



THE FINE ART OF COOKING

Planungskatalog Herdanlage „Premium“



MENU SYSTEM AG
Oberstrasse 222
CH- 9014 St. Gallen
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

Technische Änderungen jederzeit und ohne Vorankündigungen vorbehalten.

Art. Nr.:
Version: 130517

Dieser Planungskatalog ist urheberrechtlich geschützt. Das Kopieren oder Übersetzen ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Herstellers Menu System AG gestattet.

INHALTSVERZEICHNIS

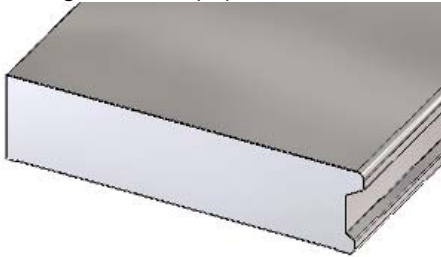
Oberbau		
1.	HERDOBERTEIL	4
Induktionskochstellen		
2.	INDUKTIONSKOCHFELD	5
3.	INDUKTIONSWOK	7
Kochgeräte		
4.	GRILL	8
5.	BRÄTER	10
6.	MULTIKOCHER	11
7.	FRITEUSE	12
Einbau und Zubehör		
8.	BAIN-MARIE	14
9.	WARMHALTEPLATTE	15
10.	EXPANSIONSPLATTE	16
11.	EINSCHWEISSBECKEN	16
12.	MISCHBATTERIE	16
13.	STÄNDER	17
14.	STECKDOSE	18
15.	KLAPPTABLAR	18
Sondergeräte		
16.	INFRAROTKOCHFELD	19
17.	GASKOCHFELD	19
18.	VAPO-GRILL	20
Unterbau		
Thermische Geräte		
19.	COOK & HOLD SCHUBLADE	21
20.	BACKOFEN	21
21.	WÄRMESCHRANK	22
22.	KÜHLMÖBEL	23
Ablage und Aufbewahrung		
23.	HYGIENIAFACH	24
24.	GASTRONORMFACH	24
25.	FLÜGELTÜRSCHRANK	24
26.	SCHUBLADENSTOCK	25
Technische Installationsunterbauten		
27.	INDUKTIONSFUSS	25
28.	INSTALLATIONSFACH	25
29.	STANDFUSS	26
30.	ISOLATIONSFUSS	26
31.	SICHTBLENDE	26
Sockel		
32.	ROHRSOCKEL	26
33.	BETONSOCKEL	26

1. HERDOBERTEIL

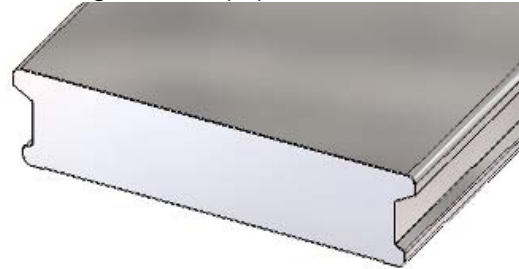
Materialstärke:	5 mm Sandwich Konstruktion (3 mm Oberblatt, 2 mm Verstärkungen)
Schottblech:	Ab einer Herdbreite von 1300 mm muss ein 8 mm Schottblech eingeplant werden.
Grösse:	Die Breite des Oberteils ist in 100-er Schritten festzulegen. Für zwingende Sonderanfertigungen ist ein 50-er Schritt zu verwenden (Mehrpreis).

1.1. KONTUR

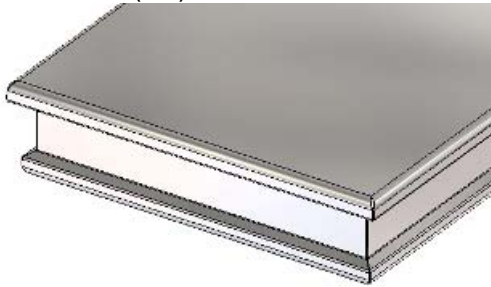
Einseitig bedienbar (EB)



Beidseitig bedienbar (BB)



3 Seiten Kontur (3SK)

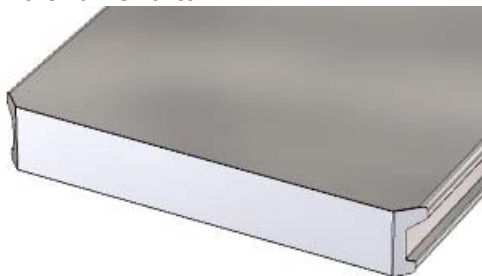


Rundumlaufende Kontur (RUK)

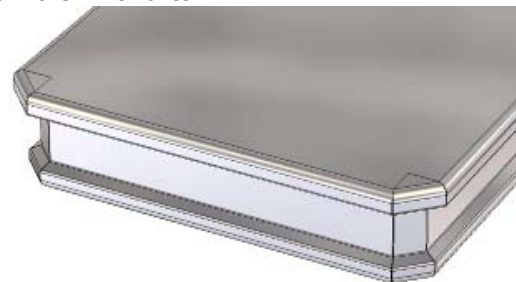


1.2. ECKEN

45° Ecken ohne Kontur

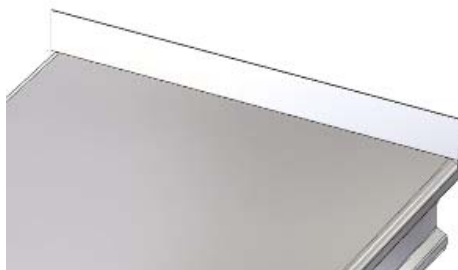


45° Ecken mit Kontur



1.3. ZARGE

Zarge 100 mm Standard (max. 150mm)



2. INDUKTIONSKOCHFELDER

Mindestabstände: von der Kontur 80 mm
 von der Seitenwand 40 mm
 von der Rückwand 40 mm
 zum nächsten Gerät 80 mm

