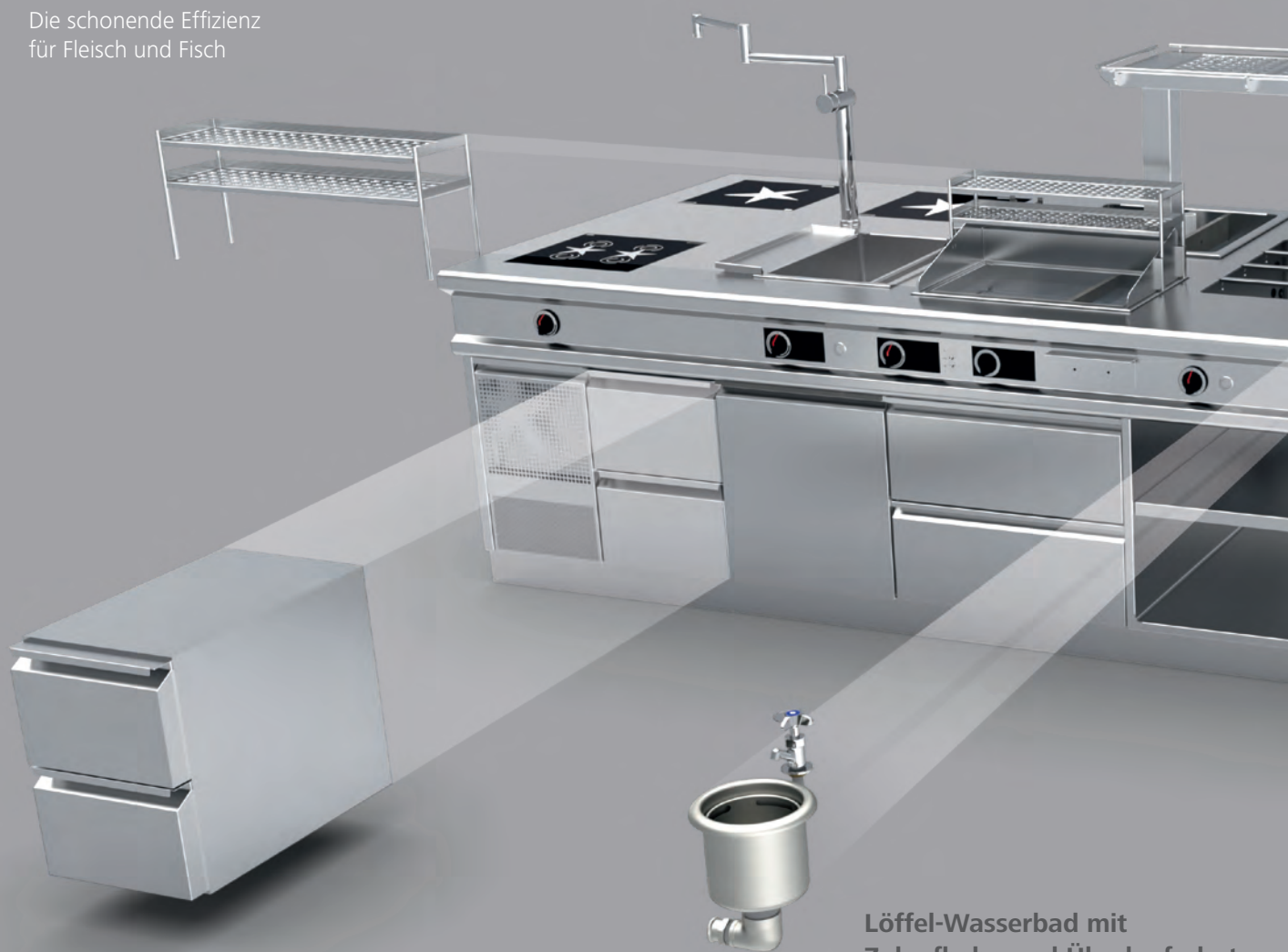
Richtig gewählt und clever platziert leistet Küchenzubehör einen wichtigen Beitrag zum Vereinfachen der Arbeitsabläufe. So gelingen die Speisen auch bei engen Platzverhältnissen oder bei Hochbetrieb.

