The fine art of cooking

Induktionsherde

MENU SYSTEM

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

Angenehme Küchentemperatur

Kürzeste Ankochzeiten

Massive Energieersparnis

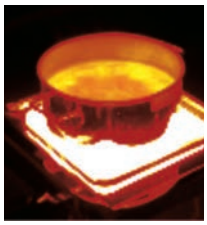
Induktionstechnologie – nur Vorteile für Kochprofis

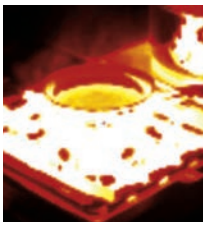
Induktionskochfelder erzeugen die Hitze genau da, wo sie gebraucht wird – direkt in der Pfanne. Durch ein elektromagnetisches Feld entsteht die Wärme direkt im Pfannenboden, und das mit höchster Geschwindigkeit. Steht keine Pfanne auf dem eingeschalteten Kochfeld, gibt es keinen Energieverbrauch und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

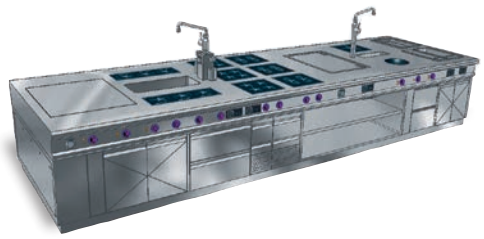
Glühplatte
Wirkungsgrad unter 40 %
Massive, permanente Wärmeabstrahlung, schlecht regelbar

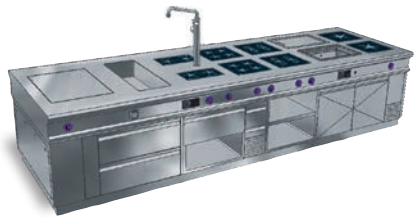
Das Herz jeder Küche ist der Herd

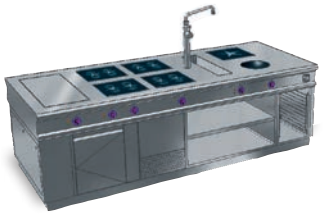
Induktionsherde von MENU SYSTEM sind das beste Beispiel dafür, dass durchdachte Investitionen die Produktivität spürbar steigern und die Betriebskosten wirkungsvoll senken. Als Ihr Partner für die zeitgemässe Technik in der Gastronomie bietet MENU SYSTEM die Produkte und Zutaten für die erfolgreiche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

Herd für mittleren Betrieb:

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

Herd für kleineren Betrieb:

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

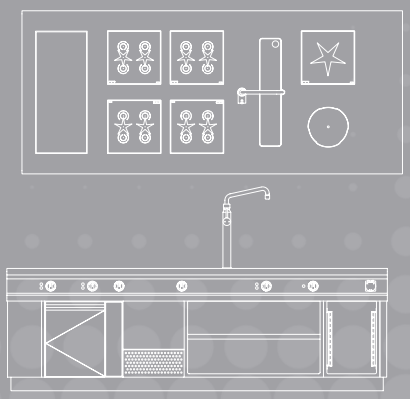
Wir planen individuell mit Ihnen

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:

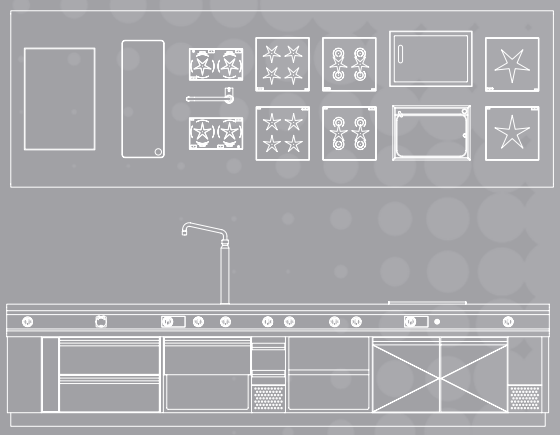
- 1 Warmhalteplatte
- 4 Multifunktions-Induktionskochfelder
- 1 Wasserbad 4 × GN1/6
- 1 Power-Induktionskochfeld
- 1 Induktionswok 300