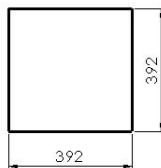
Option: umschaltbar / Beidseitig bedienbar

2.1. GLÄSER

1er Kochfelder: MS-I-10



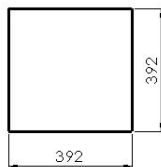
Ausschnitt:



Glasmass: 388x388x6
 Spule: - Power-Spule (6kW)
 - Eco-Spule (3.5kW)



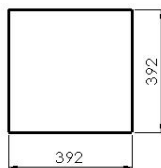
Ausschnitt:



Glasmass: 388x388x6
 Spule: - Multifunktions-Spule



Ausschnitt:

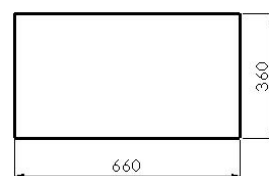


Glasmass: 388x388x6
 Spule: - flächendeckende Grossspule

2er Kochfelder: MS-I-20



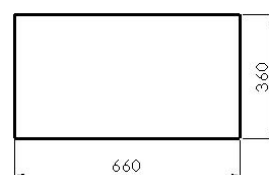
Ausschnitt:



Glasmass: 356x656x6
 Spule: - 2 Power-Spulen(6kW)
 - 2 Eco-Spule (3.5kW)



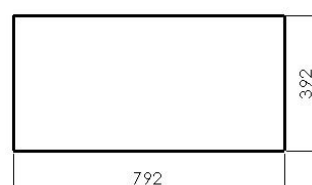
Ausschnitt:



Glasmass: 356x656x6
 Spule: - 2 Multifunktions-Spulen



Ausschnitt:



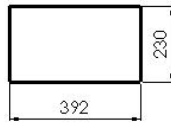
Glasmass: 388x788x6
 Spule: - 2 flächendeckende Grossspulen

SLIDECONTROL Kochfelder:

MS-I-SLC



Ausschnitt:

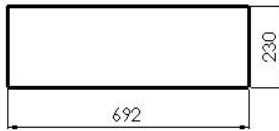


Glas Mass: 226x388x6

Spule: - 2 SLC-Spulen



Ausschnitt:



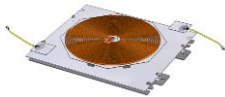
Glas Mass: 226x688x6

Spule: - 3 SLC-Spulen

2.2. SPULEN

- Automatische Pfannentyperkennung
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem

- Wirkungsgradoptimierung
- Maximale Leistungsdichte

Power-Spule (SLIDECONTROL)

Spulengröße:

D 260 mm

Leistung:

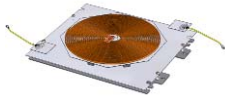
6 kW

Anschluss:

1 Induktionselektronik 3x400 VAC

Überwachung:

- Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar
- zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung

Eco-Spule (SLIDECONTROL)

Spulengröße:

D 220 mm

Leistung:

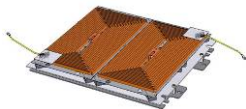
3.5 kW

Anschluss:

1 Induktionselektronik 1x230 VAC

Überwachung:

- Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar
- zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung

Multifunktions-Spule

Spulengröße:

280x310 mm

Leistung:

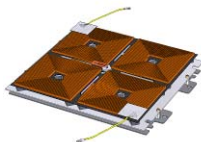
7 kW

Anschluss:

1 Induktionselektronik 3x400 VAC

Überwachung:

- 2-Zonen Topferkennung und Temperaturüberwachung

Flächendeckende Grossspule

Spulengröße:

325x325 mm

Leistung:

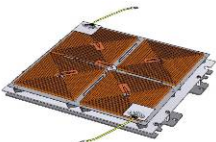
9 kW

Anschluss:

1 Induktionselektronik 3x400 VAC

Überwachung:

- zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung



Spulengröße:

325x325 mm

Leistung:

9 kW

Anschluss:

1 Induktionselektronik 3x400 VAC

Überwachung:

- flächendeckende Topferkennung und Temperaturüberw.

SLC-Spule (SLIDECONTROL)

Spulengröße:

180x160 mm

Leistung:

3.5 kW

Anschluss:

1 Induktionselektronik 1x240 VAC

Überwachung:

- Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar

Hinweis: benötigt Induktionsfüsse für Induktionselektroniken siehe Pkt. 27.

3. INDUKTIONSWOK

Mindestabstände: von der Kontur zu Zentrum 280 mm
 von der Seitenwand 40 mm
 von der Rückwand 40 mm
 zum nächsten Gerät 80 mm

Option: umschaltbar / Beidseitig bedienbar

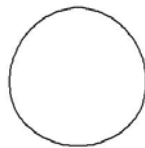
3.1. AUSFÜHRUNG

300er Wok

Ausschnitt in Form der Wok-Schale



Ausschnitt:

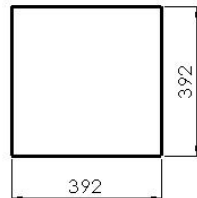


Spulengröße: D 300 mm
 Leistung: 5 kW
 Anschluss: 1 Induktionselektronik 3x400 VAC
 Wokpfanne: Edelstahl mit Stiel,
 Art. Nr. 110466

Ausschnitt wie 1er Induktionskochfelder MS-I-10



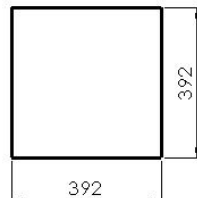
Ausschnitt:



Spulengröße: D 300mm
 Leistung: 5 kW
 Anschluss: 1 Induktionselektronik 3x400 VAC
 Wokpfanne: Edelstahl mit Stiel,
 Art. Nr. 110466



Ausschnitt:

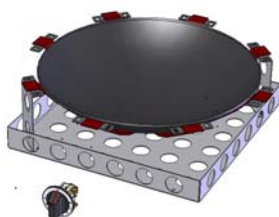


Spulengröße: D 300mm
 Leistung: 3.5 kW
 Anschluss: 1 Induktionselektronik 1x230 VAC
 Wokpfanne: Edelstahl mit Stiel,
 Art. Nr. 110466

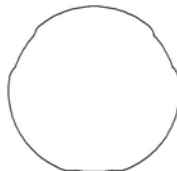
Hinweis: dieses Feld kann nachträglich durch ein 1er Induktionskochfeld ausgetauscht werden.

