

Fehler! Textmarke nicht definiert.

Angebot
nicht definiert.

Fehler! Textmarke

Maßgeschneiderter Induktionsherd

Fabrikat **MENU SYSTEM**



Modell **„Premium“**

Premium

Massgeschneidert – so individuell wie Sie

Clevere und erfolgreiche Köpfe in der internationalen Gastroszene setzen auf keinen anderen Herd häufiger als auf die maßgeschneiderten Induktionsherdanlagen von Menu System . Und warum? Die klassischen Vorteile sind so vielfältig wie praxiserprobt.

Individuelle, nach neusten technischen, ökologischen und ökonomischen Erkenntnissen, auf Mass konstruierte Einzelanfertigung für höchste Beanspruchung. Mit modernster MENU SYSTEM Induktionstechnik der 5ten Generation.

Fabrikat **MENU SYSTEM**



Modell **„NetComfort“**

NetComfort

Gehen Sie online mit Ihrem Herd

Das intelligente, zukunftsweisende Herdkonzept. Zentrale Nutzungs- und Betriebsdatenerfassung, Netzwerkanbindung, computerbasierte Fern- und Vor-Ort-Diagnose, Anbindung an das Kompetenzzentrum von MENU SYSTEM sowie Datenzugriff vom eigenen Computer aus mittels .

Transparenz und Kontrolle gewinnen. Service und Betreuung nach dem Kauf in bisher nicht möglicher Qualität. Wir stellen für Sie Werterhaltung, Sicherheit und eine nachhaltig schlanke Kostenrechnung Ihrer Herdanlage sicher.

Jedes einzelne Kochgerät ist mit Intelligenz ausgestattet und in der Lage, eine Vielzahl von Daten zu erfassen. Die Daten werden vom Herd gespeichert und können – automatisch oder auf Abruf – an MENU SYSTEM übermittelt werden. Eine Ferndiagnose für Ihren Herd wird möglich. Ihr Herd bleibt mit uns, dem Hersteller verbunden. Sie profitieren von den Vorteilen, die eine Ferndiagnose bietet.

Cockpit – den Herd im Griff

Cockpit, die Software zu Ihrem NetComfort-Herd, gibt Ihnen die volle Kontrolle. Gehen Sie online mit Ihrem Herd, rufen Sie Auswertungen ab, oder lassen Sie sich wichtige Informationen zu Ihrem Herd anzeigen. Welches Kochgerät wird wie oft genutzt? Wie hoch ist der Energieverbrauch? Wird mit den richtigen Temperaturen gearbeitet? All das und mehr beurteilen Sie – dank direkter Verbindung zwischen Herd und Ihrem Netzwerk – bequem in Ihrem Büro. Sie sind vollständig im Bild – jederzeit.

Individuelle, nach neusten technischen, ökologischen und ökonomischen Erkenntnissen, auf Mass konstruierte Einzelanfertigung für höchste Beanspruchung.

Mit modernster MENU SYSTEM Induktionstechnik der 5ten Generation.

Ausführung Selbsttragende Konstruktion, komplett in Edelstahl.
(Chromnickelstahl nach Werkstoff 1.4301)

Herdoberteil:

Aus einem Stück gefertigte Abdeckung inkl. eingearbeiteter Bedienerkontur mit grossen Radien, nahtlos, durchgehend verschweisst und fein geschliffen – ohne Kanten und Stösse. Extra massive, verzugsfreie Ausführung mittels Sandwichbauweise, mit einer durchgehenden Materialstärke von 5 mm. Zusätzlich verwindungsfrei verstärkt mit hochwertigem Edelstahl (Gesamtstärke 9 mm).

Vollhygiene-Ausführung:

Flächenbündige, glatte und fugenlose Arbeits- und Abstellflächen für einfachste Reinigung und maximale Hygiene.

Alle Geräte sind temperaturbeständig und wasserdicht von oben eingebaut.

Stufenlose, elektronische Leistungsregulierung für sämtliche Heiz- und Kocheinheiten.

Unterbau:

Die Schrankräume in **Hygiene-Norm**, entsprechend „H2“ der gültigen DIN-Vorschriften mit einer Materialstärke von 1,5 mm. Die seitlichen Übergänge vom Fachboden zu den Seiten- und ggf. Rückwänden mit einem leicht zu reinigenden Radius, R=12 mm, ohne Kanten und Stösse.

Masse : x x mm (Länge/Breite/Höhe)
Spannung: 3x400 V

Herdoberteil seitig bedienbar (Position 10)

Masse: x x mm (Länge/Breite/Höhe)

Fehler! Textmarke nicht definiert.

Herdoberteil mit Stecknähten (fugenlos verschweisst)

seitig bedienbar (Position 10)

Masse (gesamt): x x mm (Länge/Breite/Höhe)

Teil A (**Position 10.1**) Länge mm

Teil B (**Position 10.2**) Länge mm

Fehler! Textmarke nicht definiert.

Fehler! Textmarke nicht definiert.

Fehler! Textmarke nicht definiert.

Fehler! Textmarke nicht definiert.

Fehler! Textmarke nicht definiert.

Menge: **Bezeichnung:**

Induktionskochfelder:

Stk. **Power-Induktionskochfeld (Position)**
Leistung auf den Punkt gebracht
mit patentierter **SLIDECONTROL**-Technologie
Masse: 392x392 mm

mit Power-Spule, Leistung 6 kW, Wirkungsfeld 300 mm

- zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung
- digitale, lichtstarke Mehrsegment-Informationsanzeige
- Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar
- Wirkungsgradoptimierung mittels Pfannentyperkennung
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem
- Punktuelle Hochleistungsinduktion, ideal für Pfannen und Töpfe bis 32 cm

Stk. Multifunktions-Induktionskochfeld (Position)

Vielseitigkeit und Flexibilität

Masse: 392x392 mm

mit Multifunktions-Spule, Leistung 7 kW, Wirkungsfeld 340x360 mm

- 2-Zonen-Topferkennung und Temperaturüberwachung
- digitale, lichtstarke Mehrsegment-Informationsanzeige
- Wirkungsgradoptimierung mittels Pfannentyperkennung
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem
- für 4 Sauteusen à 16 cm oder Kochtopf bis 38 cm
- multifunktionelle Induktion für Produktion und Fertigung

Stk. Flächendeckendes Induktions-Grosskochfeld (Position)

Maximale Pfannenkapazität bei optimaler Leistungsverteilung

Masse: 392x392 mm

mit flächendeckender Grossspule, Leistung 9 kW, Wirkungsfeld 380x380 mm

- zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung
- Flächendeckende Topferkennung mit vollelektronischer Temperaturüberwachung
- digitale, lichtstarke Mehrsegment-Informationsanzeige
- Wirkungsgradoptimierung mittels Pfannentyperkennung
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem
- für 4 Sauteusen à 20 cm oder Kochtopf bis 44 cm
- Induktion mit feinsten Leistungsdosierung für Produktion und Fertigung

Stk. 2er Power-Induktionskochfeld (Position)

Leistung auf den Punkt gebracht

mit patentierter **SLIDECONTROL**-Technologie

Masse: 360x660 mm

mit 2 Power-Spulen, Leistung je 6 kW, Wirkungsfeld je 300 mm

- zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung
- digitale, lichtstarke Mehrsegment-Informationsanzeige
- Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar
- Wirkungsgradoptimierung mittels Pfannentyperkennung
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem
- zwei unabhängig regulierbare Hochleistungskochfelder
- ideal für Pfannen und Töpfe bis 32 cm

Stk. 2er Multifunktions-Induktionskochfeld (Position)

Vielseitigkeit und Flexibilität

Masse: 360x660 mm

mit 2 Multifunktions-Spulen, Leistung je 7 kW, Wirkungsfeld je 340x360 mm

- 2-Zonen-Topferkennung und Temperaturüberwachung
- Wirkungsgradoptimierung mittels Pfannentyperkennung
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem
- zwei unabhängig regulierbare, multifunktionelle Kochfelder

- für je 4 Sauteusen à 16 cm oder Kochtöpfe bis 38 cm
- geeignet für Produktion und Fertigung

Stk. 2er Flächendeckendes Induktions-Grosskochfeld (Position)

Maximale Pfannenkapazität bei optimaler Leistungsverteilung

Masse: 392x792 mm

mit 2 flächendeckenden Grossspulen, Leistung je 9 kW, Wirkungsfeld je 380x380 mm

- **zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung**
- **Flächendeckende Topferkennung mit vollelektronischer Temperaturüberwachung**
- digitale, lichtstarke Mehrsegment-Informationsanzeige
- Wirkungsgradoptimierung mittels Pfannentyperkennung
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem
- zwei unabhängig regulierbare Kochfelder mit maximaler Pfannenkapazität
- für je 4 Sauteusen à 20 cm oder Kochtöpfe bis 44 cm
- Induktion mit feinsten Leistungsdosierung für Produktion und Fertigung

Stk. SLIDECONTROL 2er-Induktionskochfeld (Position)

Zwei autonome Kochfelder für die à la carte-Küche

mit patentierter **SLIDECONTROL**-Technologie

Masse: 230x392 mm

mit 2 **SLIDECONTROL** -Spulen, Leistung je 3,5 kW, Wirkungsfeld je 220 mm

- Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar
- Wirkungsgradoptimierung mittels Pfannentyperkennung
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem
- Höchste Leistungsdichte pro cm² Pfannenboden
- digitale, lichtstarke Mehrsegment-Informationsanzeige
- automatische Topferkennung und Temperaturüberwachung
- für Sauteusen bis 20 cm

Stk. SLIDECONTROL 3er-Induktionskochfeld (Position)

Drei autonome Kochfelder für die à la carte-Küche

mit patentierter **SLIDECONTROL**-Technologie

Masse: 230x692 mm

mit 3 **SLIDECONTROL** -Spulen, Leistung je 3,5 kW, Wirkungsfeld je 220 mm

- Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar
- Wirkungsgradoptimierung mittels Pfannentyperkennung
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem
- Höchste Leistungsdichte pro cm² Pfannenboden
- digitale, lichtstarke Mehrsegment-Informationsanzeige
- automatische Topferkennung und Temperaturüberwachung
- für Sauteusen bis 20 cm

MENU SYSTEM Induktionstechnik

- Höchste Leistungsdichte pro cm² Pfannenboden (bis 36 Watt)
- **Patentierter SLIDECONTROL-Technik**
- Pfannentyperkennung (Material, Grösse, Leistungsaufnahmeverhalten)
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem u.a. durch dynamische Pfannentemperaturregelung
- **Fehler! Textmarke nicht definiert.**Flächendeckende Temperaturüberwachung
- Steuerungselektronik mit modernster Prozessortechnik

- Updatefähige Steuerungssoftware (jederzeitige Aktualisierung möglich)
- Selbstdiagnosesystem für Fehlererkennung und -meldung
- Automatische Lüfterüberwachung
- Integriertes BUS-System für Datenkommunikation
- Digitale, lichtstarke Mehrsegment-Informationsanzeige
- Erfüllt die EMV-Normen für Haushaltgeräte (EN 55014-11:2006, strenger als Industrienorm)
- Steuerungs- und Leistungselektronik resistent gegen Netzschwankungen

Die 6 mm starke Kochplatte aus Vitro-Keramik ist *bündig und wasserdicht* in die Herdabdeckung eingebaut. Das Schieben von Töpfen und Pfannen über den gesamten Herd ist möglich, ohne diese anzuheben oder damit an Kanten anzustossen.