Herd für mittleren Betrieb:

- 1 Warmhalteplatte
- 1 Wasserbad 5 × GN1/1
- 2 2er-***SLIDE****CONTROL*
- 6 Induktionskochfelder
- 1 Hartchrom-Grillplatte
- 1 Induktions-Multikocher GN1/1

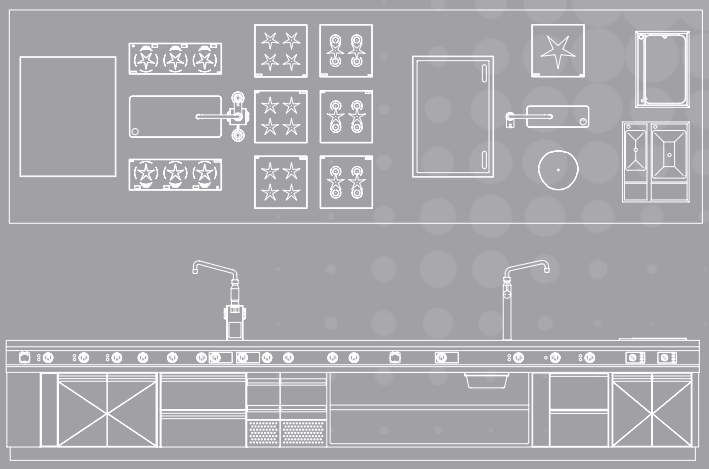
- 1 Geschirrwärmeschrank mit 2 Schubladen
- 1 Cook & Hold-Schublade mit Hygieneunterbau
- 1 Pfannenfach mit Tablar



Herd für volumenstarken Grossbetrieb:

- 1 Warmhalteplatte
- 2 Wasserbäder (4 × GN1/1, 5 × GN1/6)
- 2 3er-***SLIDE****CONTROL*
- 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 Radien 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, praxisgerechten 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 Class
Innovation MENU SYSTEM

Induktionstechnik auf höchstem Niveau

Die °CelsiusClass Features sind in jedem MENU SYSTEM Induktionsherd standardmässig enthalten.

Multimodus-Regler

Die Freiheit des Regelns für Köche
Erhöhter Kochkomfort für maximale Qualität.
Neuheiten: *PushHold*-Funktion und Temperatur-Regelmodus