540er Wok

Ausschnitt in Form der Wok-Schale

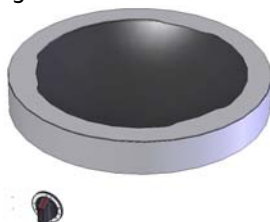


Ausschnitt:

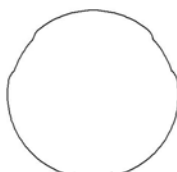


Spulengröße: D 540 mm
 Leistung: 7 kW
 Anschluss: 1 Induktionselektronik 3x400 VAC
 Wokpfanne: Edelstahl mit 2x Griff,
 Art. Nr. 105889

Schiffsausführung in Kombination mit nach hinten abfallender Herdoberfläche



Ausschnitt:



Spulengröße: D 540 mm
 Leistung: 7 kW
 Anschluss: 1 Induktionselektronik 3x400 VAC
 Wokpfanne: Edelstahl mit 2x Griff,
 Art. Nr. 105889

Hinweis: benötigt Induktionsfüsse für Induktionselektroniken siehe Pkt. 27.

4. GRILL

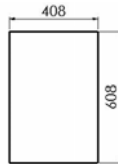
Mindestabstände:	von der Kontur	80 mm
		110mm (MS-G-50, SB mit Fettschublade)
		120mm (MS-G-90/40 mit Fettschublade)
	von der Seitenwand	40 mm
	von der Rückwand	40 mm
	zum nächsten Gerät	80 mm

4.1. AUSFÜHRUNG

MS-G-40



Ausschnitt:

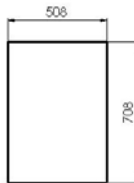


Grösse:	400x600 mm
Leistung:	3 kW
Anschluss:	3x400 VAC
Heizzonen:	1
Steuerung:	elektronisch, reaktionsschnell, temperaturgenau
Überwachung:	flächendeckende Temperaturüberwachung
Option Rillung:	1/1 oder 1/2 gerillt rechts

MS-G-50



Ausschnitt:

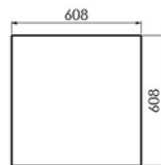


Grösse:	500x700 mm
Leistung:	6 kW
Anschluss:	3x400 VAC
Heizzonen:	1, optional 2 gegen Aufpreis
Steuerung:	elektronisch, reaktionsschnell, temperaturgenau
Überwachung:	flächendeckende Temperaturüberwachung

MS-G-60



Ausschnitt:

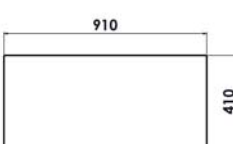


Grösse:	600x600 mm
Leistung:	6 kW
Anschluss:	3x400 VAC
Heizzonen:	1, optional 2 gegen Aufpreis
Steuerung:	elektronisch, reaktionsschnell, temperaturgenau
Überwachung:	flächendeckende Temperaturüberwachung

MS-G-90/40

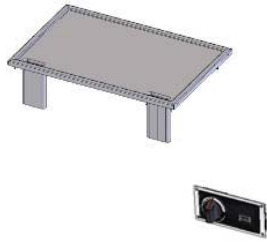


Ausschnitt:

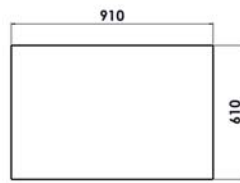


Grösse:	900x400 mm
Leistung:	6 kW
Anschluss:	3x400 VAC
Heizzonen:	1, optional 2 gegen Aufpreis
Steuerung:	elektronisch, reaktionsschnell, temperaturgenau
Überwachung:	flächendeckende Temperaturüberwachung
Option Rillung:	1/2 gerillt rechts

MS-G-90/60



Ausschnitt:

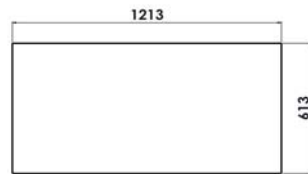


Grösse: 900x600 mm
 Leistung: 9 kW
 Anschluss: 3x400 VAC
 Heizzonen: 2
 Steuerung: elektronisch, reaktionsschnell, temperaturgenau
 Überwachung: flächendeckende Temperaturüberwachung
 Option Rillung: 1/3 gerillt rechts

MS-G-120



Ausschnitt:



Grösse: 1200x600 mm
 Leistung: 12 kW
 Anschluss: 3x400 VAC
 Heizzonen: 2
 Steuerung: elektronisch, reaktionsschnell, temperaturgenau
 Überwachung: flächendeckende Temperaturüberwachung
 Option Rillung: 1/2 gerillt rechts

4.2. OPTIONEN

Plattentiefe: -Standard 40 mm
 -Spezial 10 mm (gegen Aufpreis)

Fettschale: - Standard GN-Schale an der Unterblende
 Fettschubblade: - Spezial Schale im Herdoberteil

4.3. ZUBEHÖR

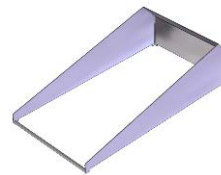
Edelstahlschwamm
(Inklusive)



Grillspachtel (Inklusive)



Spritzschutz (Inklusive)



Rillenschaber (Inklusive)



