



THE FINE ART OF COOKING

Planungskatalog Herdanlage „Premium“



MENU SYSTEM AG
Oberstrasse 222
CH- 9014 St. Gallen
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

Technische Änderungen jederzeit und ohne Vorankündigungen vorbehalten.

Art. Nr.:
Version: 160610

Dieser Planungskatalog ist urheberrechtlich geschützt. Das Kopieren oder Übersetzen ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Herstellers Menu System AG gestattet.

INHALTSVERZEICHNIS

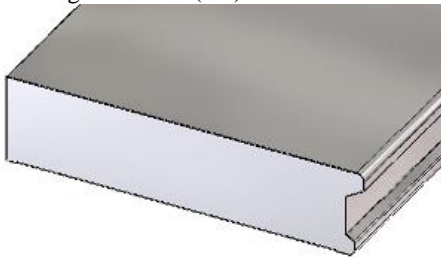
| | | |
|-------------------------------------|---------------------------|----|
| Oberbau | | |
| | 1. HERDOBERTEIL | 4 |
| Induktionskochstellen | | |
| | 2. INDUKTIONSKOCHFELD | 5 |
| | 3. INDUKTIONSWOK | 7 |
| Kochgeräte | | |
| | 4. GRILL | 8 |
| | 5. BRÄTER | 10 |
| | 6. MULTIKOCHER | 11 |
| | 7. FRITEUSE | 12 |
| Einbau und Zubehör | | |
| | 8. BAIN-MARIE | 14 |
| | 9. WARMHALTEPLATTE | 15 |
| | 10. EXPANSIONSPLATTE | 16 |
| | 11. EINSCHWEISSBECKEN | 16 |
| | 12. MISCHBATTERIE | 16 |
| | 13. STÄNDER | 17 |
| | 14. STECKDOSE | 18 |
| | 15. KLAPPTABLAR | 18 |
| Sondergeräte | | |
| | 16. INFRAROTKOCHFELD | 19 |
| | 17. GASKOCHFELD | 19 |
| | 18. VAPO-GRILL | 20 |
| Unterbau | | |
| Thermische Geräte | | |
| | 19. COOK & HOLD SCHUBLADE | 21 |
| | 20. BACKOFEN | 21 |
| | 21. WÄRMESCHRANK | 21 |
| | 22. KÜHLMÖBEL | 23 |
| Ablage und Aufbewahrung | | |
| | 23. HYGIENIAFACH | 24 |
| | 24. GASTRONORMFACH | 24 |
| | 25. FLÜGELTÜRSCHRANK | 24 |
| | 26. SCHUBLADENSTOCK | 24 |
| Technische Installationsunterbauten | | |
| | 27. INDUKTIONSFUSS | 25 |
| | 28. INSTALLATIONSFACH | 25 |
| | 29. STANDFUSS | 26 |
| | 30. ISOLATIONSFUSS | 26 |
| | 31. SICHTBLENDE | 26 |
| Sockel | | |
| | 32. ROHRSOCKEL | 26 |
| | 33. BETONSOCKEL | 26 |

1. HERDOBERTEIL

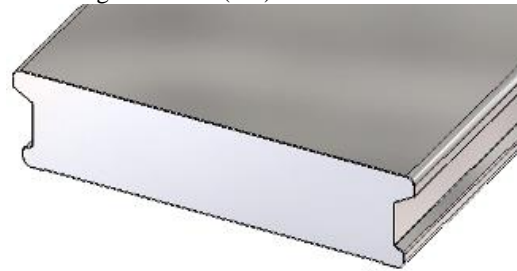
| | |
|-----------------|--|
| Materialstärke: | 5 mm Sandwich Konstruktion (3 mm Oberblatt, 2 mm Verstärkungen) |
| Schottblech: | Ab einer Herdbreite von 1300 mm muss ein 8 mm Schottblech eingeplant werden. |
| Grösse: | Die Breite des Oberteils ist in 100-er Schritten festzulegen. Für zwingende Sonderanfertigungen ist ein 50-er Schritt zu verwenden (Mehrpreis). |

1.1. KONTUR

Einseitig bedienbar (EB)



Beidseitig bedienbar (BB)



3 Seiten Kontur (3SK)

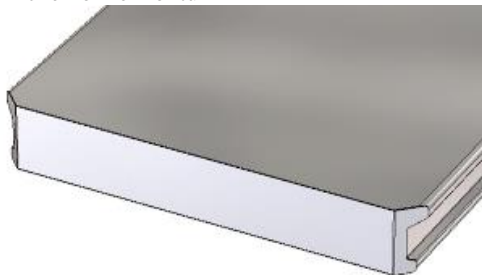


Rundumlaufende Kontur (RUK)

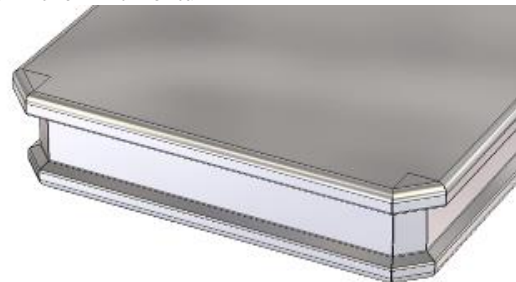


1.2. ECKEN

45° Ecken ohne Kontur



45° Ecken mit Kontur



1.3. ZARGE

Zarge 100 mm Standard (max. 150mm)



2. INDUKTIONSKOCHFELDER

| | | |
|------------------|--------------------|-------|
| Mindestabstände: | von der Kontur | 80 mm |
| | von der Seitenwand | 40 mm |
| | von der Rückwand | 40 mm |
| | zum nächsten Gerät | 80 mm |

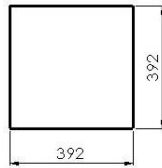
Option: umschaltbar / Beidseitig bedienbar