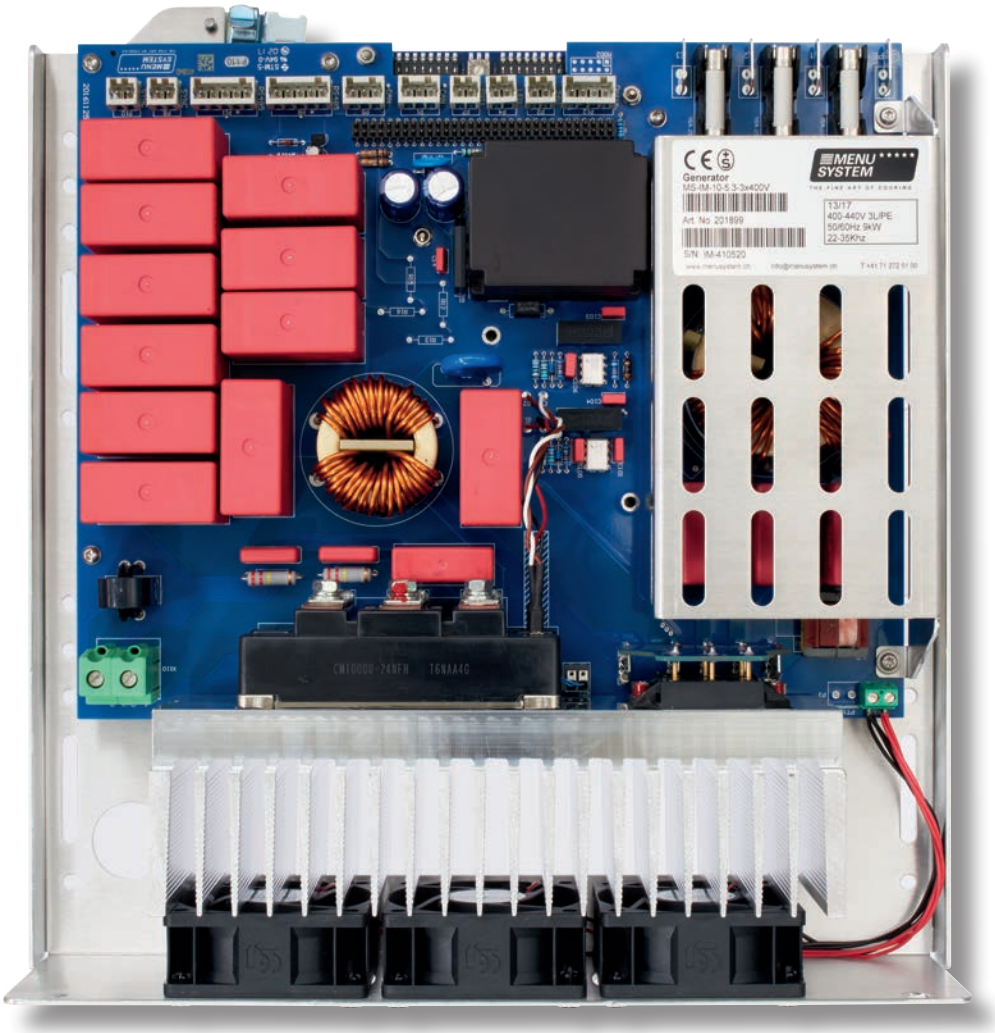
Blueline-Induktion

Energie- und Temperaturmanagement konsequent umgesetzt
Energieoptimierungsanschluss nach DIN-Norm 18875

Star-Induktionsfuss

Höchste Kochperformance dank überlegener Technik
Verbessert: Kühlleistung, Spritzwasserschutz, Servicefreundlichkeit

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.

Multimodus-Regler

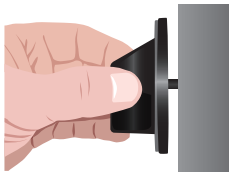
Das Warmhalten und die Temperaturkontrolle erreichen ein neues Niveau – dank der neuen Turn & Push-Bedienung. Ein völlig neues Kocherlebnis.

Leistungsmodus

- Präzise Steuerung der Kochleistung
- Volle Kontrolle über den Kochprozess
- Maximale Leistungsdichte
- Stufenlose, präzise Leistungszufuhr
- Schnelles Aufkochen
- ***SLIDE****CONTROL* für intuitives Kochen

Temperatur-Regelmodus

- Intelligente Temperaturkontrolle
- Langanhaltend hohe Speisequalität
- Höchste Energieeffizienz
- Besonders effizientes Warmhalten
- Temperaturen zwischen 30° und 95° Celsius



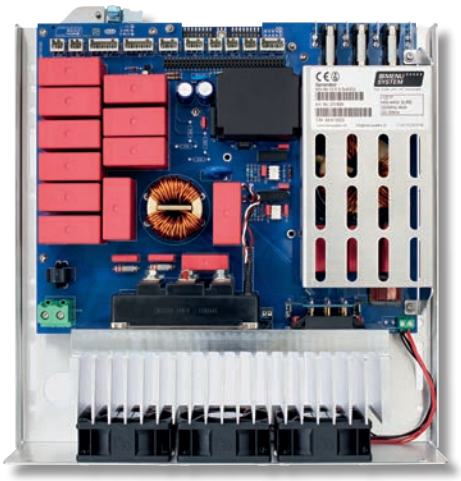
PushHold-Funktion

- Temperatur einfach bei Idealzustand fixierbar
- Gleichbleibende Koch- und Bratergebnisse
- Einfaches Handling dank Schnellumschaltung
- Direktes Fixieren der Pfannentemperatur
- Temperaturen zwischen 30° und 180° Celsius

Technologie-Highlight: Hall-Sensor
Die Positionserfassung der Druck- und Drehbewegungen erfolgt kontaktlos. Diese Technik ist verschleissfrei. Die Signalverarbeitung erfolgt digitalisiert.