Die Induktionskochfelder sind *stufenlos und fein regulierbar*. Jedes Kochfeld ist mit einer automatischen Topferkennung und Temperaturüberwachung ausgestattet. Durch die präzise Steuerung des Induktionsgenerators wird höchste Temperaturgenauigkeit des Pfannenbodens erzielt. Das Aufheizen erfolgt in kürzester Zeit. Der Wirkungsgrad beträgt 95 %.

Wird ein Kochgeschirr auf ein Induktionskochfeld gestellt wird dies erkannt und automatisch der Pfannentyp bestimmt. Das System optimiert sich völlig selbstständig auf die jeweils eingesetzte Pfanne. Der *Wirkungsgrad wird maximiert* und die eingestellte Wärmeleistung freigegeben. Wird das Kochgeschirr von der Kochplatte entfernt wird keine Energie mehr verbraucht selbst wenn das Induktionskochfeld eingeschaltet bleibt. Das garantiert eine wesentliche *Energieeinsparung*.

Induktionswöke:

- Stk.** **Induktionswok 300 (Position)**
Schnellste Energie bei feinsten Dosierung
 Masse: 392x392 mm in CNS eingebaut
- mit WOK-Spule, Leistung 5 kW, Durchmesser 300 mm
- schlaghemmender Wok-Einsatz mit elektronischer Temperaturüberwachung
 - **mit Einbaurahmen 392x392mm**
 - inklusive leichter Wokpfanne aus rostfreiem Spezialstahl für höchste Leistungsaufnahme
 - einzigartige Schalentiefe

- Stk.** **Induktionswok 540 (Position)**
Schnellste Energie bei feinsten Dosierung
 Masse: Ausschnitt in Form der WOK-Schale
- mit WOK-Spule, Leistung 7 kW, Durchmesser 540 mm
- WOK-Schale aus hochwertiger Glaskeramik
 - mit elektronischer Temperaturüberwachung
 - inklusive Wokpfanne aus rostfreiem Spezialstahl

Infrarot-Kochfelder:

- Stk.** **1er Infrarot-Kochfeld MS-Infra-10 (Position)**

Masse: 392x392 mm

mit Strahlheizkörper, Leistung 4.0 kW

- Wärme stufenlos regulierbar von 120°C bis 350°C
- Übertemperaturschutz
- **Mit Topferkennung**

Stk. 2er Infrarot-Kochfeld MS-Infra-20 (Position)

Masse: 360x660 mm

mit 2 Strahlheizkörpern, Leistung je 4.0 kW (total 8kW)

- Wärme stufenlos regulierbar von 120°C bis 350°C
 - Übertemperaturschutz
 - **Mit Topferkennung**
-

Gaskochfelder:

Stk. 1er Gaskochfeld (Position)

Masse: 390x410 mm

mit D-Gasbrenner, Leistung 5.6 kW

- für Erdgas und Flaschengas

Stk. 2er Gaskochfeld (Position)

Masse: 390x720 mm

mit 2 D-Gasbrennern, Leistung je 5.6 kW

- für Erdgas und Flaschengas
-

Grill:

Stk. Hartchrom-Grill MS-G-40 (Position)

Digitaler, vollelektronischer Hochleistungsgrill für überlegene Bratergebnisse mit Multicolor-Display und Real-Time-Steuerung für +/- 1°C Genauigkeit

Masse: 400x600 mm

mit 1 Heizzone, Leistung 3 kW, für Temperaturen von 60° bis 280° Celsius

- Hartchrombeschichtung für reduzierte Wärmeabstrahlung
- Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
- reaktionsschnelle, gradgenaue elektronische Steuerung
- flächendeckende Temperaturüberwachung
- gleichzeitige IST- und SOLL-Temperaturanzeige
- integrierte Nachzieh- /Warmhaltezone
- Einhandbedienung mittels Drehschalter

Ausführung:

seitig bedienbar, Bratfläche flach (**gerillt**), Kochplatte dicht geschweisst, mm im Rahmen versenkt.

Zubehör:

- abnehmbarer Spritzschutz

- Winkelpachtel
- Edelstahlschwamm

Stk. Hartchrom-Grill MS-G-50 (Position)

Digitaler, vollelektronischer Hochleistungsgrill für überlegene Bratergebnisse mit Multicolor-Display und Real-Time-Steuerung für +/- 1°C Genauigkeit
Masse: 500x700 mm

mit 1 Heizzone, Leistung 6 kW, für Temperaturen von 60° bis 280° Celsius

- Hartchrombeschichtung für reduzierte Wärmeabstrahlung
- Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
- reaktionsschnelle, gradgenaue elektronische Steuerung
- flächendeckende Temperaturüberwachung
- gleichzeitige IST- und SOLL-Temperaturanzeige
- integrierte Nachzieh- /Warmhaltezone
- Einhandbedienung mittels Drehschalter

Ausführung:

seitig bedienbar, Bratfläche flach (gerillt), Kochplatte dicht geschweisst, mm im Rahmen versenkt.

Zubehör:

- abnehmbarer Spritzschutz
- Winkelpachtel
- Edelstahlschwamm

Stk. Hartchrom-Grill MS-G-60 (Position)

Digitaler, vollelektronischer Hochleistungsgrill für überlegene Bratergebnisse mit Multicolor-Display und Real-Time-Steuerung für +/- 1°C Genauigkeit
Masse: 600x600 mm

mit 1 Heizzone, Leistung 6 kW, für Temperaturen von 60° bis 280° Celsius
mit 2 Heizzonen, Leistung 6 kW, für Temperaturen von 60° bis 280° Celsius

- Hartchrombeschichtung für reduzierte Wärmeabstrahlung
- Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
- reaktionsschnelle, gradgenaue elektronische Steuerung
- flächendeckende Temperaturüberwachung
- gleichzeitige IST- und SOLL-Temperaturanzeige
- integrierte Nachzieh- /Warmhaltezone
- Einhandbedienung mittels Drehschalter

Ausführung:

seitig bedienbar, Bratfläche flach (gerillt), Kochplatte dicht geschweisst, mm im Rahmen versenkt.

Zubehör:

- abnehmbarer Spritzschutz
- Winkelpachtel
- Edelstahlschwamm

Stk. Hartchrom-Grill MS-G-90/40 (Position)

Digitaler, vollelektronischer Hochleistungsgrill für überlegene Bratergebnisse mit Multicolor-Display und Real-Time-Steuerung für +/- 1°C Genauigkeit
Masse: 900x400 mm

mit 1 Heizzone, Leistung 6 kW, für Temperaturen von 60° bis 280° Celsius

mit 2 Heizzonen, Leistung 6 kW, für Temperaturen von 60° bis 280° Celsius

- Hartchrombeschichtung für reduzierte Wärmeabstrahlung
- Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
- reaktionsschnelle, gradgenaue elektronische Steuerung
- flächendeckende Temperaturüberwachung
- gleichzeitige IST- und SOLL-Temperaturanzeige
- integrierte Nachzieh- /Warmhaltezone
- Einhandbedienung mittels Drehschalter

Ausführung:

seitig bedienbar, Bratfläche flach (gerillt), Kochplatte dicht geschweisst, mm im Rahmen versenkt.

Zubehör:

- abnehmbarer Spritzschutz
- Winkelspachtel
- Edelstahlschwamm

Stk.

Hartchrom-Grill MS-G-90/60 (Position)

Digitaler, vollelektronischer Hochleistungsgrill für überlegene Bratergebnisse mit Multicolor-Display und Real-Time-Steuerung für +/- 1°C Genauigkeit
Masse: 900x600 mm

mit 1 Heizzone, Leistung 9 kW, für Temperaturen von 60° bis 280° Celsius
mit 2 Heizzonen, Leistung 9 kW, für Temperaturen von 60° bis 280° Celsius

- Hartchrombeschichtung für reduzierte Wärmeabstrahlung
- Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
- reaktionsschnelle, gradgenaue elektronische Steuerung
- flächendeckende Temperaturüberwachung
- gleichzeitige IST- und SOLL-Temperaturanzeige
- integrierte Nachzieh- /Warmhaltezone
- Einhandbedienung mittels Drehschalter

Ausführung:

seitig bedienbar, Bratfläche flach (gerillt), Kochplatte dicht geschweisst, mm im Rahmen versenkt.

Zubehör:

- abnehmbarer Spritzschutz
- Winkelspachtel
- Edelstahlschwamm

Stk.

Hartchrom-Grill MS-G-120 (Position)

Digitaler, vollelektronischer Hochleistungsgrill für überlegene Bratergebnisse mit Multicolor-Display und Real-Time-Steuerung für +/- 1°C Genauigkeit
Masse: 1200x600 mm

mit 1 Heizzone, Leistung 12 kW, für Temperaturen von 60° bis 280° Celsius
mit 2 Heizzonen, Leistung 12 kW, für Temperaturen von 60° bis 280° Celsius

- Hartchrombeschichtung für reduzierte Wärmeabstrahlung
- Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
- reaktionsschnelle, gradgenaue elektronische Steuerung
- flächendeckende Temperaturüberwachung
- gleichzeitige IST- und SOLL-Temperaturanzeige
- integrierte Nachzieh- /Warmhaltezone

- Einhandbedienung mittels Drehschalter

Ausführung:

seitig bedienbar, Bratfläche flach (gerillt), Kochplatte dicht geschweisst, mm im Rahmen versenkt.

Zubehör:

- abnehmbarer Spritzschutz
- Winkelspachtel
- Edelstahlschwamm

MENU SYSTEM Grilltechnik

- 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
- Optimale Arbeitsbedingungen dank flächenbündigem Herdeinbau
- Arbeitszeitreduktion durch schnellste Reinigung

Vapo Grill:

Stk. Vapo-Grill VG-50 (Position)
 Masse: 509x737 mm
 mit 2 Heizzonen, Leistung 5 kW

Stk. Vapo-Grill VG-70 (Position)
 Masse: 689x737 mm
 mit 3 Heizzonen, Leistung 7.5 kW

Bräter:

Stk. Bräter 400/600 MS-B-40 (Position)
Digitaler, vollelektronischer Bräter für überlegene Bratergebnisse
 mit Multicolor-Display und Real-Time-Steuerung für +/- 2°C Genauigkeit
 Masse: 400x600x130 mm
 Inhalt: 24 Liter

- mit 1 Heizzone, Leistung 3.6 kW, für Temperaturen von 60° bis 250° Celsius
- Bratplatte mit spezieller Oberfläche für reduzierte Wärmeabstrahlung
 - Werkstoff aus Chrom Molybdän und zusätzlich Titan inkl. Alu Kern
 - Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
 - reaktionsschnelle, gradgenaue elektronische Steuerung
 - flächendeckende Temperaturüberwachung
 - gleichzeitige IST- und SOLL-Temperaturanzeige
 - integrierte Nachzieh- /Warmhaltezone
 - Einhandbedienung mittels Drehschalter

Ausführung:

seitig bedienbar; Kochplatte dicht geschweisst, 130 mm im Rahmen versenkt; im Unterbau integrierter, einseitiger Fettausguss in GN-Schale; inkl. Spritzschutz nach Wahl, Spachtel, Teflonstopfen und Chromstahlschwamm.

