



The fine art of cooking
Induktionsherde



THE FINE ART OF COOKING



Kompromisslos kochen

Wolfgang Kuchler

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 Herde
- Wir konzentrieren uns auf die Induktionstechnik
- Wir konzipieren und fertigen jeden Herd individuell nach den Wünschen unserer Kunden

Induktionsherde, individuell, massgeschneidert

Eine feine Wahl – massgeschneiderte Induktions-Herdanlagen von MENU SYSTEM.

Aus der Praxis entwickelt, für Küchenprofis gebaut. Wir konzipieren nach Ihrer Inspiration und auf der Basis unserer 30-jährigen Erfahrung. Das ist im Kern das Rezept zu unserem Erfolg. Dazu stehen wir



Angenehme Küchentemperatur

Kürzeste Ankochzeiten

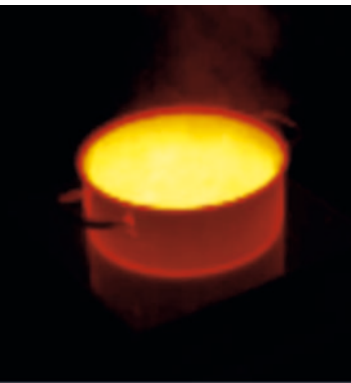
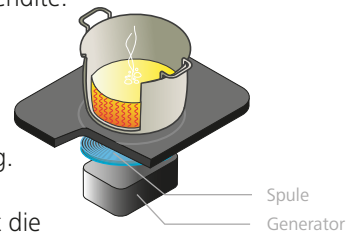
Massive Energieersparnis

Induktionstechnologie

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.

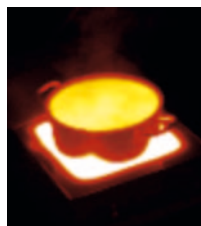
Hohe Energieersparnis – einer von vielen Vorteilen

- 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.



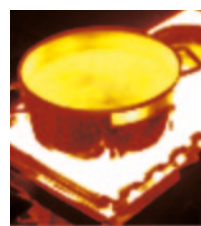
MENU SYSTEM Induktionskochfeld

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



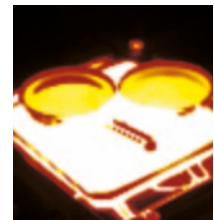
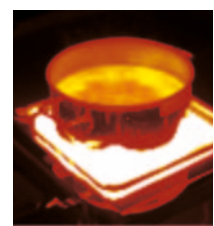
Infrarotkochstelle

Wirkungsgrad unter 75%
Starke Wärmeabstrahlung, Regelung wirkt verzögert



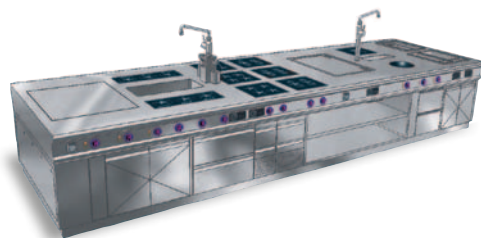
Gaskochstelle

Wirkungsgrad unter 60%
Hohe Wärmeabstrahlung, starke Verschmutzung



Glühplatte

Wirkungsgrad unter 40%
Massive, permanente Wärmeabstrahlung, schlecht regelbar



**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.



Aus der Praxis entwickelt – für Küchenprofis gebaut



Herd für kleineren Betrieb:

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

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.

So individuell wie Sie

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.



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

Optimale Arbeitsabläufe und maximale Produktivität ergeben sich durch die kundenindividuelle Positionierung aller Geräte.



Einklang von Form und Funktion

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 und deshalb von höchster Lebensdauer. Die Geräte sind flächenbündig eingebaut. Die formschöne Kontur bietet einen optimalen Schutz sämtlicher Bedienelemente bei maximaler Hygiene und geringstem Reinigungsaufwand. Die Herdunterbauten sind in H2-Hygienausführung mit leicht zu reinigenden Radien gefertigt. Dank der massivsten auf dem Markt erhältlichen Bauweise sind die Unterbauten von höchster Lebensdauer.