Blueline-Induktion

Die Blueline-Induktion repräsentiert den neusten Stand in Sachen Energiemanagement. Sie kochen auch energietechnisch auf absolutem Top-Niveau.



DIN 18875 ready

- Energieoptimierung möglich
- Vermeidung von Leistungsspitzen
- Reduktion der Energiekosten
- Serienmässiger Norm-Anschluss zu Energieoptimierungsanlage

DeltaT-Echtzeitmessung

- Genauste Temperaturüberwachung von bis zu fünf Sensoren in Echtzeit
- Noch besserer Pfannenschutz
- Mehrstufige Restwärmeanzeige
- Erfasst Veränderungen ab 1/10° C
- Digitale Verarbeitung

CB-zertifizierte Technik

- Höchste Betriebssicherheit
- Internationale Zulassungssicherheit
- Arbeitsschutz gewährleistet
- Prüfsiegel: CB-Zertifikat, Sicherheitszeichen S+

Technologie-Highlight: VFT-Qualitätssicherung
Jede Blueline-Induktion wird einem automatisierten Volltest unterzogen. Über 160 Parameter werden in verschiedenen Betriebszuständen getestet und rückverfolgbar protokolliert.

Star-Induktionsfuss

Induktionen erbringen auch bei starker Belastung und hohen Aussentemperaturen uneingeschränkt die volle Leistung. Dies bei gleichzeitig erhöhter Lebensdauer und Servicefreundlichkeit.

Autonomes Kühlsystem

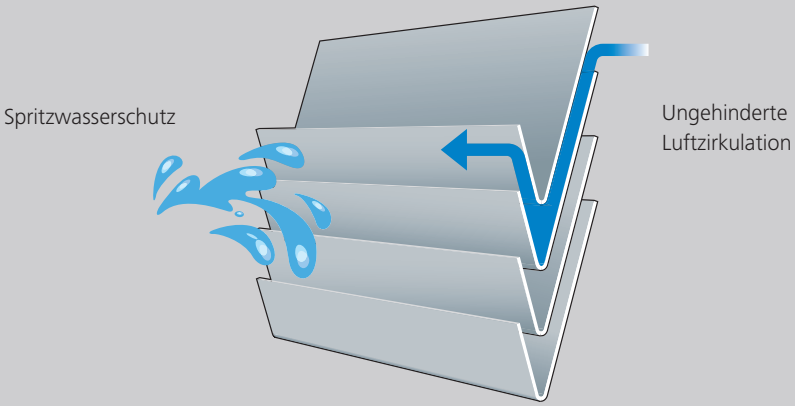
- Noch langlebigere Induktion
- Konstant hohe Performance
- Absolut wartungsfrei
- Bisher unerreichte Kühlleistung
- Ohne Wärmekurzschluss über die Front
- Zuverlässiges, autonomes System

Wasserschutz-Design

- Allseitiger Spritzwasserschutz
- Einfachste Luftfilterentnahme
- MENU SYSTEM Stern-Optik
- Erleichterte Reinigung