Stk. Bräter 500/700 MS-B-50 (Position)

Digitaler, vollelektronischer Bräter für überlegene Bratergebnisse
mit Multicolor-Display und Real-Time-Steuerung für +/- 2°C Genauigkeit
Masse: 500x700x130 mm
Inhalt: 36 Liter

mit 1 Heizzone, Leistung 6 kW, für Temperaturen von 60° bis 250° Celsius

- Bratplatte mit spezieller Oberfläche für reduzierte Wärmeabstrahlung
- Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
- reaktionsschnelle, gradgenaue elektronische Steuerung
- flächendeckende Temperaturüberwachung
- gleichzeitige IST- und SOLL-Temperaturanzeige
- integrierte Nachzieh- /Warmhaltezone
- Einhandbedienung mittels Drehschalter

Ausführung:

seitig bedienbar; Kochplatte dicht geschweisst, 130 mm im Rahmen versenkt; im Unterbau integrierter, einseitiger Fettausguss in GN-Schale; inkl. Spritzschutz nach Wahl, Spachtel, Teflonstopfen und Chromstahlschwamm.

Stk. Bräter 600/600 MS-B-60 (Position)

Digitaler, vollelektronischer Bräter für überlegene Bratergebnisse
mit Multicolor-Display und Real-Time-Steuerung für +/- 2°C Genauigkeit
Masse: 600x600x130 mm
Inhalt: 36 Liter

mit 1 Heizzone, Leistung 6 kW, für Temperaturen von 60° bis 250° Celsius

mit 2 Heizzonen, Leistung 6 kW, für Temperaturen von 60° bis 250° Celsius

- Bratplatte mit spezieller Oberfläche für reduzierte Wärmeabstrahlung
- Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
- reaktionsschnelle, gradgenaue elektronische Steuerung
- flächendeckende Temperaturüberwachung
- gleichzeitige IST- und SOLL-Temperaturanzeige
- integrierte Nachzieh- /Warmhaltezone
- Einhandbedienung mittels Drehschalter

Ausführung:

seitig bedienbar; Kochplatte dicht geschweisst, 130 mm im Rahmen versenkt; im Unterbau integrierter, einseitiger Fettausguss in GN-Schale; inkl. Spritzschutz nach Wahl, Spachtel, Teflonstopfen und Chromstahlschwamm.

Stk. Bräter 900/600 MS-B-90 (Position)

Digitaler, vollelektronischer Bräter für überlegene Bratergebnisse
mit Multicolor-Display und Real-Time-Steuerung für +/- 2°C Genauigkeit
Masse: 900x600x130 mm
Inhalt: 54 Liter

mit 1 Heizzone, Leistung 10.8 kW, für Temperaturen von 60° bis 250° Celsius

mit 2 Heizzonen, Leistung 10.8 kW, für Temperaturen von 60° bis 250° Celsius

- Bratplatte mit spezieller Oberfläche für reduzierte Wärmeabstrahlung

- Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
- Werkstoff aus Chrom Molybdän und zusätzlich Titan inkl. Alu Kern
- reaktionsschnelle, gradgenaue elektronische Steuerung
- flächendeckende Temperaturüberwachung
- gleichzeitige IST- und SOLL-Temperaturanzeige
- integrierte Nachzieh- /Warmhaltezone
- Einhandbedienung mittels Drehschalter

Ausführung:

seitig bedienbar; Kochplatte dicht geschweisst, 130 mm im Rahmen versenkt; im Unterbau integrierter, einseitiger Fettausguss in GN-Schale; inkl. Spritzschutz nach Wahl, Spachtel, Teflonstopfen und Chromstahlschwamm.

Bain-Marie:

Stk.

Bain-Marie GN 1/1 (Position)

Vollautomatisches Wasserbad für sorgloses Arbeiten
zum Einhängen von 200 mm tiefen GN-Schalen
Masse: 510x305x210 mm

mit Spezialheizung, Leistung 2.4 kW, für Temperaturen von 30° bis 100° Celsius

- automatische Befüllung
- automatische Niveauekontrolle
- mit Leerlaufschutz
- fugenlos und niveaugleich eingearbeitet
- verzugsfreier Spezialboden
- Ablauf mittels Kugelhahn

Stk.

Bain-Marie GN 2/1 (Position)

Vollautomatisches Wasserbad für sorgloses Arbeiten
zum Einhängen von 200 mm tiefen GN-Schalen
Masse: 630x510x210 mm

mit Spezialheizung, Leistung 4.8 kW, für Temperaturen von 30° bis 100° Celsius

- automatische Befüllung
- automatische Niveauekontrolle
- mit Leerlaufschutz
- fugenlos und niveaugleich eingearbeitet
- verzugsfreier Spezialboden
- Ablauf mittels Kugelhahn

Stk.

Bain-Marie GN 4x1/3 (Position)

Vollautomatisches Wasserbad für sorgloses Arbeiten
zum Einhängen von 200 mm tiefen GN-Schalen
Masse: 685x305x210 mm

mit Spezialheizung, Leistung 3.2 kW, für Temperaturen von 30° bis 100° Celsius

- automatische Befüllung
- automatische Niveauekontrolle
- mit Leerlaufschutz
- fugenlos und niveaugleich eingearbeitet
- verzugsfreier Spezialboden
- Ablauf mittels Kugelhahn

Stk. **Bain-Marie GN 5x1/3 (Position)**
Vollautomatisches Wasserbad für sorgloses Arbeiten
zum Einhängen von 200 mm tiefen GN-Schalen
Masse: 860x305x210 mm

mit Spezialheizung, Leistung 4.0 kW, für Temperaturen von 30° bis 100° Celsius

- automatische Befüllung
- automatische Niveauekontrolle
- mit Leerlaufschutz
- fugenlos und niveaugleich eingearbeitet
- verzugsfreier Spezialboden
- Ablauf mittels Kugelhahn

Stk. **Bain-Marie GN 6x1/3 (Position)**
Vollautomatisches Wasserbad für sorgloses Arbeiten
zum Einhängen von 200 mm tiefen GN-Schalen
Masse: 1040x305x210 mm

mit Spezialheizung, Leistung 4.8 kW, für Temperaturen von 30° bis 100° Celsius

- automatische Befüllung
- automatische Niveauekontrolle
- mit Leerlaufschutz
- fugenlos und niveaugleich eingearbeitet
- verzugsfreier Spezialboden
- Ablauf mittels Kugelhahn

Stk. **Bain-Marie GN 3x1/6 (Position)**
Vollautomatisches Wasserbad für sorgloses Arbeiten
zum Einhängen von 200 mm tiefen GN-Schalen
Masse: 525x155x210 mm

mit Spezialheizung, Leistung 1.6 kW, für Temperaturen von 30° bis 100° Celsius

- automatische Befüllung
- automatische Niveauekontrolle
- mit Leerlaufschutz
- fugenlos und niveaugleich eingearbeitet
- verzugsfreier Spezialboden
- Ablauf mittels Kugelhahn

Stk. **Bain-Marie GN 4x1/6 (Position)**
Vollautomatisches Wasserbad für sorgloses Arbeiten
zum Einhängen von 200 mm tiefen GN-Schalen
Masse: 625x155x210 mm

mit Spezialheizung, Leistung 1.6 kW, für Temperaturen von 30° bis 100° Celsius

- automatische Befüllung
- automatische Niveauekontrolle
- mit Leerlaufschutz
- fugenlos und niveaugleich eingearbeitet
- verzugsfreier Spezialboden
- Ablauf mittels Kugelhahn

Stk. **Bain-Marie GN 5x1/6 (Position)**
Vollautomatisches Wasserbad für sorgloses Arbeiten
zum Einhängen von 200 mm tiefen GN-Schalen

Masse: 790x155x210 mm

mit Spezialheizung, Leistung 1.6 kW, für Temperaturen von 30° bis 100° Celsius

- automatische Befüllung
- automatische Niveauekontrolle
- mit Leerlaufschutz
- fugenlos und niveaugleich eingearbeitet
- verzugsfreier Spezialboden
- Ablauf mittels Kugelhahn

Stk. Bain-Marie GN 6x1/6 (Position)

Vollautomatisches Wasserbad für sorgloses Arbeiten

zum Einhängen von 200 mm tiefen GN-Schalen

Masse: 955x155x210 mm

mit Spezialheizung, Leistung 2.4 kW, für Temperaturen von 30° bis 100° Celsius

- automatische Befüllung
- automatische Niveauekontrolle
- mit Leerlaufschutz
- fugenlos und niveaugleich eingearbeitet
- verzugsfreier Spezialboden
- Ablauf mittels Kugelhahn

Einschweissbecken:

Stk. Einschweissbecken (Position)

Masse: x x mm

- fugenlos und niveaugleich eingearbeitet
- mit reinigungsfreundlichen Eckradien

Mischbatterie:

Fehler! Textmarke nicht definiert.

Stk. Einhebelmischer KWC mit Schwenkradius 300 oder 450 mm (Position)

Höhe: 650 mm

- rundum schwenkbar
- inklusive Drop-Stop
- freie Höhe 540 mm

Fehler! Textmarke nicht definiert.

Stk. Einhebelmischer KWC mit Schwenkradius 300 oder 450 mm (Position)

Höhe: 450 mm

- rundum schwenkbar
- inklusive Drop-Stop
- freie Höhe 340 mm

Fehler! Textmarke nicht definiert.

Stk. Doppelschwenkarm KWC mit Schwenkradius 300 oder 450 mm (Position)

Höhe: 350 mm

- rundum schwenkbar
- inklusive Drop-Stop
- freie Höhe 240 mm

Fehler! Textmarke nicht definiert.

Stk. Doppelschwenkarm KWC mit Schwenkradius mm (Position)
Höhe: 450 mm

- rundum schwenkbar
- Spezial – Keramikkartusche mit ca. 42 L/min
- inklusive Drop-Stop
- freie Höhe 455 mm

MENUSYSTEM PROFI

Stk. Einhebelmischer ¾“ MENU SYSTEM Profi mit Schwenkradius 300mm (Position)
Höhe: 650 mm

- rundum schwenkbar
- Spezial – Keramikkartusche mit ca. 42 L/min
- inklusive Tropf Stopp
- freie Höhe 555 mm

Stk. Einhebelmischer ¾“ MENU SYSTEM Profi mit Schwenkradius 450mm (Position)
Höhe: 650 mm

- rundum schwenkbar
- Spezial – Keramikkartusche mit ca. 42 L/min
- inklusive Tropf Stopp
- freie Höhe 555 mm

Stk. Einhebelmischer ¾“ MENU SYSTEM Profi mit Schwenkradius 300mm (Position)
Höhe: 450 mm

- rundum schwenkbar
- Spezial – Keramikkartusche mit ca. 42 L/min
- inklusive Tropf Stopp
- freie Höhe 355 mm

Stk. Einhebelmischer ¾“ MENU SYSTEM Profi mit Schwenkradius 300mm (Position)
Höhe: 360 mm

- rundum schwenkbar
- Spezial – Keramikkartusche mit ca. 42 L/min
- inklusive Tropf Stopp
- freie Höhe 265 mm

Multikocher:

Stk.