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

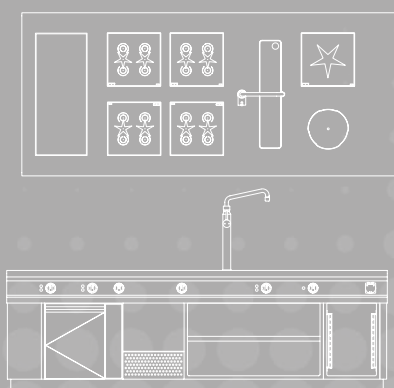
Wir planen individuell mit Ihnen

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 von massgeschneiderten 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?

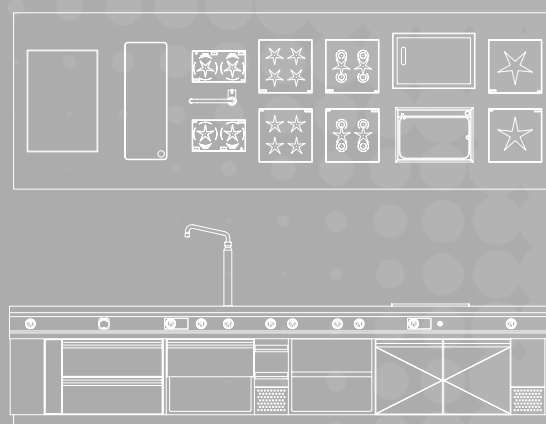
Herd für kleineren Betrieb:

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



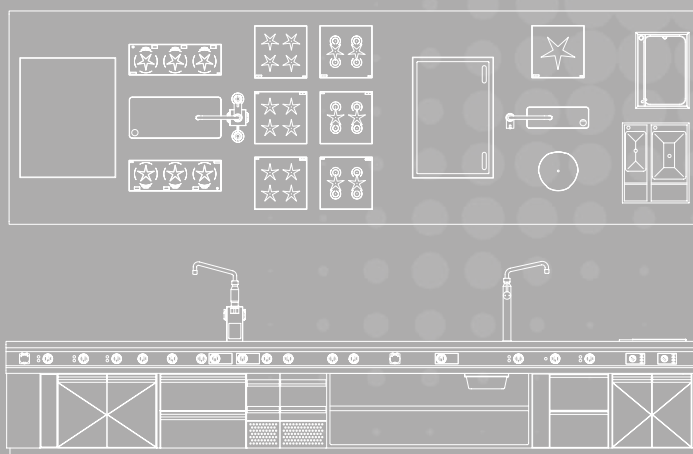
Herd für mittleren Betrieb:

- 1 Warmhalteplatte
- 1 Wasserbad 5 x GN1/1
- 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

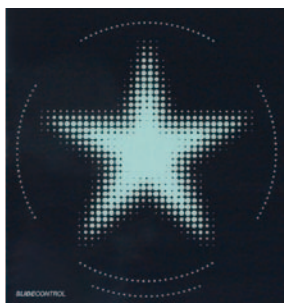


Herd für volumenstarken Grossbetrieb:

- 1 Warmhalteplatte
- 2 Wasserbäder (4 x GN1/1, 5 x 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



Die Besten kochen mit MENU SYSTEM



Der **Stern** von MENU SYSTEM steht für kompromisslose, bewährte Qualität und **hohe Innovationskraft**. Folgen Sie diesem Stern, dem Stern führender Küchen. Ein **massgeschneiderter Induktionsherd** von MENU SYSTEM ist optimal auf Ihren Betrieb abgestimmt. Jedes Gerät ist an der richtigen Stelle. Dies gewährleistet **optimale Arbeitsabläufe** und **maximale Produktivität**. Dank der modernsten auf dem Markt erhältlichen, von der MENU SYSTEM selbst entwickelten und **patentierten** Induktionstechnik, **sparen** Sie massiv Energie und damit Kosten. Ein angenehmes **Raumklima** schafft eine **angenehme** Arbeitsumgebung und macht Ihre Arbeitsplätze in der Küche **attraktiv**. Ihr Herd ist **einfach** und schnell zu reinigen und gewährleistet dabei eine **maximale Hygiene**. Sie **kochen schnell** und präzise. Nun haben Sie jederzeit die vollständige Kontrolle über den Kochprozess. Die Langlebigkeit und **Verlässlichkeit** Ihrer Herdanlage garantiert tiefe Systemkosten **über Jahre**. Ein gutes Gefühl, **Freude an der Arbeit**, reale Einsparungen – eine Investition, die sich mehr als rechnet.



**Dieser Herd begeistert
die Küchenprofis**



Wir wollen nicht zufriedene Kunden, wir wollen begeisterte Kunden. Ihre Begeisterung für eine schöne, praxismgerechte und technisch überlegene Herdanlage ist unser Ziel und unser Kapital.


