

GASTRO

D A S F A C H M A G A Z I N

COOLE
UPDATES
FÜR KOCHPROFIS



Die Celsius Class



Weltweit gelten Induktionsherde mittlerweile als bevorzugte „Schaltzentrale“ für Köche. Wegen vieler Vorteile erfreut sich die effiziente Induktionstechnologie zunehmender Beliebtheit. Mit der Celsius Class setzt Menu System einen weiteren Schritt zur Perfektion.

Induktion vereint die Vorzüge des Gaskochfelds mit einer Reihe weiterer Vorteile – zum Beispiel Sauberkeit, Energieeffizienz und Sicherheit.

Der wesentliche Faktordafür ist: Mit Induktion entsteht die Hitze sofort dort, wo sie auch benötigt wird: im Topfboden. Die Ankochzeiten sind deshalb rekordverdächtig kurz.

Alles und noch mehr Gründe dafür, warum die Induktionstechnologie zum Liebling der Profiköche geworden ist. Menu System, Qualitäts- und Marktführer für maßgeschneiderte Induktions-Herdanlagen, setzt mit seiner Celsius Class einen nächsten Entwicklungsschritt. Die Celsius Class Features werden bei jedem neuen Menu System Induktionsherd standardmäßig verbaut.

Der Multimodus-Regler

Mittels der neuen Turn & Push-Bedienung wird beim Warmhalten von Speisen und bei der Temperaturkontrolle ein neues Niveau erreicht. Deshalb erhält der Koch durch den neuen Multimodus-Regler eine Freiheit, die ihm dabei hilft, unzählige Gäste mit derselben perfekten Qualität zu verwöhnen.

Im nochmals verbesserten Leistungsmodus wird die Leistungszufuhr stufenlos und damit präzise geregelt. Im Temperatur-Regelmodus wird das Kochgut auf der vorgegebenen Temperatur warm gehalten, dabei kann gradgenau zwischen 30° und 95° Celsius gewählt werden.

Mit der PushHold-Funktion kann jederzeit direkt aus dem Leistungsmodus heraus die jeweils aktuelle Pfannentemperatur fixiert

werden. Die Schnellumschaltung ermöglicht ein einfaches Handling.

Die Blueline-Induktion

Die Blueline-Induktion repräsentiert den neuesten Stand in Sachen Energiemanagement. Als Symbol für die erweiterten Möglichkeiten erstrahlt die Induktion neu mit blauer Leiterplatte.

Die Blueline-Induktion ist in der Lage, bis zu fünf Temperatursensoren in Echtzeit zu überwachen. Temperaturveränderungen ab einem Zehntel Grad Celsius werden erfasst und für die verschiedenen Betriebsmodi digital verarbeitet.

Internationale Prüfsiegel belegen die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften bezüglich elektrischer Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit.



AKZENTE IN DER KÜCHE SETZEN – MIT FARBEN FÜR JEDES HERDMODELL: FARBEN, FORMEN UND LEISTUNGSSTARKE GERÄTE BILDEN IN IHRER KOMBINATION DIE AUSGANGSBASIS FÜR EINE ERFOLGREICHE SHOW-KÜCHE





**„WO SICH BEREITS
EINE MENU SYSTEM
HERDANLAGE IN VER-
WENDUNG BEFINDET,
IST DIE KÜCHE DURCH
HOHE PRODUKTIVITÄT
UND TIEFE BETRIEBS-
KOSTEN GEKENN-
ZEICHNET.**

**SICH AUF DEN LOR-
BEEREN AUSZURUHEN
ENTSPRICHT JEDOCH
NICHT UNSEREM
DENKEN UND HANDELN.
DIE WIRTSCHAFTLICHEN
VORTEILE IM SINNE
UNSERER KUNDEN ZU
STEIGERN, DAS IST
UNSER STETES ZIEL.“**

Dr. Paul Schneider,
Geschäftsführer
Menu System AG

Star-Induktionsfuss

Menu System verbaut keine Induktionsgeneratoren im Herdoberteil, weil jegliche Elektronik durch Hitze in ihrer Lebensdauer beeinträchtigt wird. Deshalb setzt der Hersteller auf den Star-Induktionsfuss, denn die ideale Einbausituation ist eine kontrollierte gekühlte Umgebung. Damit wird gewährleistet, dass selbst bei starker Belastung und hohen Außentemperaturen uneingeschränkt die volle Leistung erbracht werden kann.

Upgrade

Menu System bietet für bestehende Induktionsherde die Möglichkeit an, die neuen Features der Celsius Class per Upgrade einzubauen, bei sämtlichen Geräten oder auch nur partiell – alles ist möglich, der Kunde hat die Wahl.

Individualität

Showküchen und Frontcooking sind angesagter denn je. Gastronomen und Köche möchten ihren Gästen das Erlebnis bieten, Speisenzubereitungen live mitzuerleben. Chef's Tables, Küchenpartys, Kochkurse sind beliebte

Elemente, um aus Gästen Stammgäste zu machen und einen gewissen Mehrwert zu bieten. Und die oft kommunizierte „Transparenz“ kann in diesem Zusammenhang praxisnah umgesetzt werden.

Ästhetik und Design sind deshalb auch bei Herdanlagen gefragter denn je. Farbe wäre in diesem Zusammenhang eine ideale Option. Allerdings zerkratzen Oberflächen und die Farben nutzen sich rasch ab. Menu System hat sich mit dieser Thematik eingehend auseinandergesetzt – mit dem Ergebnis einer abriebfesten Beschichtungstechnik, die unter anderem auch im militärischen Bereich angewendet wird. Diese lässt die Herde jahrelang in der ausgewählten Farbe erstrahlen.

Ob passend zum Konzept respektive Stil des Restaurants, als Kontrastpunkt oder einfach nur deshalb, weil es sich um die Lieblingsfarbe handelt – die farbigen Herdanlagen lassen sich ebenso gut wie die klassischen Modelle reinigen. Entwickelt nach dem Grundsatz: „Einklang von Design und Funktion – egal in welcher Farbe oder Form der Kunde seinen individuellen Herd bestellt.“ www.menu-system.com



JEDE BLUELINE-
INDUKTION
WIRD MITTELS
EINES AUTO-
MATISIERTEN
SYSTEMS EINEM
VOLLTEST
UNTERZOGEN.
ÜBER 160 PARAMETER
WERDEN IN VERSCHIEDENEN
BETRIEBSZUSTÄNDEN
GETESTET UND
RÜCKVERFOLGBAR
PROTOKOLLIERT.

Bilder: Menu System