Niedergar- und Nachziehrost für Grillplatten

Die schonende Effizienz für Fleisch und Fisch

Doppelschwenkarm-Mischbatterie MENU SYSTEM Profiline

Wasser am richtigen Ort



Kühl- und Tiefkühlmöbel mit 2 oder 3 GN-Auszügen

Kühlung an Ort und Stelle für den optimalen Arbeitsablauf

Löffel-Wasserbad mit Zulaufhahn und Überlaufschutz

Jederzeit sauberes Besteck

**Pfannen- und Geschirrtablar
mit Reling sowie abnehmbaren
Rosten**

Alles an seinem Ort und in Reichweite

**Salamander-Ständer
schwenk- und drehbar**

Salamander auf drei
Seiten des Herdes nutzbar

**Beheizbares
Schwerlast-Klapptablar**

Zusätzliche Anrichtfläche
für Stosszeiten



**Arbeits- und Gerätesteckdosen
mit IP44-Schutz**

Strom dort, wo er gebraucht wird

**Revisionschalter mit
weisser Kontrollleuchte**

Sicherheit durch Stromabschaltung
direkt am Herd



MENU SYSTEM legt Wert auf jedes Detail

Liebe zum Detail

Viele kleine Unterschiede im Detail machen schliesslich den grossen Unterschied in der Qualität. Die Liebe zum Detail ist deshalb beim Bau eines Herdes – und nicht nur dort – Weg und Ziel zugleich.

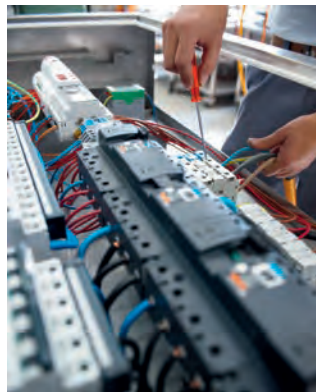




Made in Switzerland

Made in St. Gallen

Made by MENU SYSTEM



Alles bei uns gefertigt: Induktionstechnik, Elektrotechnik und Metallverarbeitung

Wir sind stolz auf unser Know-how und übernehmen die volle Verantwortung. Alle Komponenten der individuellen und massgeschneiderten Induktions-Herdanlagen werden in St.Gallen, unserem Hauptsitz und einzigen Produktionsstandort, entwickelt und hergestellt. Mit dieser hohen Fertigungstiefe haben wir volle Kontrolle über die Qualität.

Machen Sie eine Besichtigung

Bei MENU SYSTEM ist «Made in Switzerland» keine Etiketle, sondern Philosophie und gelebte Wirklichkeit. Sie als Kunde/in oder Vertriebspartner/in sind herzlich eingeladen zu einem persönlichen Werksbesuch. Nehmen Sie uns beim Wort.



5 Jahre Werksgarantie – unübertroffen



Wir stehen ein für die Qualität unserer Produkte. Unsere 5-jährige Werksgarantie auf Induktionstechnik gibt Ihnen die Sicherheit und Freiheit, die man sich mit der Wahl eines Spitzenprodukts verdient.

Service inklusive



Unsere Qualitätsphilosophie umfasst die gesamte Lebensdauer unserer Herdanlagen. Die Investitionssicherheit beinhaltet deshalb auch die Gewissheit, unabhängig von Standort und Alter einer MENU SYSTEM Herdanlage stets einen kompetenten Service zu erhalten. Je nach Land und Region wird dieser Service von MENU SYSTEM selbst oder von regelmässig geschulten und autorisierten Partnern erbracht.

The fine art of cooking

Nur begeisterte Kunden sichern langfristig den Erfolg im Markt. Daran glauben wir und danach handeln wir seit über 40 Jahren: innovativ und kompetent. Sie werden feststellen, dass wir kein anonymer Grosskonzern, sondern ein Team greifbarer Menschen sind. Auch das verleiht unseren Produkten ihre starke Identität. MENU SYSTEM – THE FINE ART OF COOKING – heute und in der Zukunft!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'P. Schneider'.

Ihr Dr. Paul Schneider





”

**Mit MENU SYSTEM
zu den Sternen!**

Martin Berasategui

MENU SYSTEM AG

Oberstrasse 222
CH-9014 St.Gallen
T +41 71 272 51 00
F +41 71 272 51 10
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

MENU SYSTEM AUSTRIA GMBH

Steinebach 18
A-6850 Dornbirn
T +43 5572 39 48 00
F +43 5572 39 48 00-55
info@menusystem.at
www.menusystem.at

MENU SYSTEM GERMANY GMBH

Turmstrasse 4
D-78467 Konstanz
T +49 1805 880 558-10
F +49 1805 880 558-88
info@menusystem.de
www.menusystem.de