Unsere Kunden haben Freude an ihrem Herd und ihrer Arbeit und sind deshalb produktiver, kreativer und erfolgreicher. Sie sind als Berufskollegen und Fachleute nicht nur glaubwürdig, sondern mit ihren glänzenden Augen auch ansteckend. Emotion pur.

Wir sind stolz auf die Vielzahl von begeisterten Kunden, die wir haben dürfen.

NetComfort oder Premium

*Unser Produktportfolio bietet Ihnen zwei exklusive Arten
von massgeschneiderten Induktionsherdanlagen.*

Die Wahl liegt bei Ihnen.

The background features a series of elegant, flowing lines in shades of yellow and white. These lines originate from the bottom right and curve upwards and to the left, creating a sense of movement and depth. The lines vary in opacity, with some appearing as bright, glowing streaks and others as softer, more ethereal wisps. The overall effect is one of modern, sophisticated design.

NetComfort oder Premium

Die Wahl liegt bei Ihnen

NetComfort – zukunftsweisende Potenziale nutzen

Als technologisch führendes Unternehmen haben wir die Aufgabe gelöst, für Sie die Vorteile eines intelligenten, vernetzten Herdes nutzbar zu machen. Ihr NetComfort-Herd ist mit Ihrem Netzwerk verbunden. Die Vorteile sind vielfältig.



Computerbasierte Fern- und Vor-Ort-Diagnose, Anbindung an das Kompetenzzentrum von MENU SYSTEM sowie Datenzugriff vom eigenen Computer aus. Transparenz und Kontrolle gewinnen. Service und Betreuung nach dem Kauf in bisher nicht möglicher Qualität.

Premium – von klassischen Vorzügen profitieren

Premium verkörpert den bewährten Status von hochstehenden Anlagen, die uns zum Marktführer für massgeschneiderte Induktionsherdanlagen in Europa gemacht haben.



Induktionstechnologie der fünften Generation mit Pfannentyp-erkennung und **SLIDECONTROL**, leistungsoptimierte Kochgeräte für beste Kochergebnisse. Ein massgeschneiderter, auf Ihre Betriebsabläufe abgestimmter Herd, der optimale Arbeitsabläufe und maximale Produktivität gewährleistet.



NetComfort

Der intelligente, vernetzte Herd

NetComfort ist das intelligente, zukunftsweisende Herdkonzept. Sie profitieren von zentraler Nutzungs- und Betriebsdatenerfassung, von Netzwerkanbindung, computerbasierter Fern- und Vor-Ort-Diagnose. Sie sind vernetzt mit dem Kompetenzzentrum von MENU SYSTEM und haben Datenzugriff von Ihrem Computer aus. Intelligente Kochgeräte, die ihre Nutzungs- und Betriebsdaten erfassen und an einen zentralen Speicher weiterleiten, machen diese Innovation möglich.

Cockpit, die Software zu Ihrem NetComfort-Herd, gibt Ihnen die volle Kontrolle. Gehen Sie online mit Ihrem Herd. Wie hoch ist der Energieverbrauch? Welches Kochgerät wird wie oft genutzt? Sie sind vollständig im Bild – jederzeit. Ist ein Serviceeinsatz wirklich nötig? Dank Ferndiagnose kann diese Frage geklärt werden. Das ist aktive Serviceprävention. NetComfort macht es möglich. Sie dürfen sich auf Werterhaltung, Sicherheit und eine nachhaltig schlanke Kostenrechnung Ihrer Herdanlage freuen. NetComfort ist zukunftsweisend und bietet mehr Komfort.