Quick-Fix-Einschübe

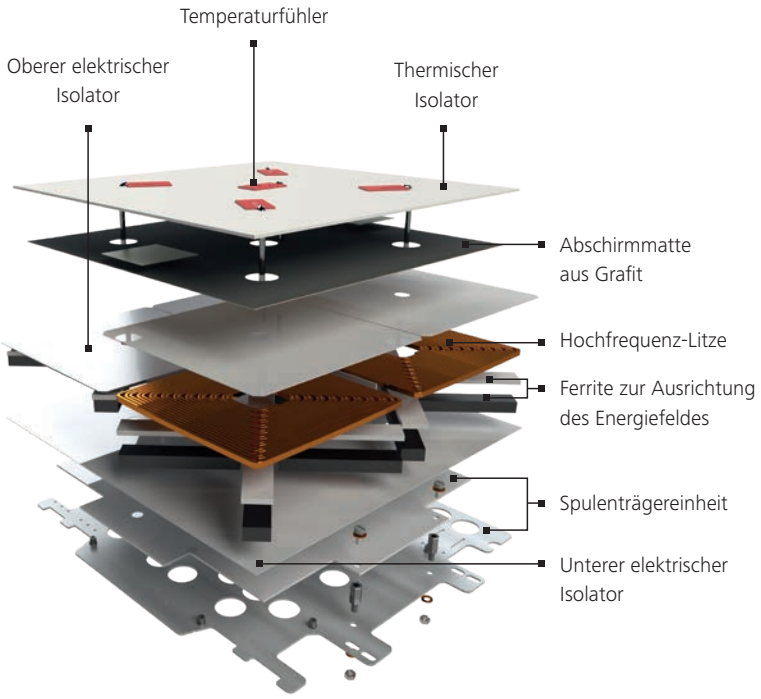
- Maximale Servicefreundlichkeit
- Einfache Wartung
- Minimale Ausfallzeiten
- Horizontale Einschübe
- Fixierung mit nicht verlierbarer Schraube



Technologie-Highlight: V-Lamellen
Die spezielle Formgebung der ineinandergreifenden v-förmigen Lamellen stellt den Luftaustritt sicher und verhindert, dass Wasser eintreten kann. Eine Innovation von MENU SYSTEM.

Volle Kompetenz in der Spulenherstellung

Bei der Herstellung der Induktionsspulen überlassen wir nichts dem Zufall. Als einziger Herdbauer weltweit entwickelt und produziert MENU SYSTEM alle Komponenten seiner Induktionstechnologie selbst – für absolut zuverlässige Qualität.



Spulenmodul

Überzeugende Vorteile

Die von MENU SYSTEM entwickelte und patentierte Induktionstechnologie ist weltweit einzigartig und stellt einen Quantensprung in Sachen Bedienqualität und Funktionalität dar.

Unsere Technologie ist Ihr Komfort

- Höchste Leistungsdichte pro cm² Pfannenboden (bis 36 Watt)
- Patentierte ***SLIDE****CONTROL*-Technik
- Pfannentyperkennung (Material, Grösse, Leistungsaufnahmeverhalten)
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem u.a. durch dynamische Pfannentemperaturregelung
- Flächendeckende Temperaturüberwachung
- Steuerungselektronik mit modernster Prozessortechnik
- Updatefähige Steuersoftware (jederzeitige Aktualisierung möglich)
- Selbstdiagnosesystem für Fehlererkennung und -meldung
- Automatische Lüfterüberwachung
- Digitale, lichtstarke Mehrsegment-Informationsanzeige

Technologie-Highlight: mit Abstand zu Langlebigkeit
Unsere Generatoren werden konsequent fern vom Herdoberteil bzw. von der Wärmequelle eingebaut. Weil jegliche Elektronik ohne Hitzeeinwirkung länger und besser funktioniert.

Automatische Pfannentyperkennung

Wirkungsgradoptimierung

Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar

Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem

Maximale Leistungsdichte

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

***SLIDE**CONTROL*

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. ***SLIDE**CONTROL* 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.

***SLIDE**CONTROL*

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.

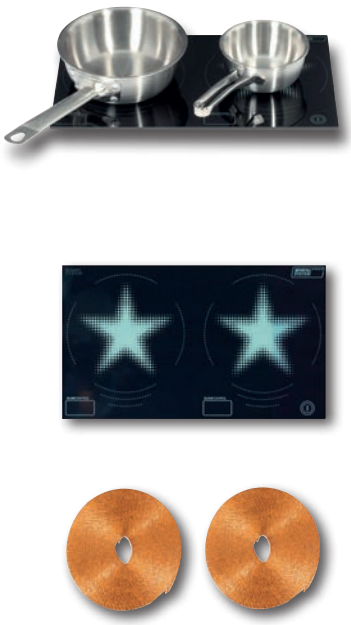
- mit patentierter Bedienungstechnik ***SLIDE**CONTROL*
- zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung
- digitale Informationsanzeige
- °CelsiusClass Features