5. BRÄTER

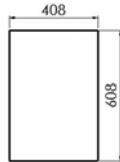
Mindestabstände:	von der Kontur	80 mm	(Steuerung seitlich neben Bräter platziert)
		200 mm	(Steuerung vor dem Bräter platziert)
	von der Seitenwand	40 mm	
	von der Rückwand	40 mm	
	zum nächsten Gerät	80 mm	

5.1. AUSFÜHRUNG

MS-B-40



Ausschnitt:

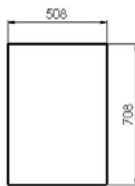


Grösse:	400x600 mm
Leistung:	3 kW
Anschluss:	3x400 VAC
Heizzonen:	1
Steuerung:	elektronisch, reaktionsschnell, temperaturgenau
Überwachung:	flächendeckende Temperaturüberwachung

MS-B-50



Ausschnitt:

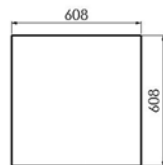


Grösse:	500x700 mm
Leistung:	6 kW
Anschluss:	3x400 VAC
Heizzonen:	1, optional 2 gegen Aufpreis
Steuerung:	elektronisch, reaktionsschnell, temperaturgenau
Überwachung:	flächendeckende Temperaturüberwachung

MS-B-60



Ausschnitt:

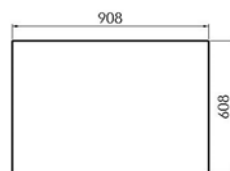


Grösse:	600x600 mm
Leistung:	6 kW
Anschluss:	3x400 VAC
Heizzonen:	1, optional 2 gegen Aufpreis
Steuerung:	elektronisch, reaktionsschnell, temperaturgenau
Überwachung:	flächendeckende Temperaturüberwachung

MS-B-90/60



Ausschnitt:



Grösse:	900x600 mm
Leistung:	9 kW
Anschluss:	3x400 VAC
Heizzonen:	2
Steuerung:	elektronisch, reaktionsschnell, temperaturgenau
Überwachung:	flächendeckende Temperaturüberwachung

5.2. OPTIONEN

Plattentiefe:	- Standard 130 mm - Spezial 100 mm oder 150 mm (gegen Aufpreis)
---------------	--

5.3. ZUBEHÖR

Edelstahlschwamm
(Inklusive)



Grillspachtel
(Inklusive)



Teflonstopfen
(Inklusive)



Abdeckung
(Optional)

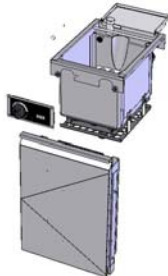


6. MULTIKOCHER

Mindestabstände:	von der Kontur	120 mm	GN1/1 Induktiv
		120mm	GN1/2 Induktiv Längs, Quer, Längs 3-Weg
		200 mm	GN1/2 Induktiv Quer 3-Wege
		130 mm	GN1/1 Thermisch Längs
		160mm	GN1/1 Thermisch Quer
		200 mm	Alle mit Steuerung vor dem Multikocher platziert
	von der Seitenwand	100 mm	
	von der Rückwand	100 mm	
	zum nächsten Gerät	80 mm	

6.1. GRÖSSE

MS-MK GN 1/2 Induktiv

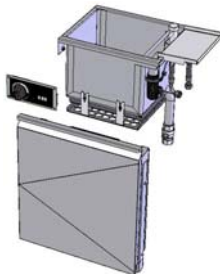


Einbau Längs

Direktablauf:
Schrank 400mm

Fondablass:
Schrank 500mm

Aussenmass: 400x315 mm
Leistung: 6 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Nutzvolumen: 20 Liter (für 3 Portionenkörbe)
Heizung: induktiv, aussenliegend
Zubehör Inklusive: GN-Schale gelocht GN1/2-200

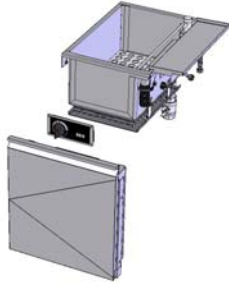


Einbau Quer

Direktablauf:
Schrank 500mm

Fondablass:
Schrank 500mm

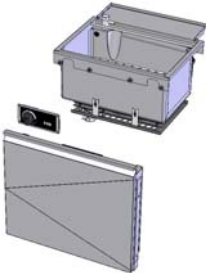
MS-MK GN 1/1 Induktiv



Einbau Längs
Direktablauf:
Schrank 500mm

Fondablass:
Schrank 500mm

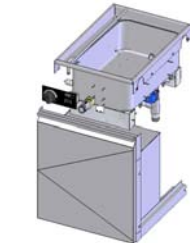
Aussenmass: 400x570 mm
Leistung: 9 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Nutzvolumen: 40 Liter (für 6 Portionenkörbe)
Heizung: induktiv, aussenliegend
Zubehör Inklusive: GN-Schale gelocht GN1/1-200



Einbau Quer
Direktablauf:
Schrank 650mm

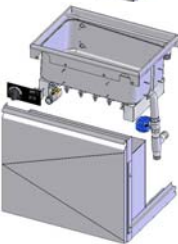
Fondablass:
Schrank 650mm

MS-MK GN 1/1 Thermisch



Einbau Längs
Direktablauf:
Schrank 500mm

Aussenmass: 400x570 mm
Leistung: 9 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Nutzvolumen: 30 Liter (für 6 Portionenkörbe)
Heizung: thermisch, aussenliegend
Zubehör Inklusive: GN-Schale gelocht GN1/1-200



Einbau Quer
Direktablauf:
Schrank 650mm

7. FRITEUSE

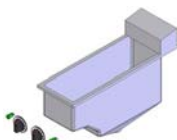
Zu jeder Friteuse gehört ein Flügeltürschrank. Siehe Pkt. 25.