2.1. GLÄSER

1er Kochfelder:
MS-I-10



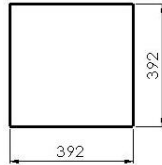
Ausschnitt:



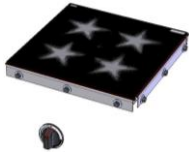
Glassmass: 388x388x6
Spule: - Power-Spule (6kW)
- Eco-Spule (3.5kW)



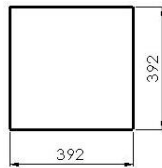
Ausschnitt:



Glassmass: 388x388x6
Spule: - Multifunktions-Spule



Ausschnitt:



Glassmass: 388x388x6
Spule: - flächendeckende Grossspule

2er Kochfelder:
MS-I-20



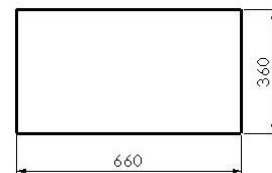
Ausschnitt:



Glassmass: 356x656x6
Spule: - 2 Power-Spulen(6kW)
- 2 Eco-Spule (3.5kW)



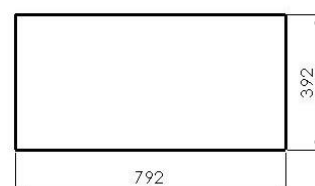
Ausschnitt:



Glassmass: 356x656x6
Spule: - 2 Multifunktions-Spulen



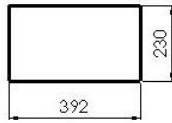
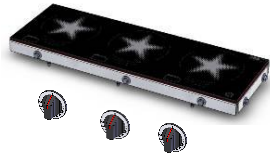
Ausschnitt:



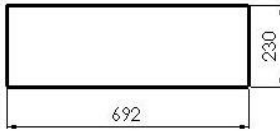
Glassmass: 388x788x6
Spule: - 2 flächendeckende Grossspulen

SLIDECONTROL Kochfelder:
MS-I-SLC

Ausschnitt:

Glas Mass: 226x388x6
Spule: - 2 SLC-Spulen

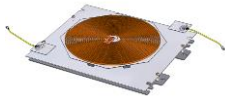
Ausschnitt:

Glas Mass: 226x688x6
Spule: - 3 SLC-Spulen

2.2. SPULEN

- Automatische Pfannentyperkennung
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem

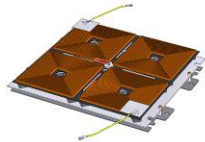
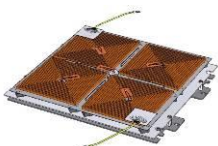
- Wirkungsgradoptimierung
- Maximale Leistungsdichte

Power-Spule (**SLIDECONTROL**)Spulengröße:
Leistung:
Anschluss:
Überwachung:D 260 mm
6 kW
1 Induktionselektronik 3x400 VAC
- Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar
- zentrale Topferkennung und TemperaturüberwachungEco-Spule (**SLIDECONTROL**)Spulengröße:
Leistung:
Anschluss:
Überwachung:D 220 mm
3.5 kW
1 Induktionselektronik 1x230 VAC
- Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar
- zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung

Multifunktions-Spule

Spulengröße:
Leistung:
Anschluss:
Überwachung:280x310 mm
7 kW
1 Induktionselektronik 3x400 VAC
- 2-Zonen Topferkennung und Temperaturüberwachung

Flächendeckende Grossspule

Spulengröße:
Leistung:
Anschluss:
Überwachung:325x325 mm
9 kW
1 Induktionselektronik 3x400 VAC
- zentrale Topferkennung und TemperaturüberwachungSpulengröße:
Leistung:
Anschluss:
Überwachung:325x325 mm
9 kW
1 Induktionselektronik 3x400 VAC
- flächendeckende Topferkennung und Temperaturüberw.SLC-Spule (**SLIDECONTROL**)Spulengröße:
Leistung:
Anschluss:
Überwachung:180x160 mm
3.5 kW
1 Induktionselektronik 1x240 VAC
- Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar

Hinweis: benötigt Induktionsfüsse für Induktionselektroniken siehe Pkt. 27.

3. INDUKTIONSWOK

| | | |
|------------------|---------------------------|--------|
| Mindestabstände: | von der Kontur zu Zentrum | 280 mm |
| | von der Seitenwand | 40 mm |
| | von der Rückwand | 40 mm |
| | zum nächsten Gerät | 80 mm |

Option: umschaltbar / Beidseitig bedienbar

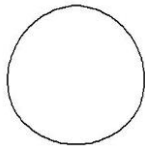
3.1. AUSFÜHRUNG

300er Wok

Ausschnitt in Form der Wok-Schale

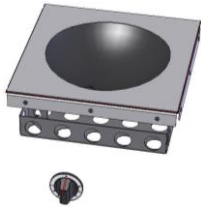


Ausschnitt:

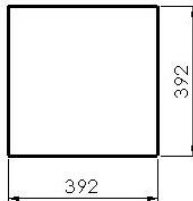


Spulengröße: D 300 mm
 Leistung: 5 kW
 Anschluss: 1 Induktionselektronik 3x400 VAC
 Wokpfanne: Edelstahl mit Stiel,
 Art. Nr. 110466

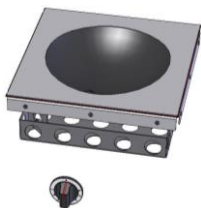
Ausschnitt wie 1er Induktionskochfelder MS-I-10



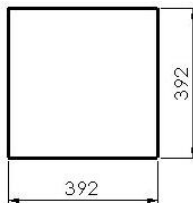
Ausschnitt:



Spulengröße: D 300mm
 Leistung: 5 kW
 Anschluss: 1 Induktionselektronik 3x400 VAC
 Wokpfanne: Edelstahl mit Stiel,
 Art. Nr. 110466



Ausschnitt:

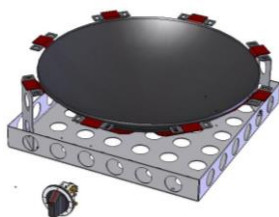


Spulengröße: D 300mm
 Leistung: 3.5 kW
 Anschluss: 1 Induktionselektronik 1x230 VAC
 Wokpfanne: Edelstahl mit Stiel,
 Art. Nr. 110466

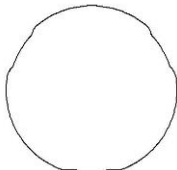
Hinweis: dieses Feld kann nachträglich durch ein 1er Induktionskochfeld ausgetauscht werden.

