

Fehler! Textmarke nicht definiert.

Angebot

Fehler! Textmarke nicht definiert.

Worker

Hart in der Sache –
Flexibel in der Norm

Fabrikat MENU SYSTEM

Modell „*Worker*“

Worker – die neue Herdlinie für Köche die zur Sache kommen. Tonangeben in der Küche. Exzellentes Preis-Leitungs-Verhältnis.

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 in Sandwichbauweise, nahtlos, durchgehend verschweisst. Extra massive, verzugsfreie Ausführung mittels Sandwichbauweise, mit einer durchgehenden Materialstärke von 4 mm. Oberblatt in 40 mm Edelstahl, Abkantungen in A40.

Bedienkontur abklappbar, für maximalen Schutz und Zugänglichkeit.

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**. Die seitlichen Übergänge vom Fachboden zu den Seiten- und ggf. Rückwänden mit einem leicht zu reinigenden Radius, ohne Kanten und Stösse.

Masse : x x 900 mm (Länge/Breite/Höhe)

Spannung: 3x400 V

Herdoberteil seitig bedienbar (Position 10)

Masse: x x 240 mm (Länge/Breite/Höhe)

Mit Zarge C=

Herdoberteil Freistehender Herd beiseitig bedienbar (Position 10)

Masse: x x 240 mm (Länge/Breite/Höhe)

Menge: **Bezeichnung:**

Induktionskochfelder:

- Stk.** **Eco-Induktionskochfeld (Position)**
Leistung auf den Punkt gebracht
mit patentierter **SLIDECONTROL**-Technologie
Masse: 392x392 mm
- mit Power-Spule, Leistung 3.5 kW, Wirkungsfeld 230 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 26 cm
- 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
 - 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 Eco-Induktionskochfeld (Position)**
Leistung auf den Punkt gebracht
mit patentierter **SLIDECONTROL**-Technologie

Masse: 360x660 mm

mit 2 Power-Spulen, Leistung je 3.5 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 26 cm

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. 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 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 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)
- 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 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.

Eco-Induktionswok 300 (Position)

Schnellste Energie bei feinsten Dosierung

Masse: 392x392 mm in CNS eingebaut

mit WOK-Spule, Leistung 3.5 kW, Durchmesser 300 mm

- schlaghemmender Wok-Einsatz mit elektronischer Temperaturüberwachung
- inklusive leichter Wokpfanne aus rostfreiem Spezialstahl für höchste Leistungsaufnahme
- einzigartige Schalentiefe

- Stk.** **Power-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
 - inklusive leichter Wokpfanne aus rostfreiem Spezialstahl für höchste Leistungsaufnahme
 - einzigartige Schalentiefe
-

Infrarot-Kochfelder:

- Stk.** **1er Infrarot-Kochfeld MS-Infra-10 (Position)**
Masse: 392x392 mm
- mit Strahlheizkörper, Leistung 4 kW, Wirkungsfeld **300 x 300 mm**
- Wärme stufenlos regulierbar von 120°C bis 350°C
 - Übertemperaturschutz
 - **automatische Topferkennung**
- Stk.** **2er Infrarot-Kochfeld MS-Infra-20 (Position)**
Masse: 360x660 mm
- mit 2 Strahlheizkörpern, Leistung je 4 kW, Wirkungsfeld je **300 x 300 mm**
- Wärme stufenlos regulierbar von 120°C bis 350°C
 - Übertemperaturschutz
 - **automatische Topferkennung**
-

Grill:

- Stk.** **Hartchrom-Grill MS-G-40 (Position)**
Hochleistungsgrill für überlegene Bratergebnisse
Masse: 400x600 mm
- mit 1 Heizzone, Leistung 3 kW, für Temperaturen von 60° bis 250° Celsius
- Hartchrombeschichtung für reduzierte Wärmeabstrahlung
 - Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
 - integrierte Nachzieh- /Warmhaltezone
 - Einhandbedienung mittels Drehschalter
 - Grosse Fettauffangschale in Bedienkontur
- Ausführung:**
Einseitig bedienbar, Bratfläche flach Kochplatte dicht geschweisst, 40 mm im Rahmen versenkt.
- Stk.** **Hartchrom-Grill MS-G-60 (Position)**
Hochleistungsgrill für überlegene Bratergebnisse
Masse: 600x600 mm
- mit 2 Heizzonen, Leistung 6 kW, für Temperaturen von 60° bis 250° Celsius
- Hartchrombeschichtung für reduzierte Wärmeabstrahlung
 - Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
 - integrierte Nachzieh- /Warmhaltezone

- Einhandbedienung mittels Drehschalter
- Grosse Fettauffangschale in Bedienkontur

Ausführung:

Einseitig bedienbar, Bratfläche flach Kochplatte dicht geschweisst, 40 mm im Rahmen versenkt.

Stk.

Hartchrom-Grill MS-G-60 halbseitig links gerillt (Position)

Hochleistungsgrill für überlegene Bratergebnisse

Masse: 600x600 mm

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

- Hartchrombeschichtung für reduzierte Wärmeabstrahlung
- Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
- integrierte Nachzieh- /Warmhaltezone
- Einhandbedienung mittels Drehschalter
- Grosse Fettauffangschale in Bedienkontur

Ausführung:

Einseitig bedienbar, Bratfläche flach Kochplatte dicht geschweisst, 40 mm im Rahmen versenkt.

MENU SYSTEM Grilltechnik

- 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

Bräter:

Stk.

Bräter 400/600 MS-B-40 (Position)

Bräter für überlegene Bratergebnisse

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
- integrierte Nachzieh- /Warmhaltezone
- Einhandbedienung mittels Drehschalter

Ausführung:

Einseitig 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)

Bräter für überlegene Bratergebnisse

Masse: 600x600x130 mm

Inhalt: 36 Liter

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

- Bratplatte mit spezieller Oberfläche für reduzierte Wärmeabstrahlung
- Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
- integrierte Nachzieh- /Warmhaltezone
- Einhandbedienung mittels Drehschalter

Ausführung:

Einseitig 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
Masse: 510x305x150 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
- Entleerung mittels Druckknopf (Kugelhahnen) in Kanalisationsanschluss

Stk. Bain-Marie GN 2/1 (Position)
Vollautomatisches Wasserbad für sorgloses Arbeiten
Masse: 630x510x150 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
 - Entleerung mittels Druckknopf (Kugelhahnen) in Kanalisationsanschluss
-

Mischbatterie:

Stk. Einhebelmischer KWC mit Schwenkradius 300mm (Position)
Höhe: 680 mm

- rundum schwenkbar
 - inklusive Drop-Stop
 - freie Höhe 590 mm
-

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 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 Druckknopf (Kugelhahnen) in Kanalisationsanschluss

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

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: 30 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 Druckknopf (Kugelhahnen) in Kanalisationsanschluss

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

Stk. Induktiv beheizter Multikocher GN ½ (Position)

Enorm vielseitiges Gerät für schnelles, energieeffizientes und gradgenaues Kochen

zum Einhängen einer 200 mm tiefen GN-Schalen 1/1 oder bis zu 3 Portionskörben

Masse: 400x315 mm

Inhalt: 20 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 Druckknopf (Kugelhahnen) in Kanalisationsanschluss

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

Stk. Multikocher-Installationsschrank einseitig bedienbar (Position)

Masse: 500x700x560 mm (Länge/Breite/Höhe)

Stk. Multikocher-Installationsschrank beidseitig bedienbar (Position)

Masse : 500x760x560 mm (Länge/Breite/Höhe)

Friteuse:

Stk. Friteuse Valentine EVO 200 Turbo (Position)