Induktiv beheizter Multikocher GN1/1 (Position)

Enorm vielseitiges Gerät für schnelles, energieeffizientes und gradgenaues Kochen
zum Einhängen einer 200 mm tiefen GN-Schalen 1/1 oder bis zu 6 Portionskörben

Masse: 400x570 mm

Inhalt: 40 Liter

mit modernster Induktionsheiztechnik, Leistung 9 kW

- Temperatur auf 1 Grad genau, stufenlos regulierbar
- kurze Aufheizzeit
- Power Modus (Booster)
- Automatische Befüllung
- Automatische Niveauekontrolle (abschaltbar)
- integrierte Abschwemmzone mit Wasserarmatur
- Leerlaufschutz
- salzwasserbeständiges V4A-Edelstahlbecken
- updatefähige Steuersoftware
- Heiztechnik ausserhalb des Kochbeckens
- reinigungsfreundlich und wartungsfrei
- Einhandbedienung mittels Drehschalter
- Entleerung mittels Kugelhahnen an Kanalisationsanschluss

Zubehör inklusive: GN-Schale (Tiefe: 200 mm) gelocht mit Klappgriffen und 6 Portionenkörbe

Mit 3 Wege-Fondablass in GN-Schale

Stk.

Thermisch beheizter Multikocher GN1/1 (Position)

Enorm vielseitiges Gerät für das präzise Kochen auf den Punkt

zum Einhängen einer 200 mm tiefen GN-Schalen 1/1 oder bis zu 6 Portionskörben

Masse: 400x570 mm

Inhalt: 34 Liter

mit Spezialheizung, Leistung 9 kW, für Temperaturen von 30° bis 100° Celsius

- mit vollelektronischer Real-Time-Steuerung für +/- 1°C Genauigkeit
- stufenlos regulierbar
- mit Multicolor-Display für gleichzeitige IST- und SOLL-Temperaturanzeige
- Automatische Befüllung
- Automatische Niveauregulierung
- integrierte Abschwemmzone
- Überlaufschutz
- Ausführung in säurebeständigem CNS Werkstoff 1.4404
- Heiztechnik ausserhalb des Kochbeckens
- reinigungsfreundlich und wartungsfrei
- Einhandbedienung mittels Drehschalter
- Entleerung mittels Kugelhahnen an Kanalisationsanschluss

Zubehör inklusive: GN-Schale (Tiefe: 200 mm) gelocht mit Klappgriffen und 6 Portionenkörbe

Mit 3 Wege-Fondablass in GN-Schale

Stk.

Induktiv beheizter Multikocher GN ½ (Position)

Enorm vielseitiges Gerät für schnelles, energieeffizientes und gradgenaues Kochen

zum Einhängen einer 200 mm tiefen GN-Schalen 1/2 oder bis zu 3 Portionskörben
Masse: 400x315 mm
Inhalt: 15 Liter

mit modernster Induktionsheiztechnik, Leistung 6 kW

- Temperatur auf 1 Grad genau, stufenlos regulierbar
- kurze Aufheizzeit
- Power Modus (Booster)
- Automatische Befüllung
- Automatische Niveauekontrolle (abschaltbar)
- integrierte Abschwemmzone mit Wasserarmatur
- Leerlaufschutz
- salzwasserbeständiges V4A-Edelstahlbecken
- updatefähige Steuersoftware
- Heiztechnik ausserhalb des Kochbeckens
- reinigungsfreundlich und wartungsfrei
- Einhandbedienung mittels Drehschalter
- Entleerung mittels Kugelhahnen an Kanalisationsanschluss

Zubehör inklusive: GN-Schale (Tiefe: 200 mm) gelocht mit Klappgriffen und 3 Portionenkörbe

Mit 3 Wege-Fondablass in GN-Schale

Stk. **Multikocher-Flügeltürschrank einseitig bedienbar (Position)**
Masse: x x mm (Länge/Breite/Höhe)

Sanitäranschluss bauseits:

- Bodenaustritt KW + WW 1/2" mit Absperrventile, OKFB +15cm
- (Batterielieferung durch MENU SYSTEM)
- Abzweigung Warmwasser 3/8" (Auffüllung für Bain-marie / Multikocher)
- Bodenaustritt 2" Ablauf, OHFB + 15cm
- Bauseits syphoniert zwischen Ablasshahn und Boden

Friteuse:

Stk. **Friteuse FriFri FFS 211 (Position)**
Masse: 197.5 x 635 mm

Einbeckenfriteuse mit Inhalt 7 - 9 l, Leistung 9 kW

- Übersichtlicher Bedienpanel und bewährter Drehknopfsteuerung
- Präzise Temperatureerkennung von +/-1°C mittels Thermoelement
- Tiefgezogene Frittierbecken mit grossen Radien für eine einfache Reinigung
- Ölauffangbehälter mit Grob- und Feinfilter

Zubehör inklusive: Frittierkorb aus Chromnickelstahl sowie Deckel

Stk. **Friteuse FriFri FFS 311 (Position)**
Masse: 297.5 x 635 mm

Einbeckenfriteuse mit Inhalt 12.5 - 14.5 l, Leistung 15 kW

- Übersichtlicher Bedienpanel und bewährter Drehknopfsteuerung
- Präzise Temperatuererkennung von +/-1°C mittels Thermoelement
- Tiefgezogene Frittierbecken mit grossen Radien für eine einfache Reinigung
- Ölauffangbehälter mit Grob- und Feinfilter

Zubehör inklusive: Frittierkorb aus Chromnickelstahl sowie Deckel

Stk. Friteuse FriFri FFS 411 (Position)

Masse: 397.5 x 635 mm

Einbeckenfriteuse mit Inhalt 17 – 20.5 l, Leistung 18 kW

- Übersichtlicher Bedienpanel und bewährter Drehknopfsteuerung
- Präzise Temperatuererkennung von +/-1°C mittels Thermoelement
- Tiefgezogene Frittierbecken mit grossen Radien für eine einfache Reinigung
- Ölauffangbehälter mit Grob- und Feinfilter

Zubehör inklusive: Frittierkorb aus Chromnickelstahl sowie Deckel

Stk. Friteuse FriFri FFS 422 (Position)

Masse: 397.5 x 635 mm

Zwei Becken mit Inhalt von je 7-9 l, Leistung 2x9 kW,

- Einbaufriteuse mit zwei Becken und zwei unabhängigen Steuerungen
- Übersichtlicher Bedienpanel und bewährter Drehknopfsteuerung
- Präzise Temperatuererkennung von +/-1°C mittels Thermoelement
- Tiefgezogene Frittierbecken mit grossen Radien für eine einfache Reinigung
- Zwei Ölauffangbehälter mit Grob- und Feinfilter

Zubehör inklusive: Zwei Frittierkörbe aus Chromnickelstahl sowie Deckel

Stk. Friteuse Gastrofrit F-200 (Position)

Masse: 200x600 mm

Leistung: 7.2 kW

Inhalt je Becken: 7 l

Inkl. 1 Frittierkorb und Deckel
sowie Grob- und Feinfilter

Stk. Friteuse Gastrofrit F-300 (Position)

Masse: 300x600 mm

Leistung: 10 kW

Inhalt je Becken: 12 l

Inkl. 1 Frittierkorb und Deckel
sowie Grob- und Feinfilter

Stk. Friteuse Gastrofrit F-400 (Position)

Masse: 400x600 mm

Leistung: 14 kW

Inhalt je Becken: 17 l

Inkl. 1 Frittierkorb und Deckel

Stk. Friteuse Gastrofrit F2-400 (Position)

Masse: 400x600 mm

Leistung: 2x7.2 kW

Inhalt je Becken: 2x7 l

Inkl. 2 Frittierkorb und Deckel
sowie Grob- und Feinfilter

- Stk. Friteuse Gastrofrit F2-500 (Position)**
Masse: 500x600 mm
Leistung: 1x7.2 kW + 1x10 kW
Inhalt je Becken: 1x7 l + 1x12 l
Inkl. 2 Fritierkorb und Deckel
- Stk. Friteuse Gastrofrit F2-600 (Position)**
Masse: 600x600 mm
Leistung: 2x10 kW
Inhalt je Becken: 2x12 l
Inkl. 2 Fritierkorb und Deckel
sowie Grob- und Feinfilter
- Stk. Friteuse Valentine EVO 200 (Position)**
Masse: 200x600mm
Einbeckenfriteuse mit Inhalt 7-8 l, Leistung 7.2 kW
- Natloses Bassin, tief gezogen aus einem Stück 1.5 mm stark
 - Präzisionsthermostat mit automatischer Sparschaltung
 - Dialogschaltung zur Verminderung des Abkühlungsschocks
 - Sicherheitsschalter für Stromunterbruch bei zu hohen Temperaturen
 - Entleerung mittels Kugelhahn mit Sicherung
 - **Mit Spritzschutz**
- Stk. Friteuse Valentine EVO 200 Turbo (Position)**
Masse: 200x600mm
Einbeckenfriteuse mit Inhalt 7-8 l, Leistung 11 kW
- Natloses Bassin, tief gezogen aus einem Stück 1.5 mm stark
 - Präzisionsthermostat mit automatischer Sparschaltung
 - Dialogschaltung zur Verminderung des Abkühlungsschocks
 - Sicherheitsschalter für Stromunterbruch bei zu hohen Temperaturen
 - Entleerung mittels Kugelhahn mit Sicherung
 - **Mit Spritzschutz**
- Stk. Friteuse Valentine EVO 2200 (Position)**
Masse: 400x600mm
Zweibeckenfriteuse mit Inhalt 2x 7-8 l, Leistung 14.4 kW
- Natloses Bassin, tief gezogen aus einem Stück 1.5 mm stark
 - Präzisionsthermostat mit automatischer Sparschaltung
 - Dialogschaltung zur Verminderung des Abkühlungsschocks
 - Sicherheitsschalter für Stromunterbruch bei zu hohen Temperaturen
 - Entleerung mittels Kugelhahn mit Sicherung
 - **Mit Spritzschutz**
- Stk. Friteuse Valentine EVO 2200 Turbo (Position)**
Masse: 400x600mm
Zweibeckenfriteuse mit Inhalt 2x 7-8 l, Leistung 22 kW
- Natloses Bassin, tief gezogen aus einem Stück 1.5 mm stark
 - Präzisionsthermostat mit automatischer Sparschaltung

- Dialogschaltung zur Verminderung des Abkühlungsschocks
- Sicherheitsschalter für Stromunterbruch bei zu hohen Temperaturen
- Entleerung mittels Kugelhahn mit Sicherung
- **Mit Spritzschutz**

Stk. Friteuse Valentine EVO 250 (Position)

Masse: 250x600mm

Einbeckenfriteuse mit Inhalt 9-10 l, Leistung 7.2 kW

- Natloses Bassin, tief gezogen aus einem Stück 1.5 mm stark
- Präzisionsthermostat mit automatischer Sparschaltung
- Dialogschaltung zur Verminderung des Abkühlungsschocks
- Sicherheitsschalter für Stromunterbruch bei zu hohen Temperaturen
- Entleerung mittels Kugelhahn mit Sicherung
- **Mit Spritzschutz**

Stk. Friteuse Valentine EVO 250 Turbo (Position)

Masse: 250x600mm

Einbeckenfriteuse mit Inhalt 9-10 l, Leistung 11 kW

- Natloses Bassin, tief gezogen aus einem Stück 1.5 mm stark
- Präzisionsthermostat mit automatischer Sparschaltung
- Dialogschaltung zur Verminderung des Abkühlungsschocks
- Sicherheitsschalter für Stromunterbruch bei zu hohen Temperaturen
- Entleerung mittels Kugelhahn mit Sicherung
- **Mit Spritzschutz**