540er Wok

Ausschnitt in Form der Wok-Schale

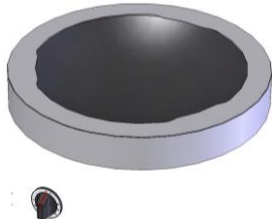


Ausschnitt:

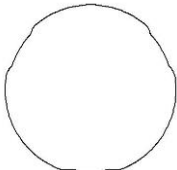


Spulengröße: D 540 mm
 Leistung: 7 kW
 Anschluss: 1 Induktionselektronik 3x400 VAC
 Wokpfanne: Edelstahl mit 2x Griff,
 Art. Nr. 105889

Schiffsausführung in Kombination mit nach hinten abfallender Herdoberfläche



Ausschnitt:



Spulengröße: D 540 mm
 Leistung: 7 kW
 Anschluss: 1 Induktionselektronik 3x400 VAC
 Wokpfanne: Edelstahl mit 2x Griff,
 Art. Nr. 105889

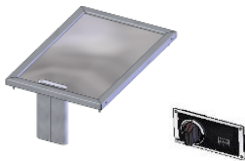
Hinweis: benötigt Induktionsfüsse für Induktionselektroniken siehe Pkt. 27.

4. GRILL

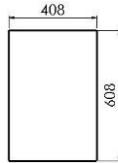
| | | |
|------------------|--|--|
| Mindestabstände: | von der Kontur | 80 mm 110mm (MS-G-50, SB mit Fettschublade) 120mm (MS-G-90/40 mit Fettschublade) |
| | von der Seitenwand von der Rückwand zum nächsten Gerät | 40 mm 40 mm 80 mm |

4.1. AUSFÜHRUNG

MS-G-40

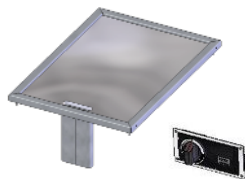


Ausschnitt:

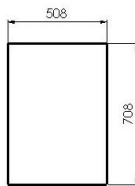


| | |
|-----------------|--|
| Grösse: | 400x600 mm |
| Leistung: | 3 kW |
| Anschluss: | 3x400 VAC |
| Heizzonen: | 1 |
| Steuerung: | elektronisch, reaktionsschnell, temperaturgenau |
| Überwachung: | flächendeckende Temperatur- überwachung |
| Option Rillung: | 1/1 oder 1/2 gerillt rechts |

MS-G-50



Ausschnitt:

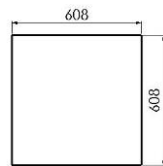


| | |
|-----------------|--|
| Grösse: | 500x700 mm |
| Leistung: | 6 kW |
| Anschluss: | 3x400 VAC |
| Heizzonen: | 1, optional 2 gegen Aufpreis |
| Steuerung: | elektronisch, reaktionsschnell, temperaturgenau |
| Überwachung: | flächendeckende Temperatur- überwachung |
| Option Rillung: | 1/1 oder 1/2 gerillt rechts |

MS-G-60



Ausschnitt:

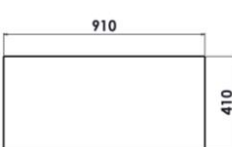


| | |
|-----------------|--|
| Grösse: | 600x600 mm |
| Leistung: | 6 kW |
| Anschluss: | 3x400 VAC |
| Heizzonen: | 1, optional 2 gegen Aufpreis |
| Steuerung: | elektronisch, reaktionsschnell, temperaturgenau |
| Überwachung: | flächendeckende Temperatur- überwachung |
| Option Rillung: | 1/1 oder 1/2 gerillt rechts |

MS-G-90/40

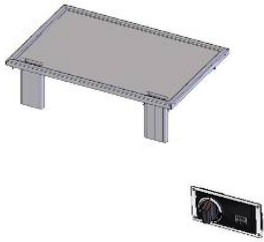


Ausschnitt:

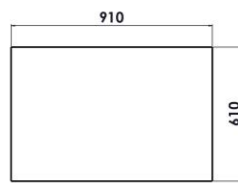


| | |
|-----------------|--|
| Grösse: | 900x400 mm |
| Leistung: | 6 kW |
| Anschluss: | 3x400 VAC |
| Heizzonen: | 1, optional 2 gegen Aufpreis |
| Steuerung: | elektronisch, reaktionsschnell, temperaturgenau |
| Überwachung: | flächendeckende Temperatur- überwachung |
| Option Rillung: | 1/2 gerillt rechts |

MS-G-90/60

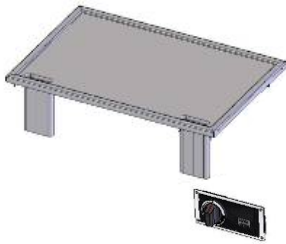


Ausschnitt:

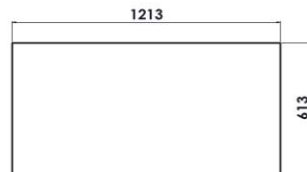


Grösse: 900x600 mm
 Leistung: 9 kW
 Anschluss: 3x400 VAC
 Heizzonen: 2
 Steuerung: elektronisch, reaktionsschnell,
 temperaturgenau
 Überwachung: flächendeckende Temperatur-
 überwachung
 Option Rillung: 1/3 gerillt rechts