Power-Induktionskochfeld

Leistung auf den Punkt gebracht

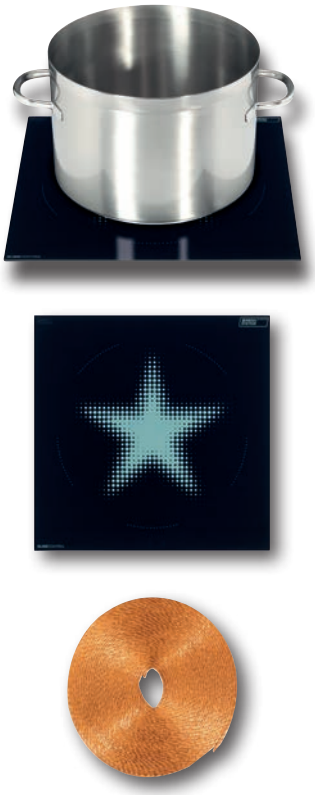
Das Power-Induktionskochfeld ist für das Kochen mit einer Pfanne vorgesehen. Überall dort ideal, wo eine hohe Leistung gefragt ist: schnelle kurze Hitze, scharfes Anbraten, für das Kochen von grossen Mengen.

- mit patentierter Bedienungstechnik ***SLIDE**CONTROL*
- zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung
- digitale Informationsanzeige
- °CelsiusClass 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
- °CelsiusClass 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
- °CelsiusClass 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 feinster 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

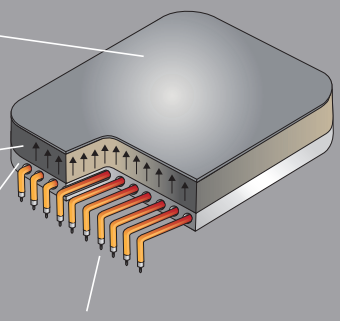
MENU SYSTEM Grillplatten und Bräter garantieren überlegene Bratergebnisse, erleichtern die Arbeit, sind effizient, sparen Geld durch hohe Energieeinsparungen und sind ökologisch sowie wirtschaftlich unübertroffen.

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 Niveaukontrolle (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 Niveaukontrolle. 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.

Doppelschwenkarm-Mischbatterie MENU SYSTEM Profiline

Wasser am richtigen Ort

Niedergar- und Nachziehrost für Grillplatten

Die schonende Effizienz für Fleisch und Fisch

Löffel-Wasserbad mit Zulaufhahn und Überlaufschutz

Jederzeit sauberes Besteck

Kühl- und Tiefkühlmöbel mit 2 oder 3 GN-Auszügen

Kühlung an Ort und Stelle für den optimalen Arbeitsablauf

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

Revisionsschalter mit weisser Kontrollleuchte

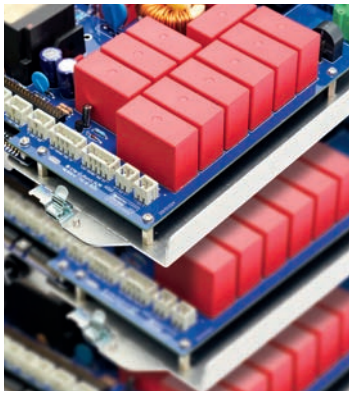
Sicherheit durch Stromabschaltung direkt am Herd

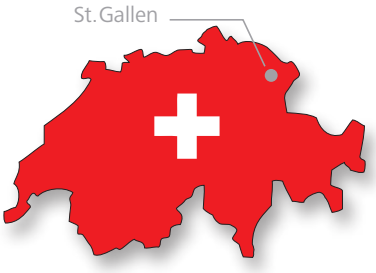
MENU SYSTEM legt Wert auf jedes Detail

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 Etikette, 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 35 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!

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

© by MENU SYSTEM AG, Technische Änderungen vorbehalten.