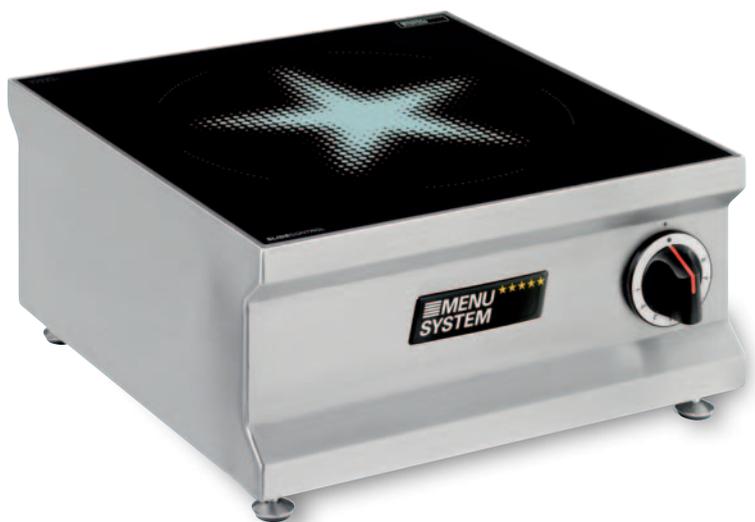


# Induktionsgerät mit Power-Kochfeld MS-I-10P, 6 kW

Art. Nr. 120815



## Einzelgerät in Herdqualität: 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, Kochen von grossen Mengen.

## Vorteile auf den Punkt gebracht

- Energieersparnis von 50 bis 85 % gegenüber herkömmlicher Kochtechnik
- Geringste Wärmeabstrahlung sorgt für optimales Klima in der Küche
- Kürzeste Ankochzeiten, keine Wartezeiten (innerhalb weniger Sekunden steht die maximale Wärmeleistung zur Verfügung)
- Stufenlose, feinste Energiedosierung für das Kochen auf den Punkt
- Gleiten statt Regeln mit der patentierten **SLIDECONTROL**-Technik
- Höchste Leistungsdichte pro cm<sup>2</sup> Pfannenboden
- Pfannentyperkennung (Material, Grösse, Leistungsaufnahmeverhalten)
- Zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung
- Automatische Lüfterüberwachung
- Selbstdiagnosesystem für Fehlererkennung und -meldung

### Ausstattung

**SLIDECONTROL**-Technik  
Mehrsegment-Digitalanzeige  
extrastarkes Ceranglas  
abnehmbarer Fettfilter  
höhenverstellbare Füsse

## Technologie der fünften Generation

Die MENU SYSTEM  
Induktionstechnik



- MENU SYSTEM Induktionstechnologie ist die modernste, leistungsfähigste und am weitesten fortgeschrittene Induktionstechnik weltweit.
- Als Marktführer entwickelt und produziert MENU SYSTEM alle Komponenten seiner Induktionstechnologie selber.
- Als einziger Herdbauer konzentriert sich MENU SYSTEM vollumfänglich auf diese zukunftsweisende Technik.
- Kein anderes Unternehmen verfügt über mehr Erfahrung in der Entwicklung und Anwendung der Induktionstechnologie in der Profiküche.

## MS-I-10P Art. Nr. 120815



### Leistung auf den Punkt gebracht

#### Power-Kochfeld 6 kW mit patentierter *SLIDECONTROL*-Technik

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, Kochen von grossen Mengen.

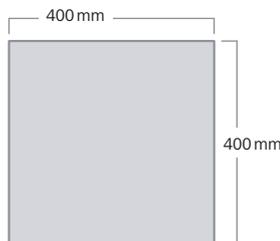
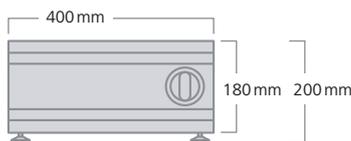
- geeignet für Pfannen bis 32 cm
- Wirkungsfeld  $\varnothing$  300 mm
- zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung

### Ausführung

- Kochfeld aus hochwertiger Glaskeramik
- Gehäuse komplett aus massivem Edelstahl (Chromnickelstahl 1.4301) gefertigt
- Abnehmbarer, reinigungsfreundlicher Fettfilter
- Höhenverstellbare Metallfüsse
- Stufenlose, elektronische Leistungsregelung für feinste Energiedosierung
- Einhandbedienung mittels Drehschalter
- Steuerungs- und Leistungselektronik resistent gegen Netzschwankungen

### Technische Daten

Dimension	400 × 400 × 200 mm
Glasgrösse	388 × 388 mm
Leistung	6 kW 3 × 400–440 VAC 50/60 Hz
Wärmeabgabe	latente 350 W sensible 400 W
Stecker	CEE 16 oder Typ 15
Kabellänge	2.2 m
Gewicht	18 kg



### Sicherheitshinweise

Die Abluft muss ungehindert entweichen können. Die Fettfilter müssen regelmässig gereinigt werden.

Die gesammelte Erfahrung von MENU SYSTEM als Marktführer bei massgeschneiderten Induktionsherdanlagen fliesst direkt in die Entwicklung unserer Einzelgeräte ein. Diese sind deshalb in optimaler Weise auf die Anforderungen von Küchenprofis abgestimmt.



### Garantierte Qualität

Wir stehen für die Qualität unserer Produkte mit einer Werksgarantie ein. Service- und Garantieleistungen werden je nach Land und Region durch die MENU SYSTEM selbst oder durch autorisierte Partner erbracht.



### Made in Switzerland

Induktionstechnik, Elektrotechnik und Metallverarbeitung kommen bei MENU SYSTEM aus einem Hause. Die hohe Fertigungstiefe gewährleistet die volle Kontrolle über Qualität und Know-how. Bei uns ist «Made in Switzerland» keine Etiketle, sondern Philosophie und gelebte Wirklichkeit.