MS-G-120



Ausschnitt:



Grösse: 1200x600 mm
 Leistung: 12 kW
 Anschluss: 3x400 VAC
 Heizzonen: 2
 Steuerung: elektronisch, reaktionsschnell,
 temperaturgenau
 Überwachung: flächendeckende Temperatur-
 überwachung
 Option Rillung: 1/2 gerillt rechts

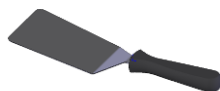
4.2. OPTIONEN

Plattentiefe: -Standard 40 mm
 -Spezial 10 mm (gegen Aufpreis)

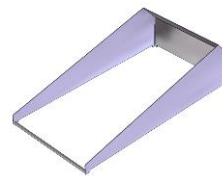
Fettschale: - Standard GN-Schale an der Unterblende
 Fettschublade: - Spezial Schale im Herdoberteil

4.3. ZUBEHÖREdelstahlschwamm
(Inklusive)

Grillspachtel (Inklusive)



Spritzschutz (Inklusive)



Rillenschaber (Inklusive)

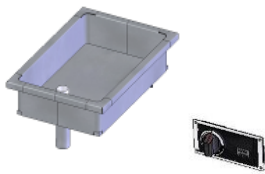


5. BRÄTER

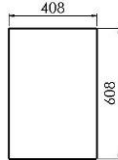
| | | | |
|------------------|--|----------------|---|
| Mindestabstände: | von der Kontur | 80 mm | (Steuerung seitlich neben Bräter platziert) |
| | | 200 mm | (Steuerung vor dem Bräter platziert) |
| | von der Seitenwand | 40 mm | |
| | von der Rückwand zum nächsten Gerät | 40 mm 80 mm | |

5.1. AUSFÜHRUNG

MS-B-40



Ausschnitt:

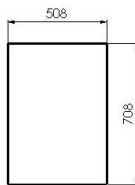


| | |
|--------------|--|
| Grösse: | 400x600 mm |
| Leistung: | 3 kW |
| Anschluss: | 3x400 VAC |
| Heizzonen: | 1 |
| Steuerung: | elektronisch, reaktionsschnell, temperaturgenau |
| Überwachung: | flächendeckende Temperatur- überwachung |

MS-B-50

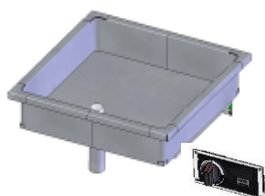


Ausschnitt:

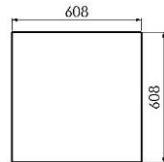


| | |
|--------------|--|
| Grösse: | 500x700 mm |
| Leistung: | 6 kW |
| Anschluss: | 3x400 VAC |
| Heizzonen: | 1, optional 2 gegen Aufpreis |
| Steuerung: | elektronisch, reaktionsschnell, temperaturgenau |
| Überwachung: | flächendeckende Temperatur- überwachung |

MS-B-60



Ausschnitt:

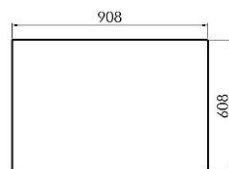


| | |
|--------------|--|
| Grösse: | 600x600 mm |
| Leistung: | 6 kW |
| Anschluss: | 3x400 VAC |
| Heizzonen: | 1, optional 2 gegen Aufpreis |
| Steuerung: | elektronisch, reaktionsschnell, temperaturgenau |
| Überwachung: | flächendeckende Temperatur- überwachung |

MS-B-90/60



Ausschnitt:



| | |
|--------------|--|
| Grösse: | 900x600 mm |
| Leistung: | 9 kW |
| Anschluss: | 3x400 VAC |
| Heizzonen: | 2 |
| Steuerung: | elektronisch, reaktionsschnell, temperaturgenau |
| Überwachung: | flächendeckende Temperatur- überwachung |

5.2. OPTIONEN

| | |
|---------------|--|
| Plattentiefe: | - Standard 130 mm - Spezial 100 mm oder 150 mm (gegen Aufpreis) |
|---------------|--|

5.3. ZUBEHÖR

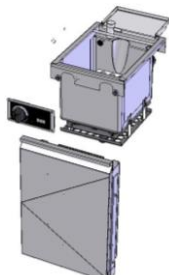
Edelstahlschwamm
(Inklusive)Grillspachtel
(Inklusive)Teflonstopfen
(Inklusive)Abdeckung
(Optional)

6. MULTIKOCHER

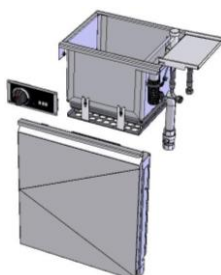
| | | | |
|------------------|--------------------|--------|--|
| Mindestabstände: | von der Kontur | 120 mm | GN1/1 Induktiv |
| | | 120mm | GN1/2 Induktiv Längs, Quer, Längs 3-Weg |
| | | 200 mm | GN1/2 Induktiv Quer 3-Wege |
| | | 130 mm | GN1/1 Thermisch Längs |
| | | 160mm | GN1/1 Thermisch Quer |
| | | 200 mm | Alle mit Steuerung vor dem Multikocher platziert |
| | von der Seitenwand | 100 mm | |
| | von der Rückwand | 100 mm | |
| | zum nächsten Gerät | 80 mm | |

6.1. GRÖSSE

MS-MK GN 1/2 Induktiv

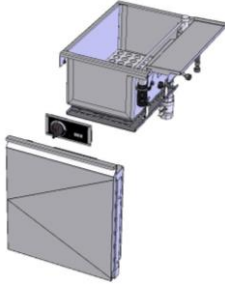
Einbau Längs
Direktablauf:
Schrank 400mmFondablass:
Schrank 500mm