Stk. Friteuse Valentine EVO 2525 (Position)

Masse: 500x600mm

Zweibeckenfriteuse mit Inhalt 2x 9-10 l, Leistung 14.4 kW

- Natloses Bassin, tief gezogen aus einem Stück 1.5 mm stark
- Präzisionsthermostat mit automatischer Sparschaltung
- Dialogschaltung zur Verminderung des Abkühlungsschocks
- Sicherheitsschalter für Stromunterbruch bei zu hohen Temperaturen
- Entleerung mittels Kugelhahn mit Sicherung
- **Mit Spritzschutz**

Stk. Friteuse Valentine EVO 2525 Turbo (Position)

Masse: 500x600mm

Zweibeckenfriteuse mit Inhalt 2x 9-10 l, Leistung 22 kW

- Natloses Bassin, tief gezogen aus einem Stück 1.5 mm stark
- Präzisionsthermostat mit automatischer Sparschaltung
- Dialogschaltung zur Verminderung des Abkühlungsschocks
- Sicherheitsschalter für Stromunterbruch bei zu hohen Temperaturen
- Entleerung mittels Kugelhahn mit Sicherung
- **Mit Spritzschutz**

Stk. Friteuse Valentine EVO 400 (Position)

Masse: 400x600mm

Einbeckenfriteuse mit Inhalt 15-18 l, Leistung 14.4 kW

- Natloses Bassin, tief gezogen aus einem Stück 1.5 mm stark

- Präzisionsthermostat mit automatischer Sparschaltung
- Dialogschaltung zur Verminderung des Abkühlungsschocks
- Sicherheitsschalter für Stromunterbruch bei zu hohen Temperaturen
- Entleerung mittels Kugelhahn mit Sicherung
- **Mit Spritzschutz**

Das Becken der Friteuse ist mit einem grossen Schäumrand ausgestattet und innerhalb einer Abdeckung eingeschweisst. Diese Abdeckung ist rundum abgekantet, so kann sie perfekt auf den Tischplattenausschnitt mit Aufkantung gestülpt werden. Der Heizkörper kann nach oben heraus gezogen werden. Die Temperatur kann auf 2°C genau geregelt werden. Die feinfühlig Thermosonde ist dauerhaft und absolut wartungsfrei. Mit grossem Ablauf-Kugelventil zum Unterbau hin. Gehäuse, Heizkörper und Körbe komplett aus CNS, Feder entlasteter Schwenkheizkörper, besonders tiefes Becken, hohe Schäumzone.

Ölpump- und Filtriersystem

Eingebaute Präzisionspumpe (einflügelige Drehschieberpumpe) aus Edelstahl, im Unterboden angebracht. Kombiniert mit der im Unterbau befindlichen Ölschublade auf Teleskopschienen, die sich beim Einschieben selbsttätig mit der Ölpumpe verriegelt. Auf dem Friteusengehäuse oben ist ein Schwenkrohr zur Rückführung des filtrierte Öls in das Friteusenbecken angebracht.

Beim Ablassen des Backfettes in die Ölschublade wird das Fett durch einen Grob- und Feinfilter mehlfine ausgefiltert. Danach wird das gereinigte Medium durch die Pumpe in das Becken zurückgepumpt, wobei man zuerst bei geöffnetem Hahn die Rückstände am Beckenboden ausspült und diese durch das Filtriersystem auf der Ölschublade aus dem Fett herausfiltern lässt. Die Fettpumpe schaltet sich automatisch nach einer gewissen Zeit aus. Dann muss der Ablasshahn geschlossen werden und das Fett kann durch Einschalten der Pumpe in das Friteusenbecken gefüllt werden. Dieser Vorgang kann mehrmals täglich vorgenommen werden. Das auf der Ölschublade aufgelegte Sieb sollte nach Bedarf, mindestens jedoch 1 x pro Tag gereinigt werden.

Warmhalteplatten:

Stk. Warmhalteplatte (Position)

Masse: 370x890 mm

aus Chromnickelstahl 5 mm stark. Temperatur bis ca. 100°C, Leistung 2 kW

- Regelbare verzugssichere Warmhaltefläche
- Lückenlose Warmhaltung des Kochgeschirrs
- Vielseitig einsetzbar als Anrichte-, Warmhalte-, oder Arbeitsfläche
- Ausreichender Platz zum Anrichten auch bei beengtem Platzangebot

Stk. Warmhalteplatte (Position)

Masse: 510x740 mm

aus Chromnickelstahl 5 mm stark. Temperatur bis ca. 100°C, Leistung 2 kW

- Regelbare verzugssichere Warmhaltefläche
- Lückenlose Warmhaltung des Kochgeschirrs
- Vielseitig einsetzbar als Anrichte-, Warmhalte-, oder Arbeitsfläche
- Ausreichender Platz zum Anrichten auch bei beengtem Platzangebot

Stk. Warmhalteplatte (Position)

Masse: 510x1090 mm

aus Chromnickelstahl 5 mm stark. Temperatur bis ca. 100°C, Leistung 3 kW

- Regelbare verzugssichere Warmhaltefläche
- Lückenlose Warmhaltung des Kochgeschirrs
- Vielseitig einsetzbar als Anrichte-, Warmhalte-, oder Arbeitsfläche
- Ausreichender Platz zum Anrichten auch bei beengtem Platzangebot

Stk. Warmhalteplatte (Position)

Masse: 710x890 mm

aus Chromnickelstahl 5 mm stark. Temperatur bis ca. 100°C, Leistung 4 kW

- Regelbare verzugssichere Warmhaltefläche
- Lückenlose Warmhaltung des Kochgeschirrs
- Vielseitig einsetzbar als Anrichte-, Warmhalte-, oder Arbeitsfläche
- Ausreichender Platz zum Anrichten auch bei beengtem Platzangebot

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

Klapptablare

Stk. Klapptablar unbeheizt (Position)

Masse: x x mm (Länge/Breite/Dicke)

Belastungsstark mit Herdkontur inkl. Einhand-Bedienung

- Erweiterung der Anrichtfläche
- Robuste Mechanik

Stk. Klapptablar beheizt (Position)

Masse: x x mm (Länge/Breite/Dicke)

Belastungsstark mit Herdkontur inkl. Einhand-Bedienung, Leistung 2 kW

- Heizbar bis zu 85°C
- Robuste Mechanik

Salamandertablare und -aufhängungen

Stk. Salamandertablar (Position)

Masse: 580 x 510 x 525 mm (Länge/Breite/Höhe)

- Ausführung mit 1 Steckdose Typ mit Verschlussfederkappe

Stk. Salamandertablar (Position)

Masse: 580 x 510 x 525 mm (Länge/Breite/Höhe)

- Ausführung mit 1 Steckdose Typ mit Verschlussfederkappe
- 1 Mixerbecher aus Chromnickelstahl (Ø89 x 177mm, Volumen = 1 Liter)
- 1 Steckdose Typ

Ein oben abgerundeter Becher der es erlaubt einen Mixer schnell und effizient an seinem Ort zu platzieren. Der Becher ist aus hochwertigem Edelstahl gezogen. Für eine einfache Reinigung kann er

schnellstens ausgehängt werden. Die Tiefe und Breite ist so ausgewählt das mehrere Mixertypen darin Platz finden.

Stk. Salamandertablar (Position)

Masse: 580 x 510 x 525 mm (Länge/Breite/Höhe)

- Ausführung mit 1 Steckdose Typ mit Verschlussfederkappe
- 2 Mixerbecher aus Chromnickelstahl (Ø89 x 177mm, Volumen = 1 Liter)
- 2 Steckdosen Typ

Ein oben abgerundeter Becher der es erlaubt einen Mixer schnell und effizient an seinem Ort zu platzieren. Der Becher ist aus hochwertigem Edelstahl gezogen. Für eine einfache Reinigung kann er schnellstens ausgehängt werden. Die Tiefe und Breite ist so ausgewählt das mehrere Mixertypen darin Platz finden.

Stk. Salamanderaufhängung (Position)

Masse: 80 x 560 x 960 mm (Länge/Breite/Höhe)

Natürlich gefertigt aus Edelstahl (2,5mm stark)

- Ausführung mit 1 Steckdose Typ mit Verschlussfederkappe
- Perfekte Ergonomie
- Stromzufuhr innenliegend

Stk. Salamanderaufhängung (Position)

Masse: 80 x 560 x 960 mm (Länge/Breite/Höhe)

Natürlich gefertigt aus Edelstahl (2,5mm stark)

- Ausführung mit 1 Steckdose Typ mit Verschlussfederkappe
- 1 Mixerbecher aus Chromnickelstahl (Ø89 x 177mm, Volumen = 1 Liter)
- 1 Steckdose Typ
- Perfekte Ergonomie
- Stromzufuhr innenliegend

Ein oben abgerundeter Becher der es erlaubt einen Mixer schnell und effizient an seinem Ort zu platzieren. Der Becher ist aus hochwertigem Edelstahl gezogen. Für eine einfache Reinigung kann er schnellstens ausgehängt werden. Die Tiefe und Breite ist so ausgewählt das mehrere Mixertypen darin Platz finden.

Stk. Salamanderaufhängung (Position)

Masse: 80 x 560 x 960 mm (Länge/Breite/Höhe)

Natürlich gefertigt aus Edelstahl (2,5mm stark)

- Ausführung mit 1 Steckdose mit Verschlussfederkappe
- 2 Mixerbecher aus Chromnickelstahl (Ø89 x 177mm, Volumen = 1 Liter)
- 2 Steckdosen Typ
- Perfekte Ergonomie
- Stromzufuhr innenliegend

Ein oben abgerundeter Becher der es erlaubt einen Mixer schnell und effizient an seinem Ort zu platzieren. Der Becher ist aus hochwertigem Edelstahl gezogen. Für eine einfache Reinigung kann er schnellstens ausgehängt werden. Die Tiefe und Breite ist so ausgewählt das mehrere Mixertypen darin Platz finden.

Ständer:

Stk. Ständer für Mischbatterie (Position)
Masse: 120 x 120 x 260 mm (Länge/Breite/Höhe)

Stk. Ständer für Mischbatterie (Position)
Masse: 120 x 120 x 260 mm (Länge/Breite/Höhe)

- 1 Mixerbecher aus Chromnickelstahl (Ø89 x 177mm, Volumen = 1 Liter)
- 1 Steckdose Typ

Ein oben abgerundeter Becher der es erlaubt einen Mixer schnell und effizient an seinem Ort zu platzieren. Der Becher ist aus hochwertigem Edelstahl gezogen. Für eine einfache Reinigung kann er schnellstens ausgehängt werden. Die Tiefe und Breite ist so ausgewählt das mehrere Mixertypen darin Platz finden.

Stk. Ständer für Mischbatterie (Position)
Masse: 120 x 120 x 260 mm (Länge/Breite/Höhe)

- 2 Mixerbecher aus Chromnickelstahl (Ø89 x 177mm, Volumen = 1 Liter)
- 2 Steckdosen Typ

Ein oben abgerundeter Becher der es erlaubt einen Mixer schnell und effizient an seinem Ort zu platzieren. Der Becher ist aus hochwertigem Edelstahl gezogen. Für eine einfache Reinigung kann er schnellstens ausgehängt werden. Die Tiefe und Breite ist so ausgewählt das mehrere Mixertypen darin Platz finden.