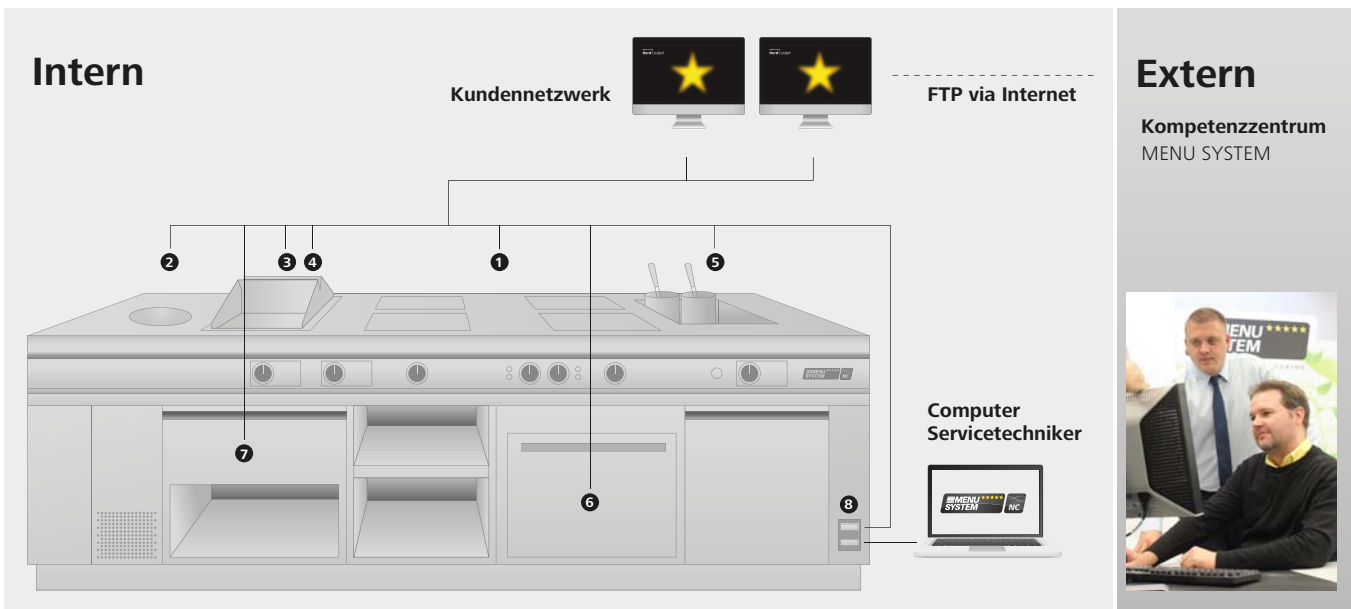
- Ferndiagnose für Ihren Herd
- Cockpit-Software
- Servicekosten minimieren
- Lebensdauer maximieren
- Von VIP-Dienstleistungen profitieren



Sustainable Catering Equipment Award
für **NetComfort** verliehen vom **FCSI** (Verband der Internationalen Küchenplaner)

Intelligente Kochgeräte

- 1 Induktionskochfelder
- 2 Induktionswok
- 3 Grill
- 4 Bräter
- 5 Multikocher
- 6 Backofen
- 7 Cook & Hold
- 8 Zentraler Datenspeicher