Aussenmass: 400x315 mm
 Leistung: 6 kW
 Anschluss: 3x400 VAC
 Nutzvolumen: 20 Liter (für 3 Portionenkörbe)
 Heizung: induktiv, aussenliegend
 Zubehör Inklusive: GN-Schale gelocht GN1/2-200

Einbau Quer
Direktablauf:
Schrank 500mmFondablass:
Schrank 500mm

MENU SYSTEM

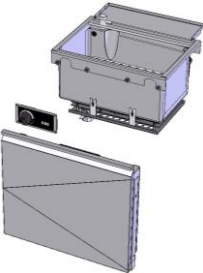
MS-MK GN 1/1 Induktiv



Einbau Längs
Direktablauf:
Schrank 500mm

Fondablass:
Schrank 500mm

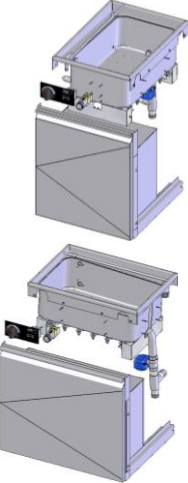
Aussenmass: 400x570 mm
Leistung: 9 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Nutzvolumen: 40 Liter (für 6 Portionenkörbe)
Heizung: induktiv, aussenliegend
Zubehör Inklusive: GN-Schale gelocht GN1/1-200



Einbau Quer
Direktablauf:
Schrank 650mm

Fondablass:
Schrank 650mm

MS-MK GN 1/1 Thermisch



Einbau Längs
Direktablauf:
Schrank 500mm

Aussenmass: 400x570 mm
Leistung: 9 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Nutzvolumen: 30 Liter (für 6 Portionenkörbe)
Heizung: thermisch, aussenliegend
Zubehör Inklusive: GN-Schale gelocht GN1/1-200

Einbau Quer
Direktablauf:
Schrank 650mm

7. FRITEUSE

Zu jeder Friteuse gehört ein Flügeltürschrank. Siehe Pkt. 25.

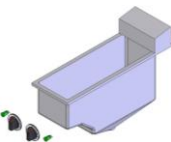
| | | |
|----------------|---------|---|
| Mindestgrösse: | Breite: | Friteusenbreite + 100 mm |
| | Tiefe: | Abstand von Kontur + 600 mm |
| | | Abstand von Kontur + 640 mm (mit Ölpumpe) |

7.1. VALENTINE

| | | | |
|------------------|--------------------|--------|--|
| Mindestabstände: | von der Kontur | 170 mm | (Ausnahme 1500mm Herd mit gegenüberliegenden Friteusen: 130mm) |
| | von der Seitenwand | 90 mm | |
| | von der Rückwand | 100 mm | |
| | zum nächsten Gerät | 80 mm | |
| | | 900 mm | zu Mischer, Bain-Marie & Multikoher |

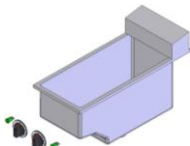
(Ölbrand)

Valentine V200T



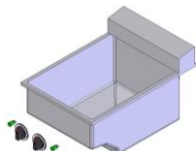
Aussenmass: 200x580 mm
Leistung: 11 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Nutzvolumen: 7-9 Liter

Valentine V250T



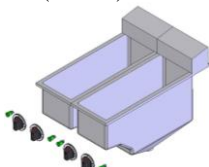
Aussenmass: 250x580 mm
 Leistung: 11 kW
 Anschluss: 3x400 VAC
 Nutzvolumen: 8-10 Liter

Valentine V400



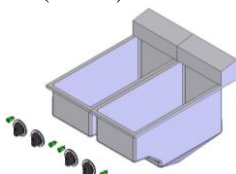
Aussenmass: 400x580 mm
 Leistung: 14.4 kW
 Anschluss: 3x400 VAC
 Nutzvolumen: 18-20 Liter

Valentine V2200T (2x200)



Aussenmass: 400x580 mm
 Leistung: 22 kW
 Anschluss: 3x400 VAC
 Nutzvolumen: 2 x 7-9 Liter

Valentine V2525T (2x250)



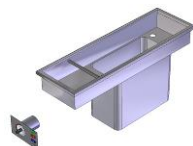
Aussenmass: 500x580 mm
 Leistung: 22 kW
 Anschluss: 3x400 VAC
 Nutzvolumen: 2 x 8-10 Liter

7.2. FRIFRI

| | | | |
|------------------|--------------------|--------|--------------------------------------|
| Mindestabstände: | von der Kontur | 130 mm | |
| | von der Seitenwand | 90 mm | |
| | von der Rückwand | 100 mm | |
| | zum nächsten Gerät | 80 mm | |
| | | 900 mm | zu Mischer, Bain-Marie & Multikocher |

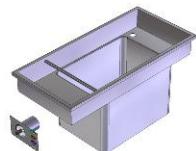
(Ölbrand)

FriFri FFS 211



Aussenmass: 197.5x635 mm
 Leistung: 9 kW
 Anschluss: 3x400 VAC
 Nutzvolumen: 7-9 Liter

FriFri FFS 311



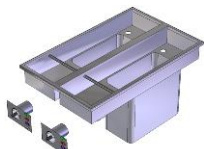
Aussenmass: 297.5x635 mm
 Leistung: 15 kW
 Anschluss: 3x400 VAC
 Nutzvolumen: 12.5-14.5 Liter

FriFri FFS 411



Aussenmass: 397.5x635 mm
 Leistung: 18 kW
 Anschluss: 3x400 VAC
 Nutzvolumen: 17-20.5 Liter

FriFri FFS 422



Aussenmass: 397.5x635 mm
 Leistung: 2x 9 kW
 Anschluss: 3x400 VAC
 Nutzvolumen: 2x 7-9 Liter

8. BAIN-MARIE

| | | | |
|------------------|--------------------|--------|---|
| Mindestabstände: | von der Kontur | 100 mm | (Steuerung seitlich neben Bain-Marie platziert) |
| | | 200 mm | (Steuerung vor dem Bain-Marie platziert) |
| | von der Seitenwand | 100 mm | |
| | von der Rückwand | 100 mm | |
| | zum nächsten Gerät | 80 mm | |

Das Bain-Maire darf nie oberhalb eines Backofens, Cook & Hold Schublade, Induktionsfuss oder Elektro-Installationsfach positioniert werden.