Stk. Ständer für Mixerhalter (Position)
Masse: 80 x 80 x 350 mm (Länge/Breite/Höhe)

- 1 Mixerbecher aus Chromnickelstahl (Ø89 x 177mm, Volumen = 1 Liter)
- 1 Steckdose Typ

Ein oben abgerundeter Becher der es erlaubt einen Mixer schnell und effizient an seinem Ort zu platzieren. Der Becher ist aus hochwertigem Edelstahl gezogen. Für eine einfache Reinigung kann er schnellstens ausgehängt werden. Die Tiefe und Breite ist so ausgewählt das mehrere Mixertypen darin Platz finden.

Stk. Ständer für Mixerhalter (Position)
Masse: 80 x 80 x 350 mm (Länge/Breite/Höhe)

- 2 Mixerbecher aus Chromnickelstahl (Ø89 x 177mm, Volumen = 1 Liter)
- 2 Steckdosen Typ

Ein oben abgerundeter Becher der es erlaubt einen Mixer schnell und effizient an seinem Ort zu platzieren. Der Becher ist aus hochwertigem Edelstahl gezogen. Für eine einfache Reinigung kann er schnellstens ausgehängt werden. Die Tiefe und Breite ist so ausgewählt das mehrere Mixertypen darin Platz finden.

Zusätzliche Geräte

Stk. Salamander Hi-Light Modell 540 (Position)
Masse: 570x500x520 mm
Salamander mit 3 Infrarot Strahlungsheizkörper, Leistung 4.5 kW

- Erhebliche Energiesparung von bis zu 65% zu herkömmlichen Salamandern
- Bedienungsfreundliche sowie Aufheizzeit von nur 5 Sekunden inklusive Warmhaltefunktion
- Memory- Funktion des Timer
- Automatische Abschaltung mit akustischem System

Stk. Salamander Salvis Classic (Position)

Masse: 600x520x456 mm

Leistung 4.6 kW

Steckdosen:

Stk. Steckdose Typ 13 (Position)

2.3 kW / 230 V
10 A

Stk. Steckdose Typ 23 (Position)

3 kW / 230 V
16 A

Stk. Steckdose Typ Schuko (Position)

2.3 kW / 230 V oder 3 kW / 230 V
10 A oder 16 A

Stk. Steckdose Typ 13 / Belgien (Position)

2.3 kW / 230 V
10 A

Stk. Steckdose Typ 15 (Position)

6 kW / 230 V, 400 V
10 A

Stk. Steckdose Typ 25 (Position)

11 kW / 230 V, 400 V
16 A

Stk. Steckdose Typ CEE 16 (Position)

11 kW / 400 V
16 A

Stk. Steckdose Typ CEE 32 (Position)

22 kW / 400 V
32 A

Unterbau: seitig bedienbar

Masse: x x mm (Länge/Breite/Höhe)

Menge: **Bezeichnung:**

Elektro- Sanitär Installationsfach Klemmen:

Stk. Elektro-/ Sanitär-Installationsfach mit Klemmschrank (Position)

Anschluss mittels Klemmen für bauseitige Absicherung,
Masse: x x mm (Länge/Breite/Höhe)
Nennleistung: kW
Aufnahmeleistung: kW

- Klemmenfach räumlich getrennt in Elektro- und Sanitärbereich
- Herdanlage komplett elektrisch Verdrahtet bzw. verrohrt für minimalen bauseitigen Aufwand
- Sämtliche Elektroanschlüsse verlegt zu zentralem Klemmenfach
- Aufschraubbare Seitenwand inklusive Schliesssystem

Elektriker bauseits:

- Zuführung der Einspeisungen der einzelnen Verbraucher (mehrere Kabel)
- Absicherung der Geräte und Steckdosen mit Leistungsschutzschalter und zusätzlicher FI-Absicherung
- Wartungsschalter muss gemäss Niederspannungs- Installationsnorm bauseits eingebaut werden

Option:

Wartungsschalter zum indirekten freischalten der Herdanlage Gemäss NIN 4.6 und 5.37

1Stk. Elektro-Wartungsschalter indirekt inklusiv Leuchtmelder

Abschliessbarer Wartungsschalter indirekt „mittelbar“, schwarz/grau mit Leuchtmelder weiss (Leuchte brennt wenn der Herd stromlos ist)

Die Zuleitungen sind bauseits entsprechend vorzubereiten. Es müssen Schütze mit Hilfskontakte eingebaut werden.

Wartungsschalter mit Leuchtmelder - Mehrpreis CHF 160.00
(Schütze bauseits)

Sanitärfach für bauseitigen Wasseranschluss und Abfluss.

Sanitäranschluss bauseits:

- Bodenaustritt KW + WW ½" mit Absperrventile, OKFB +15cm
- (Batterielieferung durch MENU SYSTEM)
- Abzweigung Warmwasser 3/8" (Auffüllung für Bain-marie)
- Bodenaustritt 2" Abfluss, OHFB + 15cm
- Bauseits syphoniert zwischen Ablasshahn und Boden

VERTEILER

Elektro - Sanitär Installationsfach Verteiler:

Stk. Elektro- Sanitär Installationsfach mit Schaltschrank (Position)

Masse: x x mm (Länge/Breite/Höhe)
Nennleistung: kW
Aufnahmeleistung: kW
Davon Steckdosen: kW

Gemäss Berechnung SEV (Gesamtaufnahme multipliziert mit Faktor 0.6).

Elektrofach inklusiv kompletter Verdrahtung mit eingebautem Schalttableau. Einzelne Absicherung der Geräte und Steckdosen mit Leistungsschutzschalter und zusätzlicher FI-Absicherung (ausgenommen Induktionsgeräte).

- Installationsfach räumlich getrennt in Elektro- und Sanitärbereich
- Herdanlage komplett elektrisch verdrahtet bzw. verrohrt für minimalen bauseitigen Aufwand
- Eingebauter Schaltschrank (Sicherungsautomaten und FI- Absicherungen)
- Sämtliche Elektroanschlüsse verlegt zu zentralem Installationsfach
- Aufschraubbare Seitenwand inklusive Schliesssystem

Elektriker bauseits:

- Zuführung der Einspeisung mit ein bis drei Kabel.
- Wartungsschalter muss gemäss Niederspannungs- Installationsnorm bauseits eingebaut werden

Option:

Wartungsschalter zum direkten direkten freischalten der Herdanlage Gemäss NIN 4.6 und 5.37

1Stk. Elektro-Wartungsschalter direkt inklusiv Leuchtmelder

Abschliessbarer Wartungsschalter für allpolige Abschaltung
mit Leuchtmelder weiss (Leuchte brennt wenn der Herd stromlos ist)
Mit dem Schalter wird die Stromzuleitung im Herd direkt getrennt

Wartungsschalter mit Leuchtmelder - Mehrpreis CHF 560.00

Sanitärfach für bauseitigen Wasseranschluss und Abfluss.

Sanitäranschluss bauseits:

- Bodenaustritt KW + WW 1/2" mit Absperrventile, OKFB +15cm
- (Batterielieferung durch MENU SYSTEM)
- Abzweigung Warmwasser 3/8" (Auffüllung für Bain-marie)
- Bodenaustritt 2" Ablauf, OHFB + 15cm
- Bauseits syphoniert zwischen Ablasshahn und Boden

Um für Sie die beste und kostengünstigste Lösung anzubieten, bitten wir Sie die vorhandenen Installationen mit Ihrem Elektriker und Sanitär zu besprechen. Wir haben die Möglichkeit den Herdanschluss nach Ihren Gegebenheiten zu planen und an zu bieten.

Hygieniächer:

- Stk. Hygieniäfach einseitig bedienbar (Position)**
Masse: x x mm (Länge/Breite/Höhe)
Ausführung entsprechend der DIN-Vorschrift H 2
- Ausführung mit Kugelecken
 - Einfachste Reinigung dank gerundeten Ecken
- Stk. Hygieniäfach einseitig bedienbar mit Tablar (Position)**
Masse: x x mm (Länge/Breite/Höhe)
Ausführung entsprechend der DIN-Vorschrift H 2
- Ausführung mit Kugelecken
 - Einfachste Reinigung dank gerundeten Ecken
 - Zwischenbodenträger leicht demontierbar
- Stk. Hygieniäfach beidseitig bedienbar (Position)**
Masse: x x mm (Länge/Breite/Höhe)
- Stk. Hygieniäfach beidseitig bedienbar mit zweigeteiltem Tablar (Position)**
Masse: x x mm (Länge/Breite/Höhe)
Ausführung entsprechend der DIN-Vorschrift H 2
- Zwischenbodenträger leicht demontierbar

Gastronormfächer und Cook & Hold:

- Stk. Gastronormfach einseitig bedienbar (Position)**
Masse: 415 x 600 x 560 mm (Länge/Breite/Höhe)
Ausführung entsprechend der DIN-Vorschrift H 2
- Ausführung mit Kugelecken
 - GN Rost herausnehmbar
 - Einfachste Reinigung dank gerundeten Ecken
- Stk. Gastronormfach einseitig bedienbar (Position)**
Masse: 620 x x 560 mm (Länge/Breite/Höhe)
Ausführung entsprechend der DIN-Vorschrift H 2
- Ausführung mit Kugelecken
 - GN Rost herausnehmbar
 - Einfachste Reinigung dank gerundeten Ecken
- Stk. Gastronormfach beidseitig bedienbar (Position)**
Masse: 415 x x 560 mm (Länge/Breite/Höhe)
Ausführung entsprechend der DIN-Vorschrift H 2
- GN Rost herausnehmbar
- Stk. Cook & Hold-Schublade GN 1/1 (Position)**
Schonend garen und mehr

Masse: 650x500x280 mm

Ein vollwertiges Gerät für präzises Garen und Warmhalten auf den Punkt, Leistung 1 kW

- Gradgenaue Temperatursteuerung des Garraumes durch elektronische Steuerung
- Vollständige Gargutkontrolle mittels Kerntemperaturfühler
- Funktion für automatisches Delta-T-Garen
- Gleichmässige, statische Hitzeverteilung
- Gleichzeitige Ist- und Soll-Temperaturanzeige
- Vollauszug für maximale Zugänglichkeit
- Gerät komplett in H3-Hygieneausführung gefertigt

Zubehör inklusive: Kerntemperaturfühler, Gastronomschale GN1/1-200 und Einlegerost

Hold-O-Mat und Thermomat:

Stk. Hold-O-Mat (Position)
Masse: 415 x 675 x 345 mm (Länge/Breite/Höhe)

Stk. Thermomat Rieber (Position)
Masse: 660 x 605 x 505 mm (Länge/Breite/Höhe)

Flügelürschränke:

Stk. Friteusen-Flügelürschrank einseitig bedienbar (Position)
Masse: x x mm (Länge/Breite/Höhe)

Stk. Friteusen-Flügelürschrank beidseitig bedienbar (Position)
Masse: x x mm (Länge/Breite/Höhe)

Stk. Flügelürschrank mit Tablar einseitig bedienbar (Position)
Masse: x x mm (Länge/Breite/Höhe)

Stk. Flügelürschrank mit Tablar beidseitig bedienbar (Position)
Masse: x x mm (Länge/Breite/Höhe)