Mindestgrösse:	Breite:	Friteusenbreite + 100 mm
	Tiefe:	Abstand von Kontur + 600 mm
		Abstand von Kontur + 640 mm (mit Ölpumpe)

7.1. VALENTINE

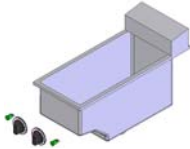
Mindestabstände:	von der Kontur	170 mm	(Ausnahme 1500mm Herd mit gegenüberliegenden Friteusen: 130mm)
	von der Seitenwand	90 mm	
	von der Rückwand	100 mm	
	zum nächsten Gerät	80 mm	
		900 mm	zu Mischer, Bain-Marie & Multikochoer (Ölbrand)

Valentine V200T



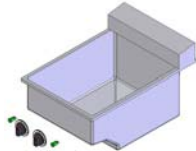
Aussenmass: 200x580 mm
Leistung: 11 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Nutzvolumen: 7-9 Liter

Valentine V250T



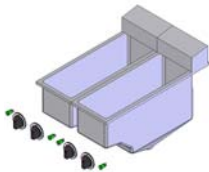
Aussenmass: 250x580 mm
Leistung: 11 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Nutzvolumen: 8-10 Liter

Valentine V400



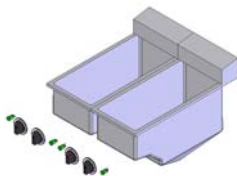
Aussenmass: 400x580 mm
Leistung: 14.4 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Nutzvolumen: 18-20 Liter

Valentine V2200T (2x200)



Aussenmass: 400x580 mm
Leistung: 22 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Nutzvolumen: 2 x 7-9 Liter

Valentine V2525T (2x250)

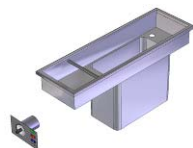


Aussenmass: 500x580 mm
Leistung: 22 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Nutzvolumen: 2 x 8-10 Liter

7.2. FRIFRI

Mindestabstände:	von der Kontur	130 mm	
	von der Seitenwand	90 mm	
	von der Rückwand	100 mm	
	zum nächsten Gerät	80 mm	
		900 mm	zu Mischer, Bain-Marie & Multikochoer (Ölbrand)

FriFri FFS 211



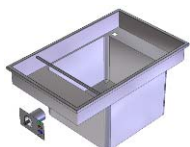
Aussenmass: 197.5x635 mm
Leistung: 9 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Nutzvolumen: 7-9 Liter

FriFri FFS 311



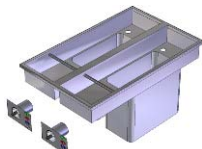
Aussenmass: 297.5x635 mm
Leistung: 15 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Nutzvolumen: 12.5-14.5 Liter

FriFri FFS 411



Aussenmass: 397.5x635 mm
Leistung: 18 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Nutzvolumen: 17-20.5 Liter

FriFri FFS 422



Aussenmass: 397.5x635 mm
Leistung: 2x 9 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Nutzvolumen: 2x 7-9 Liter

8. BAIN-MARIE

Mindestabstände:	von der Kontur	100 mm	(Steuerung seitlich neben Bain-Marie platziert)
		200 mm	(Steuerung vor dem Bain-Marie platziert)
	von der Seitenwand	100 mm	
	von der Rückwand	100 mm	
	zum nächsten Gerät	80 mm	

Das Bain-Maire darf nie oberhalb eines Backofen, Cook & Hold Schublade, Induktionsfuss oder Elektro-Installationsfach positioniert werden.

8.1. GRÖSSEN/HEIZUNGEN

Bain-Marie, GN1/1



Innenmass:	510x305x210 mm (LxBxT)
Leistung:	2.4 kW
Temperatur	30-100°C

Bain-Marie, GN2/1



Innenmass:	630x510x210 mm (LxBxT)
Leistung:	4.8 kW
Temperatur	30-100°C

Bain-Marie, GN4x1/3



Innenmass:	685x305x210 mm (LxBxT)
Leistung:	3.2 kW
Temperatur	30-100°C

Bain-Marie, GN5x1/3



Innenmass:	860x305x210 mm (LxBxT)
Leistung:	4 kW
Temperatur	30-100°C

Bain-Marie, GN6x1/3



Innenmass:	1040x305x210 mm (LxBxT)
Leistung:	4.8 kW
Temperatur	30-100°C

Bain-Marie, GN4x1/6



Innenmass:	625x155x210 mm (LxBxT)
Leistung:	1.6 kW
Temperatur	30-100°C

Bain-Marie GN5x1/6



Innenmass:	790x155x210 mm (LxBxT)
Leistung:	1.6 kW
Temperatur	30-100°C

Bain-Marie GN6x1/6



Innenmass: 955x155x210 mm (LxBxT)
 Leistung: 2.4 kW
 Temperatur: 30-100°C

8.2. BEFÜLLUNG

Die Wasserbäder verfügen über eine automatische Wasserbefüllung und Niveauekontrolle.

9. WARMHALTEPLATTE

Mindestabstände: von der Kontur 80 mm
 von der Seitenwand 50 mm
 von der Rückwand 50 mm
 zum nächsten Gerät 80 mm

9.1. AUSFÜHRUNG

Warmhalteplatte 370/890



Aussenmass: 370x890 mm
 Leistung: 2 kW
 Anschluss: 1x230 VAC
 Temperatur: 30-100° C

Warmhalteplatte 510/740



Aussenmass: 510x740 mm
 Leistung: 2 kW
 Anschluss: 1x230 VAC
 Temperatur: 30-100° C

Warmhalteplatte 510/1090



Aussenmass: 510x1090 mm
 Leistung: 3 kW
 Anschluss: 1x230 VAC
 Temperatur: 30-100° C

Warmhalteplatte 710/890



Aussenmass: 710x890 mm
 Leistung: 4 kW
 Anschluss: 1x230 VAC
 Temperatur: 30-100° C

Weitere Warmhalteplatten mit Aufpreis:

Warmhalteplatte 370x1290 mm
 Warmhalteplatte 710x1290 mm
 Warmhalteplatte 990x1090 mm

10. EXPANSIONSPLATTE

Die Expansionsplatten müssen unterhalb von Wärmebrücken zwingend eingebaut werden.