8.1. GRÖSSEN/HEIZUNGEN

Bain-Marie, GN1/1



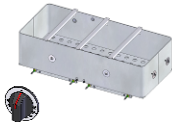
| | |
|------------|------------------------|
| Innenmass: | 510x305x210 mm (LxBxT) |
| Leistung: | 2.4 kW |
| Temperatur | 30-100°C |

Bain-Marie, GN2/1



| | |
|------------|------------------------|
| Innenmass: | 630x510x210 mm (LxBxT) |
| Leistung: | 4.8 kW |
| Temperatur | 30-100°C |

Bain-Marie, GN4x1/3



| | |
|------------|------------------------|
| Innenmass: | 685x305x210 mm (LxBxT) |
| Leistung: | 3.2 kW |
| Temperatur | 30-100°C |

Bain-Marie, GN5x1/3



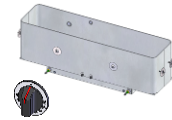
| | |
|------------|------------------------|
| Innenmass: | 860x305x210 mm (LxBxT) |
| Leistung: | 4 kW |
| Temperatur | 30-100°C |

Bain-Marie, GN6x1/3



| | |
|------------|-------------------------|
| Innenmass: | 1040x305x210 mm (LxBxT) |
| Leistung: | 4.8 kW |
| Temperatur | 30-100°C |

Bain-Marie, GN4x1/6



| | |
|------------|------------------------|
| Innenmass: | 625x155x210 mm (LxBxT) |
| Leistung: | 1.6 kW |
| Temperatur | 30-100°C |

Bain-Marie GN5x1/6



| | |
|------------|------------------------|
| Innenmass: | 790x155x210 mm (LxBxT) |
| Leistung: | 1.6 kW |
| Temperatur | 30-100°C |

Bain-Marie GN6x1/6



| | |
|-------------|------------------------|
| Innenmass: | 955x155x210 mm (LxBxT) |
| Leistung: | 2.4 kW |
| Temperatur: | 30-100°C |

8.2. BEFÜLLUNG

Die Wasserbäder verfügen über eine automatische Wasserbefüllung und Niveauekontrolle.

9. WARMHALTEPLATTE

| | | |
|------------------|--------------------|-------|
| Mindestabstände: | von der Kontur | 80 mm |
| | von der Seitenwand | 50 mm |
| | von der Rückwand | 50 mm |
| | zum nächsten Gerät | 80 mm |

9.1. AUSFÜHRUNG

Warmhalteplatte 370/890



| | |
|-------------|------------|
| Aussenmass: | 370x890 mm |
| Leistung: | 2 kW |
| Anschluss: | 1x230 VAC |
| Temperatur: | 30-100° C |

Warmhalteplatte 510/740



| | |
|-------------|------------|
| Aussenmass: | 510x740 mm |
| Leistung: | 2 kW |
| Anschluss: | 1x230 VAC |
| Temperatur: | 30-100° C |

Warmhalteplatte 510/1090



| | |
|-------------|-------------|
| Aussenmass: | 510x1090 mm |
| Leistung: | 3 kW |
| Anschluss: | 1x230 VAC |
| Temperatur: | 30-100° C |

Warmhalteplatte 710/890



| | |
|-------------|------------|
| Aussenmass: | 710x890 mm |
| Leistung: | 4 kW |
| Anschluss: | 1x230 VAC |
| Temperatur: | 30-100° C |

Weitere Warmhalteplatten mit Aufpreis:

- Warmhalteplatte 370x1290 mm
- Warmhalteplatte 710x1290 mm
- Warmhalteplatte 990x1090 mm

10. EXPANSIONSPLATTE

Die Expansionsplatten müssen unterhalb von Wärmebrücken zwingend eingebaut werden.

Expansionsplatte 370/890



Aussenmass: 370x890 mm

Expansionsplatte 510/740



Aussenmass: 510x740 mm

Expansionsplatte 510/1090



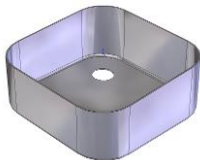
Aussenmass: 510x1090 mm

Expansionsplatte 710/890



Aussenmass: 710x890 mm

11. EINSCHWEISSBECKEN

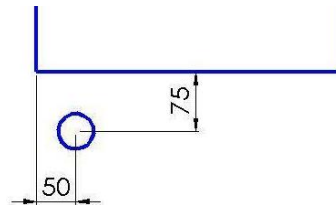


Grösse:
Ablauf:

In verschiedenen Grössen
Der Ablauf muss direkt über dem Wasserflügeltürschrank oder dem Installationsfach sein.

12. MISCHBATTERIE

Mindestabstände: Rückwand 100 mm
zum nächsten Gerät 75 mm
von Gerätekannte 50 mm



Einhebelmischer A=300
Einhebelmischer A=450



Einhebelmischer niedrig A=300
Einhebelmischer niedrig A=450



Doppelschwenkarm



13. STÄNDER

MS-ST-1SAT
1 Salamandertablar
1 Steckdose



MS-ST-1SAT-1MH
1 Salamandertablar,
1 Mixerhalter, 2 Steckdosen



MS-ST-1SAT-2MH
1 Salamandertablar,
2 Mixerhalter, 3 Steckdosen



MS-ST-2SAT-2MH
2 Salamandertablare,
2 Mixerhalter, 4 Steckdosen



MS-ST-1SAA
1 Salamanderaufhängung,
1 Steckdose



MS-ST-1SAA-2MH
1 Salamanderaufhängung,
2 Mixerhalter, 3 Steckdosen



MS-ST-2SAA
2 Salamanderaufhängungen



MS-ST-2SAA-2MH
2 Salamanderaufhängung,
2 Mixerhalter, 4 Steckdosen



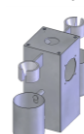
MS-ST-MB
Ständer für Mischbatterie



MS-ST-MB-1MH
Ständer für Mischbatterie
1 Mixerhalter, 1 Steckdose



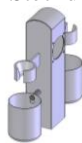
MS-ST-MB-2MH
Ständer für Mischbatterie
2 Mixerhalter, 2 Steckdosen