Wärmeschränke:

Stk. Wärmeschrank mit Flügelür einseitig bedienbar (Position)
Masse: 600x750x560 mm
Innenmasse: 400x700 mm
Leistung: 2kW

Stk. Wärmeschrank mit Flügelür einseitig bedienbar (Position)
Masse: 900x750x560 mm

Innenmasse: 700x700 mm
Leistung: 2kW

Stk. Wärmeschrank mit Doppelschubladen einseitig bedienbar (Position)

Masse: 600x750x560 mm
Innenmasse: 400x700 mm
Leistung: 2kW

Stk. Wärmeschrank mit Doppelschubladen einseitig bedienbar (Position)

Masse: 900x750x560 mm
Innenmasse: 655x660 mm
Leistung: 2kW

Stk. Wärmeschrank mit Flügeltür beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 600x900x560 mm
Innenmasse: 400x850 mm
Leistung: 2kW

Stk. Wärmeschrank mit Flügeltür beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 600x1000x560 mm
Innenmasse: 400x950 mm
Leistung: 2kW

Stk. Wärmeschrank mit Flügeltür beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 600x1100x560 mm
Innenmasse: 400x1050 mm
Leistung: 2kW

Stk. Wärmeschrank mit Flügeltür beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 600x1200x560 mm
Innenmasse: 400x1150 mm
Leistung: 2kW

Stk. Wärmeschrank mit Flügeltür beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 600x1300x560 mm
Innenmasse: 400x1250 mm
Leistung: 2kW

Stk. Wärmeschrank mit Flügeltür beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 600x1400x560 mm
Innenmasse: 400x1350 mm
Leistung: 2kW

Stk. Wärmeschrank mit Flügeltür beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 900x900x560 mm
Innenmasse: 700x850 mm
Leistung: 2kW

Stk. Wärmeschrank mit Flügeltür beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 900x1000x560 mm
Innenmasse: 700x950 mm

Leistung: 2kW

Stk. Wärmeschrank mit Flügeltür beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 900x1100x560 mm
Innenmasse: 700x1050 mm
Leistung: 2kW

Stk. Wärmeschrank mit Flügeltür beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 900x1200x560 mm
Innenmasse: 700x1150 mm
Leistung: 2kW

Stk. Wärmeschrank mit Flügeltür beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 900x1300x560 mm
Innenmasse: 700x1250 mm
Leistung: 2kW

Stk. Wärmeschrank mit Flügeltür beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 900x1400x560 mm
Innenmasse: 700x1350 mm
Leistung: 2kW

Stk. Wärmeschrank mit Doppelschubladen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 600x900x560 mm
Innenmasse pro Seite: 355x410 mm
Innenmasse pro Seite: 355x410 mm
Leistung: 2 kW

Stk. Wärmeschrank mit Doppelschubladen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 600x1000x560 mm
Innenmasse pro Seite: 355x410 mm
Leistung: 2 kW

Stk. Wärmeschrank mit Doppelschubladen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 600x1100x560 mm
Innenmasse pro Seite: 355x360 mm
Innenmasse pro Seite: 355x645 mm
Leistung: 2 kW

Stk. Wärmeschrank mit Doppelschubladen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 600x1200x560 mm
Innenmasse pro Seite: 355x450 mm
Innenmasse pro Seite: 355x645 mm
Leistung: 2 kW

Stk. Wärmeschrank mit Doppelschubladen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 600x1300x560 mm
Innenmasse pro Seite: 355x560 mm
Innenmasse pro Seite: 355x655 mm
Leistung: 2 kW

Stk. Wärmeschrank mit Doppelschubladen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 600x1400x560 mm
Innenmasse pro Seite: 355x645 mm
Innenmasse pro Seite: 355x645 mm
Leistung: 2 kW

Stk. Wärmeschrank mit Doppelschubladen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 900x900x560 mm
Innenmasse pro Seite: 655x410 mm
Innenmasse pro Seite: 655x410 mm
Leistung: 2 kW

Stk. Wärmeschrank mit Doppelschubladen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 900x1000x560 mm
Innenmasse pro Seite: 655x410 mm
Innenmasse pro Seite: 655x510 mm
Leistung: 2 kW

Stk. Wärmeschrank mit Doppelschubladen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 900x1100x560 mm
Innenmasse pro Seite: 655x360 mm
Innenmasse pro Seite: 655x645 mm
Leistung: 2 kW

Stk. Wärmeschrank mit Doppelschubladen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 900x1200x560 mm
Innenmasse pro Seite: 655x450 mm
Innenmasse pro Seite: 655x645 mm
Leistung: 2 kW

Stk. Wärmeschrank mit Doppelschubladen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 900x1300x560 mm
Innenmasse pro Seite: 655x560 mm
Innenmasse pro Seite: 655x655 mm
Leistung: 2 kW

Stk. Wärmeschrank mit Doppelschubladen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 900x1400x560 mm
Innenmasse pro Seite: 655x645 mm
Innenmasse pro Seite: 655x645 mm
Leistung: 2 kW

Schubladen: **Fehler! Textmarke nicht definiert.**

Vollauszugschubladen für grösste Raumausnutzung

- Einfaches Handling durch Vollauszugschubladen
- Luftleitblech für ideale Wärmeverteilung
- Wärme stufenlos regelbar von 35° bis 85°C
- Leistungsstarke Umluftheizung zur schnellen Erwärmung des Geschirrs
- Schwerlastzüge mit hoher Dauerbelastbarkeit
- Maximale Ladekapazität erlauben flexible Geschirranordnung möglich

Wärmeschrank mit Doppellüftersystem für jederzeit gleichmäßig beheiztes, übersichtlich angeordnetes sowie einfach zugängliches Geschirr.

- Flügeltüren: **Fehler! Textmarke nicht definiert.**
mit 1 Flügeltüre für grösste Raumausnutzung
- Luftleitblech für ideale Wärmeverteilung
 - Wärme stufenlos regelbar von 35° bis 85°C
 - Leistungsstarke Umluftheizung zur schnellen Erwärmung des Geschirrs
 - maximale Ladekapazität erlauben flexible Geschirranordnung möglich

Wärmeschrank mit Doppellüftersystem für jederzeit gleichmäßig beheiztes, übersichtlich angeordnetes sowie einfach zugängliches Geschirr.

- Flügeltüren: **Fehler! Textmarke nicht definiert.**
mit 2x 1 Flügeltüre für grösste Raumausnutzung
- Luftleitblech für ideale Wärmeverteilung
 - Wärme stufenlos regelbar von 35° bis 85°C
 - Leistungsstarke Umluftheizung zur schnellen Erwärmung des Geschirrs
 - maximale Ladekapazität erlauben flexible Geschirranordnung möglich

Wärmeschrank mit Doppellüftersystem für jederzeit gleichmäßig beheiztes, übersichtlich angeordnetes sowie einfach zugängliches Geschirr.

Kühlmöbel:

Stk. **Kühlmöbel mit Eigenkühlung (Position)**

Masse: x 680 x 560 mm

Kühlmöbel fugenlos und dicht verschweisst, Regelbereich +1°C bis +10°C

- Spezielle, langlebige, mit Edelstahl geschützte Lamellenverdampfer
- Dichter Hygienekorpus möglich
- Kältemittel R134 a oder nach Absprache
- Türen und Laden doppelwandig mit Polyurethanhartschaumisolierung
- Automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung (Verdunsterschale)
- Mit integriertem Temperaturfühler
- Korpus mit hochwertigem Polyurethanhartschaum isoliert, Wandstärke 35 mm

Abtauzyklen über elektronischem Thermostat einstellbar. In der Frontblende Schalter Ein/Aus mit Kontrolllampe eingebaut. Feinmaschiger CrNi-Drahtgewebefilter vor Aggregat eingebaut – leichte Reinigung möglich.

Elektronischer Thermostat mit digitaler Temperaturanzeige über Folientastatur bedienbar, Ist-/Sollwerttemperatur einstellbar.

Stk. **Kühlkorpuse für bauseitige Zentralkühlanlage (Position)**

Materialqualität: Chromnickelstahl Werkstoff-Nr. 1.4301

Hygiene Kühlung

H1

Korpus unten und hinten (bis Deckel)

fugenlos und dicht verschweisst

Verdampfer Standard

Masse: x680x560 mm

Temperaturbereich +1°C bis +10°C

Anschlussspannung	230V / 50 Hz
Verdampfungstemperatur	-10°C
Kältemittel	R134 a (oder nach Absprache)
max. Umgebungstemperatur	+32°C

Kühlkorpuser mit hochwertigem Polyurethanhartschaum isoliert,
Wandstärke 35 mm
Innenkorpuser (Übergänge zu Boden-, Rück- und Seitenwand)
fugenlos dicht verschweißt, mit Radius ≤ 3 mm,
Ausführung „H1“
Edelstahl-Innenkorpuser bis zur Aussenkante (Türanschlag)
Korpuseranschlagleiste für Tür inkl. Magneteinlage

Im Kühlkorpuser eingebauter Verdampfer,
schutzbeschichtet mit CNS verkleidet,
oben eingebauter Umluftventilator mit
Abdeckblech in CNS demontierbar.
Montiertes Expansionsventil.
Kühlmittelleitungen und Tauwasserleitungen werden seitlich nach aussen geführt.

Flügeltüren: **Fehler! Textmarke nicht definiert.**
Flügeltüren doppelwandig mit hochwertigem Polyurethanhartschaum isoliert.
Isolationsstärke 30 mm.
Mit waagrechten versenkten Griffleisten, Ecken verschweisst, links oder rechts
angeschlagen. Verschluss mittels umlaufender
Magnetbandgummidichtung leicht auswechselbar.
5 Paar kipp-sichere Einschubwinkel für GN-Behälter - abnehmbar
Türen 110 Grad öffnend - mit CrNi-Scharnieren.

Schubladen: **Fehler! Textmarke nicht definiert.**
Schubladen ins CNS doppelwandig
mit hochwertigem Polyurethanschaum isoliert,
Isolation 30 mm, mit waagrechten versenkten Griffleisten, Ecken verschweisst
Schubladenseitenwände gelocht, Boden geschlossen.
Verschluss mittels umlaufender
Magnetbandgummidichtung leicht auswechselbar
Differenzial-Vollauszüge CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301
Schubladen GN 1/1 - GN 2/1 max. 200 mm tief.
Tragkraft Auszüge max.75 kg.

Sperrung: **Fehler! Textmarke nicht definiert.**
Sperrung der Flügeltüren oder Schubladen mit isoliertem Zylinderschloss

Stk. Tief-Kühlkorpuser mit Eigenkühlung (Position)
Hygiene Kühlung
H1
Korpuser unten und hinten (bis Deckel)
fugenlos und dicht verschweisst
Verdampfer Standard

Masse:	x680x560 mm
Temperaturbereich:	-18°C bis -21°C
Anschlussspannung:	230V / 50 Hz
Verdampfungstemperatur	-30°C
Kältemittel	R134 a (oder nach Absprache)

max. Umgebungstemperatur +32°C

Im Installationsabteil eingebautes steckerfertiges Kühlaggregat inklusive automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung (Verdunsterschale), elektronischer Thermostat mit digitaler Temperaturanzeige über Folientastatur bedienbar. Ist-/ Sollwerttemperatur einstellbar. Regelbereich - 15 Grad bis - 20 Grad Celsius mit integriertem Temperaturfühler.