Expansionsplatte 370/890



Aussenmass: 370x890 mm

Expansionsplatte 510/740



Aussenmass: 510x740 mm

Expansionsplatte 510/1090



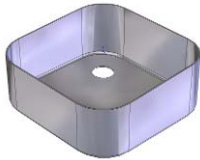
Aussenmass: 510x1090 mm

Expansionsplatte 710/890



Aussenmass: 710x890 mm

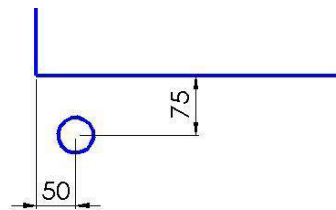
11. EINSCHWEISSBECKEN



Grösse:
Ablauf: In verschiedenen Grössen
Der Ablauf muss direkt über dem Wasserflügeltürschrank oder dem Installationsfach sein.

12. MISCHBATTERIE

Mindestabstände: Rückwand zum nächsten Gerät 100 mm
von Gerätekannte 75 mm
50 mm



Einhebelmischer A=300
Einhebelmischer A=450



Einhebelmischer niedrig A=300
Einhebelmischer niedrig A=450



Doppelschwenkarm



13. STÄNDER

MS-ST-1SAT

1 Salamandertablar
1 Steckdose



MS-ST-1SAT-1MH

1 Salamandertablar,
1 Mixerhalter, 2 Steckdosen



MS-ST-1SAT-2MH

1 Salamandertablar,
2 Mixerhalter, 3 Steckdosen



MS-ST-2SAT-2MH

2 Salamandertablar,
2 Mixerhalter, 4 Steckdosen



MS-ST-1SAA

1 Salamanderaufhängung,
1 Steckdose



MS-ST-1SAA-2MH

1 Salamanderaufhängung
2 Mixerhalter, 3 Steckdosen



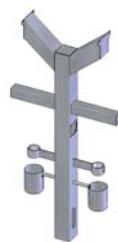
MS-ST-2SAA

2 Salamanderaufhängungen



MS-ST-2SAA-2MH

2 Salamanderaufhängung,
2 Mixerhalter, 4 Steckdosen



MS-ST-MB

Ständer für Mischbatterie



MS-ST-MB-1MH

Ständer für Mischbatterie
1 Mixerhalter, 1 Steckdose



MS-ST-MB-2MH

Ständer für Mischbatterie
2 Mixerhalter, 2 Steckdosen



MS-ST-1MH

Ständer für 1 Mixerhalter
1 Steckdose



MS-ST-2MH

Ständer für 2 Mixerhalter
2 Steckdosen



14. STECKDOSE

Typ 13

2.3 kW, 230 V, 10 A



Schuko

2.3 kW, 230 V, 10 A / 16 A



Schuko Belgien

2.3 kW, 230 V, 10 A / 16 A



Typ 15

6 kW, 230 V / 400 V, 16 A



Typ 23

3 kW, 230 V, 16 A



Typ 25

11 kW, 230 V / 400 V, 16 A



Typ CEE16

11 kW, 400 V, 16 A



Typ CEE32

22 kW, 400 V, 32 A



15. KLAPPTABLAR

Grösse: Die Breite des Oberteils ist in 100-er Schritten festzulegen.
Für zwingende Sonderanfertigungen ist ein 50-er Schritt zu verwenden (Mehrpreis).

Unbeheizt



Breite: 300 mm oder 400 mm
Tiefe: 600 mm – 1700 mm
Dicke: 48 mm
Scharniere: Klapptablare von 1500-1700 mm haben drei Klappscharniere



Beheizt



Breite: 300 mm oder 400 mm
Tiefe: 600 mm – 1700 mm
Dicke: 48 mm
Scharniere: Klapptablare von 1500 – 1700 mm haben drei Klappscharniere



Leistung: je nach Grösse von 0.5 kW bis 1 kW
Anschluss: 1x230 VAC

16. INFRAROTKOCHFELD

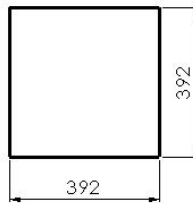
Mindestabstände:	von der Kontur	80 mm
	von der Seitenwand	40 mm
	von der Rückwand	40 mm
	zum nächsten Gerät	80 mm

16.1. GLÄSER

1er Kochfelder:



Ausschnitt:

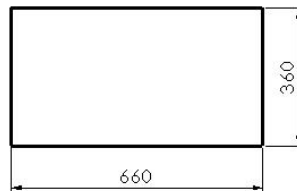


Glasmass: 388x388x6
Leistung: 1 Infrartheizung 4 kW
Anschluss: 3x400 VAC

2er Kochfelder:



Ausschnitt:



Glasmass: 356x656x6
Leistung: 2 Infrartheizungen 4 kW
Anschluss: 3x400 VAC

16.2. OPTIONEN

Topferkennung

17. GASKOCHFELD

Mindestabstände:	von der Kontur	120 mm
	von der Seitenwand	100 mm
	von der Rückwand	100 mm
	zum nächsten Gerät	110 mm

Zu jedem Gaskochfeld gehört ein Flügeltürschrank für die Gasinstallationen. Min. Breite und Tiefe 300mm.