MS-ST-1MH
Ständer für 1 Mixerhalter
1 Steckdose

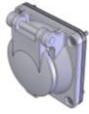


MS-ST-2MH
Ständer für 2 Mixerhalter
2 Steckdosen

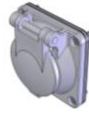


14. STECKDOSE

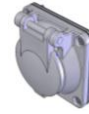
Typ 13
2.3 kW, 230 V, 10 A



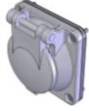
Schuko
2.3 kW, 230 V, 10 A / 16 A



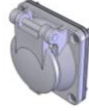
Schuko Belgien
2.3 kW, 230 V, 10 A / 16 A



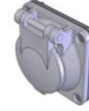
Typ 15
6 kW, 230 V / 400 V, 16 A



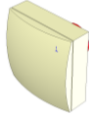
Typ 23
3 kW, 230 V, 16 A



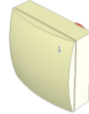
Typ 25
11 kW, 230 V / 400 V, 16 A



Typ CEE16
11 kW, 400 V, 16 A



Typ CEE32
22 kW, 400 V, 32 A



15. KLAPPTABLAR

Grösse: Die Breite des Oberteils ist in 100-er Schritten festzulegen.
Für zwingende Sonderanfertigungen ist ein 50-er Schritt zu verwenden (Mehrpreis).

Unbeheizt



Breite: 300 mm oder 400 mm
Tiefe: 600 mm – 1700 mm
Dicke: 48 mm
Scharniere: Klapptabulare von 1500-1700 mm haben drei Klappscharniere



Beheizt



Breite: 300 mm oder 400 mm
Tiefe: 600 mm – 1700 mm
Dicke: 48 mm
Scharniere: Klapptabulare von 1500 – 1700 mm haben drei Klappscharniere
Leistung: je nach Grösse von 0.5 kW bis 1 kW
Anschluss: 1x230 VAC

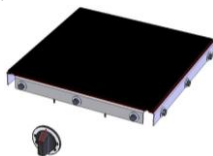


16. INFRAROTKOCHFELD

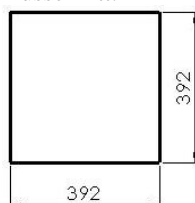
| | | |
|------------------|--------------------|-------|
| Mindestabstände: | von der Kontur | 80 mm |
| | von der Seitenwand | 40 mm |
| | von der Rückwand | 40 mm |
| | zum nächsten Gerät | 80 mm |

16.1. GLÄSER

1er Kochfelder:



Ausschnitt:

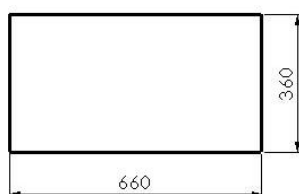


Glasmass: 388x388x6
 Leistung: 1 Infrarotheizung 4 kW
 Anschluss: 3x400 VAC

2er Kochfelder:



Ausschnitt:



Glasmass: 356x656x6
 Leistung: 2 Infrarotheizungen 4 kW
 Anschluss: 3x400 VAC

16.2. OPTIONEN

Topferkennung

17. GASKOCHFELD

| | | |
|------------------|--------------------|--------|
| Mindestabstände: | von der Kontur | 120 mm |
| | von der Seitenwand | 100 mm |
| | von der Rückwand | 100 mm |
| | zum nächsten Gerät | 110 mm |

Zu jedem Gaskochfeld gehört ein Flügeltürschrank für die Gasinstallationen. Min. Breite und Tiefe 300mm.

17.1. AUSFÜHRUNG

1er Gaskochfeld



| | |
|------------|----------------------------|
| Grösse: | 390x410 mm |
| Leistung: | 5.6 kW (D-Brenner) |
| Anschluss: | für Erdgas und Flaschengas |

2er Gaskochfeld



| | |
|-----------------|----------------------------|
| Heizungsgrösse: | 390x720 mm |
| Leistung: | 2x 5.6 kW (2x D-Brenner) |
| Anschluss: | für Erdgas und Flaschengas |

18. VAPO-GRILL

| | | |
|------------------|--------------------|-------|
| Mindestabstände: | von der Kontur | 80 mm |
| | von der Seitenwand | 40 mm |
| | von der Rückwand | 40 mm |
| | zum nächsten Gerät | 80 mm |

18.1. AUSFÜHRUNG

Vapo-Grill RWG046

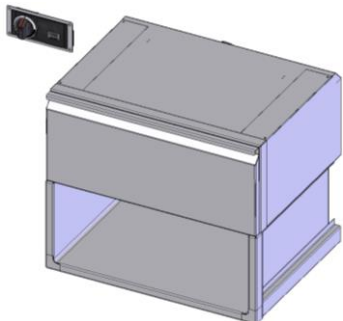


| | |
|------------|------------|
| Grösse: | 509x737 mm |
| Leistung: | 5 kW |
| Anschluss: | 3x400 VAC |
| Heizzonen: | 2 |

19. COOK & HOLD SCHUBLADE

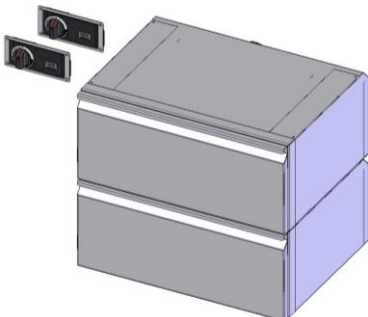
Hinweis: Die Isolationsfüsse werden benötigt zwischen Backofen / C&H-Schublade und C&H-Schublade / Induktionsfuss.