Masse: 200x600mm
Leistung: 11 kW
Inhalt je Becken: 7-8 l

Völlig nahtloses Bassin : tiefgezogen aus 1 Stück 1,5 mm stark, Schaltorgane geschützt
Präzisionsthermostaten : Fühler mitten im Oel, mit automatischer Sparschaltung
Dialogschaltung spart Zeit und vermindert Abkühlungsschock
Fettschmelzschtaltung, Sicherheitsthermostaten eigenbruchsicher, mit Warnlampe
Sicherheitsschalter unterbricht Strom bei angehobener Heizung
Kugelhahn mit Sicherung, Laugentemperaturregelung 85 Grad

Stk. Friteuse Valentine EVO 250 Turbo (Position)

Masse: 250x600mm
Leistung: 11 kW
Inhalt je Becken: 8-9 l

Völlig nahtloses Bassin : tiefgezogen aus 1 Stück 1,5 mm stark, Schaltorgane geschützt
Präzisionsthermostaten : Fühler mitten im Oel, mit automatischer Sparschaltung
Dialogschaltung spart Zeit und vermindert Abkühlungsschock
Fettschmelzschtaltung, Sicherheitsthermostaten eigenbruchsicher, mit Warnlampe
Sicherheitsschalter unterbricht Strom bei angehobener Heizung
Kugelhahn mit Sicherung, Laugentemperaturregelung 85 Grad

Stk. Friteuse Valentine EVO 2200 Turbo (Position)

Masse: 400x600mm
Leistung: 22 kW
Inhalt je Becken: 2x7-9 l

Völlig nahtlose Bassin : tiefgezogen aus 1 Stück 1,5 mm stark, Schaltorgane geschützt
Präzisionsthermostaten : Fühler mitten im Oel, mit aut. Sparschaltung
Dialogschaltung spart Zeit und vermindert Abkühlungsschock
Fettschmelzschtaltung, Sicherheitsthermostaten eigenbruchsicher, mit Warnlampe
Sicherheitsschalter unterbricht Strom bei angehobener Heizung
Kugelhahn mit Sicherung, Laugentemperaturregelung 85 Grad

Warmhalteplatten:

Stk. Warmhalteplatte (Position)

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose
Temperaturregulierung, flächenbündig eingebaut
Masse: 400x700mm
Leistung: 0.4 kW
Temperatur: 30-100°C

Stk. Warmhalteplatte (Position)

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose
Temperaturregulierung, flächenbündig eingebaut
Masse: 500x700mm
Leistung: 0.63 kW
Temperatur: 30-100°C

Stk. Warmhalteplatte (Position)

Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Stufenlose
Temperaturregulierung, flächenbündig eingebaut
Masse: 600x700mm

Leistung: 0.75 kW
Temperatur: 30-100°C

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

Klapptablare

Stk. **Klapptablar unbeheizt (Position)**
Masse: xx40 mm (Länge/Breite/Dicke)
Belastungsstark mit Herdkontur inkl. Einhand-Bedienung

- Erweiterung der Anrichtfläche
- Robuste Mechanik

Steckdosen:

Stk. **Steckdose Typ 13 (Position)**
2.3 kW / 230 V
10 A

Stk. **Steckdose Typ Schuko (Position)**
2.3 kW / 230 V
10 A / 16 A

Stk. **Steckdose Typ 13 / Belgien (Position)**
2.3 kW / 230 V
10 A / 16 A

Stk. **Steckdose Typ 15 (Position)**
6 kW / 230 V, 400 V
16 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: xx660 mm (Länge/Breite/Höhe)

Menge: **Bezeichnung:**

Installationsfächer:

Stk. **Installationsfach mit Klemmschrank (Position)**
Masse: xx560 mm (Länge/Breite/Höhe)
Anschluss mittels Klemmen für bauseitige Absicherung

Option:

Wartungsschalter zum Indirekten freischalten der Herdanlagen
Gemäss NIN 4.6 und 5.37

1Stk. **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, CHF 160.00
(Schütze bauseits)

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 Installations Norm bauseits eingebaut werden.**

Hygieniäächer:

Stk. **Offener Unterschrank mit verstellbarem Tablar einseitig bedienbar (Position)**
Masse : x700x560 mm (Länge/Breite/Höhe)