Abtauzyklen über elektronischem Thermostat einstellbar, mit Zusatzfunktion für die Steuerung der verschiedenen Heizkörper (Rahmenheizung, Abtauheizung) Ausschalter im Regelgerät integriert

Tiefkühlkorpus mit hochwertigem Polyurethanschaum isoliert, Wandstärke 60 mm

Innenkorpus (Übergänge zu Boden-, Rück- und Seitenwand) fugenlos dicht verschweisst, mit Radius ≤ 3 mm, Ausführung „H1“
Edelstahl-Innenkorpus bis zur Aussenkante (Türanschlag)
Korpusanschlagleiste für Tür inkl. Magneteinlage

Im Tiefkühlkorpus eingebauter Verdampfer, schutzbeschichtet und verkleidet, oben eingebauter Umluftventilator mit Kühlleitungen isoliert in das Installationsfach geführt. Der Verdampfer ist mit einem Heizkörper für die Abtauung ausgerüstet.

Unter dem Verdampfer CNS-Tropfschale mit Tauwasserleitungen in das Installationsfach geführt, die Tropfschale ist mit einem Heizkörper für die Abtauung ausgerüstet

Im Frontrahmen ist eine umlaufende Heizung eingebaut

Stk. Tief-Kühlkorpuse für bauseitige Zentralkühlanlage (Position)

Hygiene Kühlung

H1

Korpus unten und hinten (bis Deckel)

fugenlos und dicht verschweisst

Verdampfer Standard

Masse:	x680x560 mm
Temperaturbereich	-18°C bis -21°C
Anschlussspannung	230V / 50 Hz
Verdampfungstemperatur	-30°C
Kältemittel	R134 a (oder nach Absprache)
max. Umgebungstemperatur	+32°C

Tiefkühlkorpus mit hochwertigem Polyurethanschaum isoliert, Wandstärke 60 mm

Innenkorpus (Übergänge zu Boden-, Rück- und Seitenwand) fugenlos dicht verschweisst, mit Radius ≤ 3 mm, Ausführung „H1“

Edelstahl-Innenkorpus bis zur Aussenkante (Türanschlag)
Korpusanschlagleiste für Tür inkl. Magneteinlage

Der im Tiefkühlkorpus eingebaute Verdampfer ist
schutzbeschichtet und verkleidet,
oben: eingebauter Umluftventilator mit Abdeckblech demontierbar
Die Kühlleitungen ist isoliert in das Installationsfach geführt
Der Verdampfer ist mit einem Heizkörper für die Abtauung ausgerüstet.

Backofen:

Stk. Backofen einseitig bedienbar (Position)

Masse: 660x750x560 mm

Backofen mit zwei getrennt thermostatisch regelbaren Heizzonen, Leistung 6 kW

- Temperaturen zwischen 50-300°C wählbar
- Gleichmässige Temperaturverteilung
- Seitliche Auflagen für GN Bleche und Gitter
- Selbstschliessende Backofentür
- Herausnehmbarer Stahlboden

Zubehör inklusive: Backblech GN 2/1, Backrost GN 2/1 sowie Bodengitter

Stk. Backofen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 660x900x560 mm

Backofen mit zwei getrennt thermostatisch regelbaren Heizzonen, Leistung 8 kW

- Temperaturen zwischen 50-300°C wählbar
- Gleichmässige Temperaturverteilung
- Seitliche Auflagen für GN Bleche und Gitter
- Selbstschliessende Backofentür
- Herausnehmbarer Stahlboden

Zubehör inklusive: Backblech GN 2/1, Backrost GN 2/1 sowie Bodengitter

Stk. Backofen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 660x1000x560 mm

Backofen mit zwei getrennt thermostatisch regelbaren Heizzonen, Leistung 8 kW

- Temperaturen zwischen 50-300°C wählbar
- Gleichmässige Temperaturverteilung
- Seitliche Auflagen für GN Bleche und Gitter
- Selbstschliessende Backofentür
- Herausnehmbarer Stahlboden

Zubehör inklusive: Backblech GN 2/1, Backrost GN 2/1 sowie Bodengitter

Stk. Backofen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 660x1100x560 mm

Backofen mit zwei getrennt thermostatisch regelbaren Heizzonen, Leistung 8 kW

- Temperaturen zwischen 50-300°C wählbar
- Gleichmässige Temperaturverteilung
- Seitliche Auflagen für GN Bleche und Gitter

- Selbstschließende Backofentür
- Herausnehmbarer Stahlboden

Zubehör inklusive: Backblech GN 2/1, Backrost GN 2/1 sowie Bodengitter

Stk. Backofen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 660x1200x560 mm

Backofen mit zwei getrennt thermostatisch regelbaren Heizzonen, Leistung 8 kW

- Temperaturen zwischen 50-300°C wählbar
- Gleichmässige Temperaturverteilung
- Seitliche Auflagen für GN Bleche und Gitter
- Selbstschließende Backofentür
- Herausnehmbarer Stahlboden

Zubehör inklusive: Backblech GN 2/1, Backrost GN 2/1 sowie Bodengitter

Stk. Backofen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 660x1300x560 mm

Backofen mit zwei getrennt thermostatisch regelbaren Heizzonen, Leistung 10 kW

- Temperaturen zwischen 50-300°C wählbar
- Gleichmässige Temperaturverteilung
- Seitliche Auflagen für GN Bleche und Gitter
- Selbstschließende Backofentür
- Herausnehmbarer Stahlboden

Zubehör inklusive: Backblech GN 2/1, Backrost GN 2/1 sowie Bodengitter

Stk. Backofen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 660x1400x560 mm

Backofen mit zwei getrennt thermostatisch regelbaren Heizzonen, Leistung 10 kW

- Temperaturen zwischen 50-300°C wählbar
- Gleichmässige Temperaturverteilung
- Seitliche Auflagen für GN Bleche und Gitter
- Selbstschließende Backofentür
- Herausnehmbarer Stahlboden

Zubehör inklusive: Backblech GN 2/1, Backrost GN 2/1 sowie Bodengitter

Schubladenstock / -auszug:

Stk. Schubladenstock Flaschen - & Gewürzauszug (1/3, 2/3) (Position)

Masse: 250x500x560 mm

Stk. Schubladenauszug mit 3 Auszügen (1/3, 1/3, 1/3) (Position)

Masse: 400x600x560 mm

Stk. Schubladenauszug mit Auszügen (Position)

Masse: xx560 mm

Standfuss / Isolationsfuss / Sichtblende:

Stk. **Standfuss (Position)**
Masse: x x mm
Zur Stabilisation des Herdoberteils

Stk. **Isolationsfuss (Position)**
Masse: x x mm
Wärmedämmung zwischen Geräten

Stk. **Sichtblende (Position)**
Masse: x x mm

Induktionsfüße:

Stk. **Induktionsfuss 250/450 (Position)**
Das Herz des Herdes
Masse: 250x450x560
Induktionsfuß für zwei Induktionsaggregate

- Leistungsreserven von mindestens 30-50%
- Temperaturüberwachung der Leistungselektronik
- CNS-Fettfilter auswaschbar und leicht zu demontieren
- Kein Luftkurzschluss durch optimale Kühlluftführung
- Einfachste Servicewartung dank Führungsschienensystem

Stk. **Induktionsfuss 350/450 (Position)**
Das Herz des Herdes
Masse: 350x450x560
Induktionsfuß für vier Induktionsaggregate

- Leistungsreserven von mindestens 30-50%
- Temperaturüberwachung der Leistungselektronik
- CNS-Fettfilter auswaschbar und leicht zu demontieren
- Kein Luftkurzschluss durch optimale Kühlluftführung
- Einfachste Servicewartung dank Führungsschienensystem

Stk. **Induktionsfuss 350/250 (Position)**
Das Herz des Herdes
Masse: 350x250x560
Induktionsfuß für zwei Induktionsaggregate

- Leistungsreserven von mindestens 30-50%
- Temperaturüberwachung der Leistungselektronik
- CNS-Fettfilter auswaschbar und leicht zu demontieren
- Kein Luftkurzschluss durch optimale Kühlluftführung
- Einfachste Servicewartung dank Führungsschienensystem

Sockel:

Stk. **Abdeckblech für bauseitigen Betonsockel (Position)**
Masse: x x mm (Länge/Breite/Höhe)

Materialstärke: 1.5 mm

Stk. Bauseitiger Betonsockel (Position)

Masse: x x mm (Länge/Breite/Höhe)

Der Betonsockel muss plan, fein geschliffen und im Wasser sein

Stk. CNS-Sockel (Position)

Masse: x x mm (Länge/Breite/Höhe)

aus Vierkantprofilrohrrahmen inkl. Querverstrebungen Materialstärke: 2 mm

Preis Herdanlage gemäss obigem Beschrieb

Inkl. Transport und Montage

exkl. Mehrwertsteuer, Strom- und Sanitäranschluss

Demontage der bestehenden Anlage

Fachgerechte Entsorgung der bestehenden Anlage

Optionen Strom – OPTIMIERUNGSANLAGE integriert in Herdanlage

zur Reduktion der Leistungsspitze sowie des Anschlusswertes von bis zu 60%

Garantie 1 Jahr Vollgarantie, zusätzlich 4 Jahre Materialgarantie

auf Induktionstechnologie und Grillplatten

Kein Garantieanspruch besteht für Schäden infolge Einsatzes von falschem bzw. qualitativ minderwertigem Kochgeschirr¹ sowie unsachmässiger Behandlung, Wartung Reparatur und Verschleiß:

z.B.

- Bruch der Glaskeramikplatte
- Bruch der Potentiometer
- Lüfterdefekt infolge Verschmutzung
- Ersatz von Sicherungselementen
- Abdichtungen (Silikonfugen)

¹Voraussetzung für eine einwandfreie und dauerhafte Funktionalität von hochwertiger Induktionstechnik ist u.a. der Einsatz von qualitativ adäquatem Kochgeschirr. Menu System empfiehlt Fabrikate der Fabr. Noser, Demeyere, Spring und bietet selber ein ausgesuchtes Sortiment an. Sämtliche Garantieansprüche sowie evtl. auftretende Folgeschäden aus dem Einsatz von mangelhaftem bzw. ungeeignetem Kochgeschirr lehnt die Menu System ab.

Lieferfrist 10 Wochen nach technischer und kaufmännischer Klärung bzw. Erhalt „Freigabe zur Ausführung“

Offertgültigkeit bis zum DATUM + 2 Monate

Konditionen 50% bei Auftragserteilung zahlbar 3 Monate vor vereinbartem Liefertermin
50% nach Auslieferung zahlbar innert 10 Tagen nach Auslieferung

Im Weiteren verweisen wir auf unsere beiliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen.

MENU SYSTEM AG

MENU SYSTEM GERMANY GmbH

MENU SYSTEM AUSTRIA GmbH

Thomas Lehmann

Geschäftsführer

Danke

Freundliche Grüße

MENU SYSTEM AUSTRIA GmbH

Thomas Lehmann

Geschäftsführer

Steinebach 18, A-6850 Dornbirn

Tel: +43-(0)5572-39 48 00-12

Fax: +43-(0)5572-39 48 00-55

Mobil: +43-(0)664-25 17 602

t.lehmann@menusystem.at