Premium

Alle klassischen Vorteile, die Köche lieben

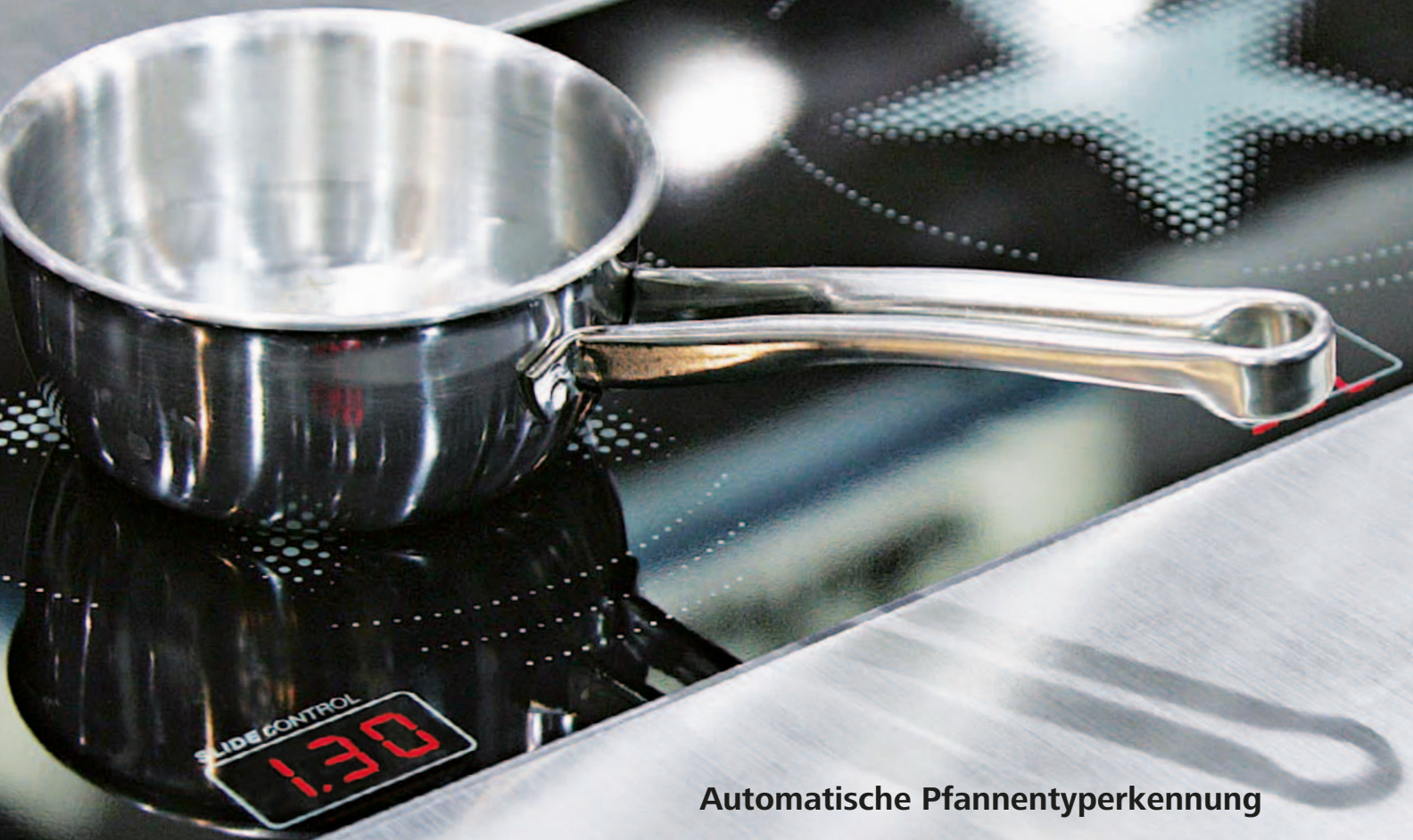
Clevere und erfolgreiche Köpfe in der internationalen Gastrozene setzen auf keinen anderen Herd häufiger als auf die massgeschneiderten Induktionsherdanlagen von MENU SYSTEM. Premium verkörpert den bewährten Status von hochstehenden Anlagen, die uns zum Marktführer für massgeschneiderte Induktionsherdanlagen in Europa gemacht haben. Die klassischen Vorteile sind so vielfältig wie praxiserprobt.

Premium heisst die stetige Weiterentwicklung und Verbesserung aus der Praxis heraus und garantiert Ihnen die Langlebigkeit und Verlässlichkeit Ihrer massgeschneiderten Induktionsherdanlage. Jedes Gerät ist an der richtigen Stelle. Sie kochen schnell und präzise. Sie kochen technologisch auf Topniveau dank Induktionstechnologie der fünften Generation mit Pfannentyperkennung und **SLIDECONTROL** – weltweit einzigartig. Sie sparen massiv Energie und Kosten. Sie haben das Klima in der Küche im Griff und machen Ihre Arbeitsplätze attraktiv. Tiefe Systemkosten über Jahre. Ein gutes Gefühl, Freude an der Arbeit, reale Einsparungen – eine Investition, die sich mehr als rechnet.



- Massgeschneidert – so individuell wie Sie
- Küchenleistung und Kochqualität erhöhen
- Weltweit einzigartig – **SLIDECONTROL**-Technologie
- Höchste Energieeffizienz – Energie und Geld sparen
- Langlebigkeit und Verlässlichkeit garantiert





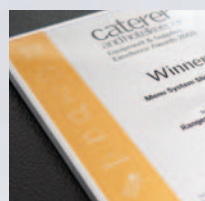
Automatische Pfannentyperkennung

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.



Einzigartig weltweit

SLIDECONTROL

Gleiten statt regeln **Patentierter Steuerungstechnik von MENU SYSTEM**

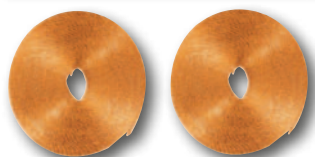
Wie von Zauberhand gesteuert, was magisch anmutet, ist eine Innovation von MENU SYSTEM. Slide (engl.) steht für gleiten und tatsächlich ist bei dieser Technik die Kochleistung durch Verschiebung der Pfanne auf dem Kochfeld steuerbar.