Stk. **Offener Unterschrank mit verstellbarem Tablar beidseitig bedienbar (Position)**
Masse: x760x560 mm (Länge/Breite/Höhe)

Gastronormfächer:

Stk. **Offener Unterschrank mit GN-Einschub einseitig bedienbar (Position)**
Masse: x700x560 mm

Stk. **Offener Unterschrank mit GN-Einschub beidseitig bedienbar (Position)**
Masse: x760x560 mm

Flügeltürschränke:

Stk. Friteusen-Flügeltürschrank einseitig bedienbar (Position)

Masse : 500x700x560 mm (Länge/Breite/Höhe)

Stk. Friteusen-Flügeltürschrank beidseitig bedienbar (Position)

Masse : 500x700x560 mm (Länge/Breite/Höhe)

Wärmeschränke:

Stk. Wärmeschrank mit Flügeltür einseitig bedienbar (Position)

Masse: 600x700x560 mm

mit 1 Flügeltüre für grösste Raumausnutzung, Leistung 2 kW

- Wärme stufenlos regelbar von 30° bis 110°C

Stk. Wärmeschrank mit Flügeltür einseitig bedienbar (Position)

Masse: 900x700x560 mm

mit 2 Flügeltüren für grösste Raumausnutzung, Leistung 2 kW

- Wärme stufenlos regelbar von 30° bis 110°C

Stk. Wärmeschrank mit Flügeltür beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 600x760x560 mm

mit je 1 Flügeltüre für grösste Raumausnutzung, Leistung 2 kW

- Wärme stufenlos regelbar von 30° bis 110°C

Stk. Wärmeschrank mit Flügeltür beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 900x760x560 mm

mit je 2 Flügeltüren für grösste Raumausnutzung, Leistung 2 kW

- Wärme stufenlos regelbar von 30° bis 110°C
-

Backofen:

Stk. Brat- und Backofen einseitig bedienbar (Position)

Masse: 660x775x560 mm

Backofen mit zwei getrennt thermostatisch regelbaren Heizzonen, Leistung 5 kW

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

Zubehör inklusive: 1 Backblech, 1 Backrost

Stk. Brat- und Backofen beidseitig bedienbar (Position)

Masse: 660x760x560 mm

Backofen mit zwei getrennt thermostatisch regelbaren Heizzonen, Leistung 5 kW

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

- Selbstschließende Backofentür

Zubehör inklusive: 1 Backblech, 1 Backrost

Standfuss / Isolationsfuss / Sichtblende:

Stk. Standfuss (Position)

Masse: xx mm

Zur Stabilisation des Herdoberteils

Stk. Isolationsfuss (Position)

Masse: xx mm

Wärmedämmung zwischen Geräten

Stk. Sichtblende (Position)

Masse: xx 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
-

Sockel:

Stk. Abdeckblech für bauseitigen Betonsockel (Position)

Masse: xx mm (Länge/Breite/Höhe)

Materialstärke: 1.5 mm

Masse Betonsockel: xx mm (Länge/Breite/Höhe)

Stk. Bauseitiger Betonsockel (Position)

Masse: xx mm (Länge/Breite/Höhe)

Der Betonsockel muss plan, fein geschliffen und im Wasser sein

Stk. CNS-Sockel (Position)

Masse: xx 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

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 8 - 10 Wochen nach technischer und kaufmännischer Klärung bzw. Erhalt „Freigabe zur Ausführung“

Offertgültigkeit bis zum DATUM + 2 Monate

Konditionen 50% bei Auftragserteilung
50% nach Auslieferung, innert 10 Tage rein netto

Im Weiteren verweisen wir auf unsere beiliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen.

MENU SYSTEM AG

MENU SYSTEM GERMANY GmbH

MENU SYSTEM AUSTRIA GmbH

Prok. Thomas Lehmann

Verkaufsleitung

Danke

Freundliche Grüße

MENU SYSTEM AUSTRIA GmbH

ppa. Thomas Lehmann

Verkaufsleitung

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