17.1. AUSFÜHRUNG

1er Gaskochfeld



Grösse:	390x410 mm
Leistung:	5.6 kW (D-Brenner)
Anschluss:	für Erdgas und Flaschengas

2er Gaskochfeld



Heizungsgrösse:	390x720 mm
Leistung:	2x 5.6 kW (2x D-Brenner)
Anschluss:	für Erdgas und Flaschengas

18. VAPO-GRILL

Mindestabstände:	von der Kontur	80 mm
	von der Seitenwand	40 mm
	von der Rückwand	40 mm
	zum nächsten Gerät	80 mm

18.1. AUSFÜHRUNG

Vapo-Grill RWG046

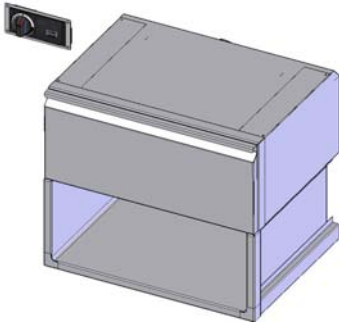


Grösse:	509x737 mm
Leistung:	5 kW
Anschluss:	3x400 VAC
Heizzonen:	2

19. COOK & HOLD SCHUBLADE

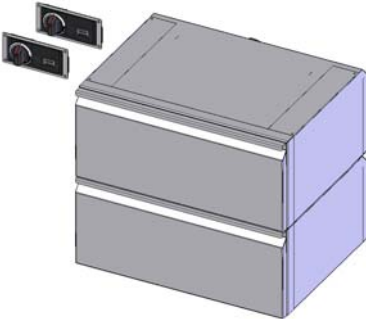
Hinweis: Die Isolationsfüsse werden benötigt zwischen Backofen / C&H-Schublade und C&H-Schublade / Induktionsfuss.

Cook & Hold Schublade mit Unterbau



Aussenmass: 650x500x560 mm
 Leistung: 1 kW
 Anschluss: 1x230 VAC
 Zubehör Inklusive: Kerntemperaturfühler
 GN-Schale 1/1-200 gelocht
 Einlegerost in GN-Schale 1/1

Doppel Cook & Hold Schublade



Aussenmass: 650x500x560 mm
 Leistung: 2x 1 kW
 Anschluss: 1x230 VAC
 Zubehör Inklusive: Kerntemperaturfühler
 GN-Schale 1/1-200 gelocht
 Einlegerost in GN-Schale 1/1

20. BACKOFEN

Hinweis: Die Isolationsfüsse werden benötigt zwischen Backofen / Backofen, Backofen / Induktionsfuss, und Backofen / Installationsfach.

20.1. EINSEITIG BEDIENBAR



Breite: 660 mm
 Tiefe: 750 mm
 Leistung: 6 kW
 Anschluss: 3x400 VAC
 Heizzonen: 2 (Unter- & Oberhitze)
 Temperatur: 50-300° C
 Zubehör Inklusive: Gitterrost &, Backblech emailliert GN2/1

20.2. BEIDSEITIG BEDIENBAR



Breite: 660 mm
 Tiefe: 900 mm, 1000 mm, 1100 mm, 1200 mm, 1300 mm, 1400 mm
 Leistung: 6 kW (900 mm)
 8 kW (1000mm, 1100 mm, 1200 mm)
 10 kW (1300 mm, 1400 mm)
 Anschluss: 3x400 VAC
 Heizzonen: 2 (Unter- & Oberhitze)
 Temperatur: 50-300° C
 Zubehör Inklusive: Gitterrost &, Backblech emailliert GN2/1

21. WÄRMESCHRANK

21.1. EINSEITIG BEDIENBAR

Tiefe:	750 mm
Breite:	600 mm oder 900 mm
Leistung:	2 kW
Anschluss:	1x230 VAC

Flügeltüre

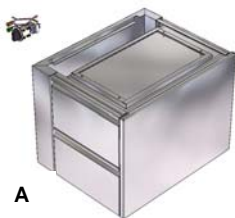


Lichtmass Breite x Tiefe

600er Breite
MS-WS-600/750-H-EB-FT 400x700 mm

900er Breite
MS-WS-900/750-H-EB-FT 700x700 mm

Doppelschublade



Schubladenlichtmass Seite A (B x T)

600er Breite
MS-WS-600/750-H-EB-DSL 347x660 mm

900er Breite
MS-WS-900/750-H-EB-DSL 647x660 mm

Schubladenhöhe aller Wärmeschränke:

Obere Schublade:	210 mm
Untere Schublade:	150 mm

21.2. BEIDSEITIG BEDIENBAR

Tiefe:	900 mm, 1000 mm, 1100 mm, 1200 mm, 1300 mm, 1400 mm
Breite:	600 mm oder 900 mm
Leistung:	2 kW
Anschluss:	1x230 VAC

Flügeltüre



Lichtmass Breite x Tiefe

600er Breite
MS-WS-600/900-H-BB-FT 400x850 mm
MS-WS-600/1000-H-BB-FT 400x950 mm
MS-WS-600/1100-H-BB-FT 400x1050 mm
MS-WS-600/1200-H-BB-FT 400x1150 mm
MS-WS-600/1300-H-BB-FT 400x1250 mm
MS-WS-600/1400-H-BB-FT 400x1350 mm

900er Breite
MS-WS-900/900-H-BB-FT 700x850 mm
MS-WS-900/1000-H-BB-FT 700x950 mm
MS-WS-900/1100-H-BB-FT 700x1050 mm
MS-WS-900/1200-H-BB-FT 700x1150 mm
MS-WS-900/1300-H-BB-FT 700x1250 mm
MS-WS-900/1400-H-BB-FT 700x1350 mm

Doppelschublade



Schubladenlichtmass	Seite A (B x T)	Seite B (B x T)
---------------------	-----------------	-----------------

600er Breite

MS-WS-600/900-H-BB-DSL	347x410 mm	347x410 mm
MS-WS-600/1000-H-BB-DSL	347x510 mm	347x410 mm
MS-WS-600/1100-H-BB-DSL	347x645 mm	347x385 mm
MS-WS-600/1200-H-BB-DSL	347x660 mm	347x460 mm
MS-WS-600/1300-H-BB-DSL	347x660 mm	347x560 mm
MS-WS-600/1400-H-BB-DSL	347x660 mm	347x645 mm