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.

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 (SLC)
2er-Induktionskochfeld



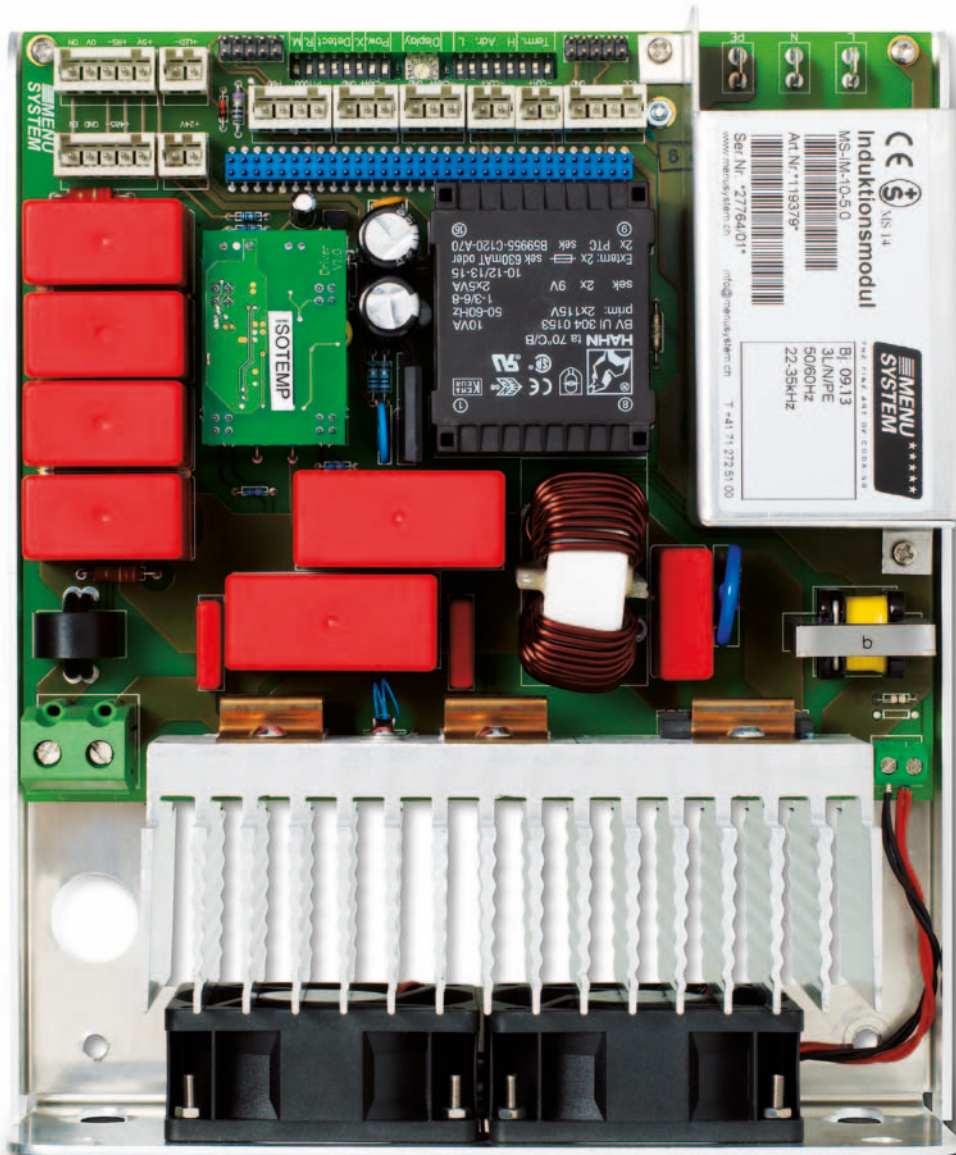
Masse: 230 x 392 mm
Mit zwei Induktionsspulen und zwei autonomen Induktionsgeneratoren.
Wirkungsfeld je 220 mm, Leistung je 3 kW

SLIDECONTROL (SLC)
3er-Induktionskochfeld



Masse: 230 x 692 mm
Mit drei Induktionsspulen und drei autonomen Induktionsgeneratoren.
Wirkungsfeld je 220 mm, Leistung je 3 kW

MENU SYSTEM Induktionstechnik



MENU SYSTEM entwickelt und produziert alle Komponenten seiner Induktionstechnologie selber. Als einziger Herdbauer konzentriert sich MENU SYSTEM dabei vollumfänglich auf diese zukunftsweisende Technik. Als Pionierunternehmen in der Induktionstechnik hat MENU SYSTEM bereits in den frühen 80er-Jahren die ersten Induktionskochgeräte im Markt eingeführt. Kein anderes Unternehmen verfügt über mehr Erfahrung in der Entwicklung und Anwendung der Induktionstechnologie in der Profiküche. In der aktuellen MENU SYSTEM Induktionstechnologie der fünften Generation vereinigt sich die gesammelte Erfahrung und das gesamte Technologie- und Anwendungswissen eines Marktführers.

Überzeugende Vorteile

MENU SYSTEM Induktionstechnik

- Höchste Leistungsdichte pro cm² Pfannenboden (bis 36 Watt)
- Patentierte **SLIDECONTROL**-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
- Integriertes BUS-System für Datenkommunikation
- Digitale, lichtstarke Mehrsegment-Informationsanzeige
- Erfüllt die EMV-Normen für Haushaltsgeräte (EN 55014-1:2006, strenger als Industrienorm)
- Steuerungs- und Leistungselektronik resistent gegen Netzschwankungen

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



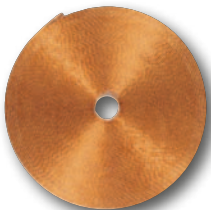
Durchmesser: 300 mm
Leistung: 5 kW

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 **SLIDECONTROL**-Technologie
- zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung
- digitale Informationsanzeige



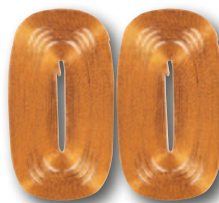
Leistung der Spule 6 kW,
mit Wirkungsfeld 300 mm,
geeignet für Pfannen
bis 32 cm

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



Leistung der Spule 7 kW, mit
Wirkungsfeld 340 x 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



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

Technologie der fünften Generation

Die von MENU SYSTEM entwickelte und patentierte **Induktionstechnologie** ist weltweit **einzigartig**. Begeisterte Reaktionen der Benutzer bestätigen: Die neue **Technik** von MENU SYSTEM stellt einen **Quantensprung** in **Bedienqualität** und **Funktionalität** dar. Nun haben Sie jederzeit die **vollständige Kontrolle** über den Kochprozess. **Intuitives Kochen ohne Ablenkung**, ohne Kompromisse – **einfach ganz Koch sein**. Die **Energiezufuhr** und damit die **Kochleistung** steuern Sie mit der **Pfannenbewegung**. Diese wird in jeder Phase **elektronisch** ausgewertet. Jede Pfanne ist **unabhängig** regulierbar. Sie sind durch eine **digitale Informationsanzeige** über die **effektive Leistungsaufnahme** stets im Bild. Ob **leises Köcheln** oder **intensives Aufkochen**, ob **scharfes Anbraten** oder **Warmhalten** bei reduzierter Hitze – ein **Handgriff** genügt, um **genau das gewünschte Resultat** zu erzielen. **Erstmalig** in der Geschichte erkennt eine Induktionstechnik den **Pfannentyp**. Unsere Systeme **optimieren** sich **völlig selbständig** auf die eingesetzte Pfanne. Der **Wirkungsgrad** wird **maximiert**, der **Kochprozess** ist besonders **energiesparend**. **Technologie der fünften Generation**.

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

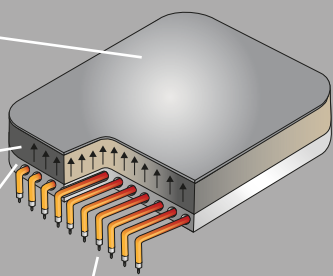
- reduziert die Wärmeabstrahlung
- schützt Grillgut vor Verbrennung
- einfachste Reinigung

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°)
- 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
- Power Modus (Booster)
- 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



Ein gutes Gefühl

Dominique Gauthier

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.

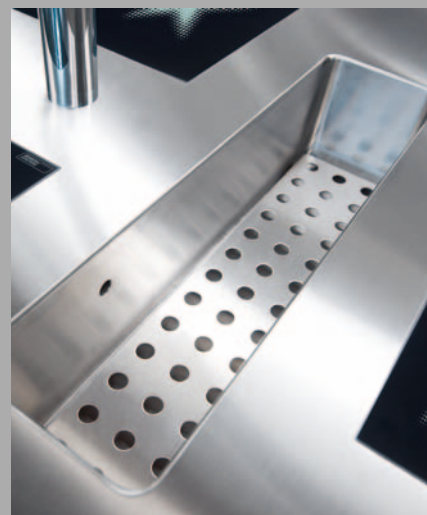
Wärmeschrank

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.