900er Breite

MS-WS-900/900-H-BB-DSL	647x410 mm	647x410 mm
MS-WS-900/1000-H-BB-DSL	647x510 mm	647x410 mm
MS-WS-900/1100-H-BB-DSL	647x610 mm	647x410 mm
MS-WS-900/1200-H-BB-DSL	647x660 mm	647x460 mm
MS-WS-900/1300-H-BB-DSL	647x660 mm	647x560 mm
MS-WS-900/1400-H-BB-DSL	647x660 mm	647x645 mm

Schubladenhöhe aller Wärmeschränke:

Obere Schublade: 210 mm

Untere Schublade: 150 mm

21.3. WÄRMESCHRANK MIT SCHIEBETÜR EB



Breite:	1190 mm, 1390 mm, 1590 mm 1790 mm
Tiefe:	680 mm (Einseitig bedienbar)
Front:	Schiebetüre
Leistung:	2 kW
Anschluss:	1x230 VAC

22. KÜHLMÖBEL



Breite Eigengekühlt:	940 mm, 1260 mm, 1680 mm
Breite Zentralgekühlt:	670 mm, 990 mm, 1410 mm
Tiefe:	680 mm (Einseitig bedienbar)
Front:	Flügel-türe oder Doppelschubladen
Leistung:	0.025 kW (Zentralgekühlt) 0.37 kW (Eigengekühlt)
Anschluss:	1x230 VAC
Temperaturbereich:	+1° C bis +10° C
Verdampfungstemp.:	-10° C
Kältemittel:	R134a

23. HYGIENIAFACH

Mindestmasse:	Breite (bedienseite) Tiefe	300 mm 300 mm
Tablar:	0 Verstärkung 1 Verstärkung 2 Verstärkungen	bis 0.2 m ² bis 0.4 m ² ab 0.5 m ²

Einseitig bedienbar
ohne Tablar



Einseitig bedienbar
mit Tablar



Beidseitig bedienbar
ohne Tablar



Beidseitig bedienbar
mit Tablar



24. GASTRONORMFACH

Gastronormfach EB



Aussenmass: 415x600x560 mm

Gastronormfach BB



Aussenmass: 415x1000x560 mm
415x1100x560 mm

25. FLÜGELTÜRSCHRANK

Mindestmasse:	Tiefe Breite (bedienseite)	300 mm 300 mm
		Immer 100 mm breiter als Gerät (Friteuse, Multikocher) im Oberteil und zusätzlichen 100 mm bei weiteren Abläufen (Mischbatterie, Bain-Marie, etc.).

Einseitig bedienbar
1 Türe



Einseitig bedienbar
2 Türen



Beidseitig bedienbar
1 Türe



Beidseitig bedienbar
2 Türen



26. SCHUBLADENSTOCK

Schubladenstock 1/3, 2/3



Grösse: 200x500x560 mm

Schubladenstock 1/3, 1/3, 1/3



Grösse: 400x600x560 mm

27. INDUKTIONSFUSS



Masse: 250x450x560 - 2 Elektroniken 3x400 VAC
- 6 Elektroniken 1x240 VAC

Einbau: Der Induktionsfuss darf nie seitlich sichtbar sein.



Masse: 350x450x560 - 4 Elektroniken 3x400 VAC
- 2 Elektroniken 3x400 VAC &
3 Elektroniken 1x240 VAC

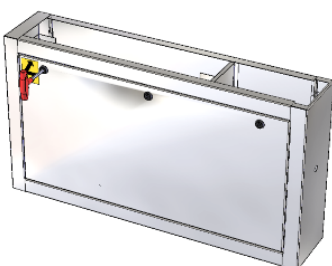
Einbau: Der Induktionsfuss darf nie seitlich sichtbar sein.



Masse: 350x250x560 - 2 Elektroniken 3x400 VAC
- 3 Elektroniken 1x240 VAC

Einbau: Der Induktionsfuss darf nie seitlich sichtbar sein.

28. INSTALLATIONSFACH

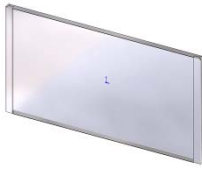


Breite (bedienseite) pro Gerät 50 mm Breite, min. 300 mm
Tiefe Standard 250 mm (min. 200 mm)

Varianten: - Verteiler (Standard)
- Klemmen

Optionen: - Energieoptimierungsanlage
- Hauptschalter

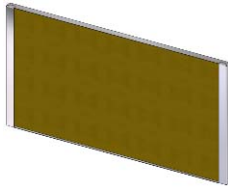
29. STANDFUSS



Breite:

Min. 30 mm

30. ISOLATIONSFUSS



Breite:

Min. 30 mm

Die Isolationsfüsse werden benötigt zwischen:
Backofen / Backofen,
Backofen / Induktionsfuss,
Backofen / Installationsfach,
Backofen / C&H-Schublade,
C&H-Schublade / Induktionsfuss,

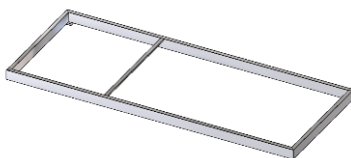
31. SICHTBLENDE



Breite:

Min. 30 mm

32. ROHRSOCKEL



Aussenrohr:

Vierkantrrohr 100x40x2 mm

Verstrebungen:

Vierkantrrohr 35x20x2

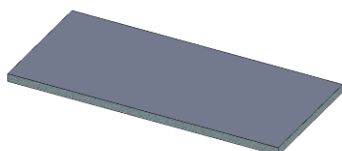
Spezielles:

Ab einer Sockelbreite von 1400 mm muss ein Rohr mittig in Aussenrohrgrösse eingeplant werden

Rücksprung:
(Unterbau-Sockel)

Konturseite: 30 mm
Rückseite: 5 mm
Seitenwand: 10 mm

33. BETONSOCKEL



Abdeckblech:

Auf allen Seiten 10 mm überstehend vom
Betonsockel
Abkantung Rundumlaufen 10 mm

Rücksprung:

Siehe Rohrsockel



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