Backofen

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

Fritteusen

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

Bain-Marie

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



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.

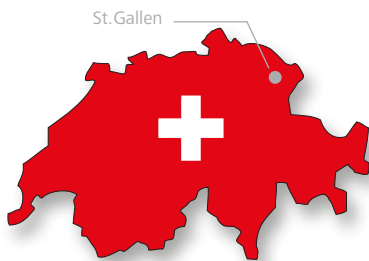
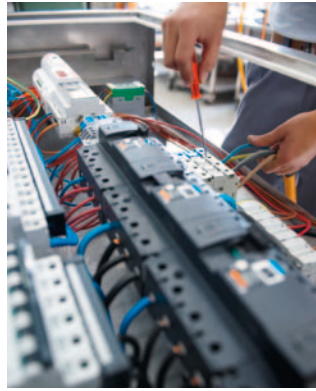
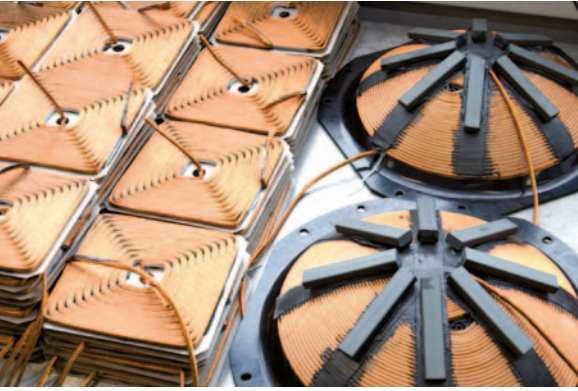




Made in Switzerland

Made in St. Gallen

Made by MENU SYSTEM



Induktionstechnik, Elektro- technik und Metallverarbeitung aus einem Hause.

MENU SYSTEM steht für volle Kontrolle über Qualität und Know-how. Induktionstechnik, Elektrotechnik und Metallverarbeitung kommen bei MENU SYSTEM aus einem Hause. Die Entwicklung und Herstellung aller individuellen, massgeschneiderten Induktionsherdanlagen erfolgt am Hauptsitz und einzigen Produktionsstandort der MENU SYSTEM Gruppe in St. Gallen.

Bei MENU SYSTEM ist «Made in Switzerland» keine Etiketle, sondern Philosophie und gelebte Wirklichkeit. Die hohe Fertigungstiefe gewährleistet die volle Kontrolle über Qualität und Know-how. Kunden und Vertriebspartner sind herzlich zu einem persönlichen Werksbesuch eingeladen. Nehmen Sie uns beim Wort.



5 Jahre Werksgarantie – unübertroffen



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

Service inklusive



Unsere Qualitäts-Philosophie 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 durch die MENU SYSTEM selbst oder durch regelmässig geschulte und autorisierte Partner erbracht.

The fine art of cooking

Nur begeisterte Kunden sichern langfristig den Erfolg im Markt. Daran glauben wir und danach handeln wir seit über 30 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!

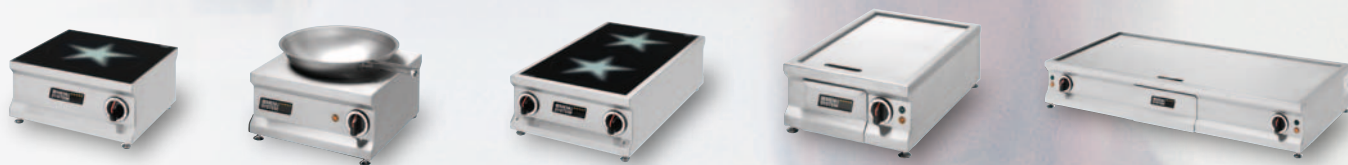
A handwritten signature in black ink, appearing to read 'P. Schneider'.

Ihr Dr. Paul Schneider



**MENU SYSTEM unterstützt
meine hohen Ansprüche ideal.**

Georges Knecht



Einzelgeräte in Herdqualität

Verlangen Sie unseren Prospekt.

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