Cook & Hold Schublade mit Unterbau



| | |
|--------------------|---|
| Aussenmass: | 650x500x560 mm |
| Leistung: | 1 kW |
| Anschluss: | 1x230 VAC |
| Zubehör Inklusive: | Kerntemperaturfühler GN-Schale 1/1-200 gelocht Einlegerost in GN-Schale 1/1 |

Doppel Cook & Hold Schublade

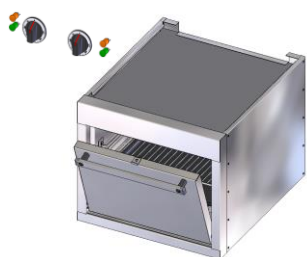


| | |
|--------------------|---|
| Aussenmass: | 650x500x560 mm |
| Leistung: | 2x 1 kW |
| Anschluss: | 1x230 VAC |
| Zubehör Inklusive: | Kerntemperaturfühler GN-Schale 1/1-200 gelocht Einlegerost in GN-Schale 1/1 |

20. BACKOFEN

Hinweis: Die Isolationsfüsse werden benötigt zwischen Backofen / Backofen, Backofen / Induktionsfuss, und Backofen / Installationsfach.

20.1. EINSEITIG BEDIENBAR



| | |
|--------------------|--|
| Breite: | 660 mm |
| Tiefe: | 750 mm |
| Leistung: | 6 kW |
| Anschluss: | 3x400 VAC |
| Heizzonen: | 2 (Unter- & Oberhitze) |
| Temperatur: | 50-300° C |
| Zubehör Inklusive: | Gitterrost &, Backblech emailliert GN2/1 |

20.2. BEIDSEITIG BEDIENBAR



| | |
|--------------------|--|
| Breite: | 660 mm |
| Tiefe: | 900 mm, 1000 mm, 1100 mm, 1200 mm, 1300 mm, 1400 mm |
| Leistung: | 6 kW (900 mm) 8 kW (1000mm, 1100 mm, 1200 mm) 10 kW (1300 mm, 1400 mm) |
| Anschluss: | 3x400 VAC |
| Heizzonen: | 2 (Unter- & Oberhitze) |
| Temperatur: | 50-300° C |
| Zubehör Inklusive: | Gitterrost &, Backblech emailliert GN2/1 |

21. WÄRMESCHRANK

21.1. EINSEITIG BEDIENBAR

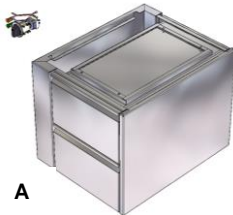
| | |
|------------|--------------------|
| Tiefe: | 750 mm |
| Breite: | 600 mm oder 900 mm |
| Leistung: | 2 kW |
| Anschluss: | 1x230 VAC |

Flügeltüre



| Lichtmass | Breite x Tiefe |
|---------------------------------------|----------------|
| 600er Breite MS-WS-600/750-H-EB-FT | 400x700 mm |
| 900er Breite MS-WS-900/750-H-EB-FT | 700x700 mm |

Doppelschublade



| Schubladenlichtmass | Seite A (B x T) |
|--|-----------------|
| 600er Breite MS-WS-600/750-H-EB-DSL | 347x660 mm |
| 900er Breite MS-WS-900/750-H-EB-DSL | 647x660 mm |

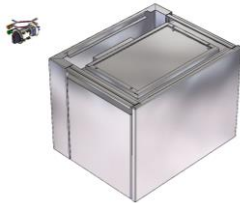
Schubladenhöhe aller Wärmeschränke:

| | |
|-------------------|--------|
| Obere Schublade: | 210 mm |
| Untere Schublade: | 150 mm |

21.2. BEIDSEITIG BEDIENBAR

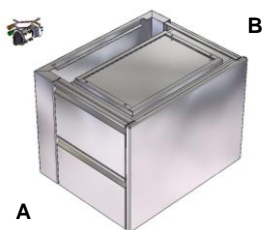
| | |
|------------|---|
| Tiefe: | 900 mm, 1000 mm, 1100 mm, 1200 mm, 1300 mm, 1400 mm |
| Breite: | 600 mm oder 900 mm |
| Leistung: | 2 kW |
| Anschluss: | 1x230 VAC |

Flügeltüre



| Lichtmass | Breite x Tiefe |
|------------------------|----------------|
| 600er Breite | |
| MS-WS-600/900-H-BB-FT | 400x850 mm |
| MS-WS-600/1000-H-BB-FT | 400x950 mm |
| MS-WS-600/1100-H-BB-FT | 400x1050 mm |
| MS-WS-600/1200-H-BB-FT | 400x1150 mm |
| MS-WS-600/1300-H-BB-FT | 400x1250 mm |
| MS-WS-600/1400-H-BB-FT | 400x1350 mm |
| 900er Breite | |
| MS-WS-900/900-H-BB-FT | 700x850 mm |
| MS-WS-900/1000-H-BB-FT | 700x950 mm |
| MS-WS-900/1100-H-BB-FT | 700x1050 mm |
| MS-WS-900/1200-H-BB-FT | 700x1150 mm |
| MS-WS-900/1300-H-BB-FT | 700x1250 mm |
| MS-WS-900/1400-H-BB-FT | 700x1350 mm |

Doppelschublade



| Schubladenlichtmass | Seite A (B x T) | Seite B (B x T) |
|-------------------------|-----------------|-----------------|
| 600er Breite | | |
| MS-WS-600/900-H-BB-DSL | 347x410 mm | 347x410 mm |
| MS-WS-600/1000-H-BB-DSL | 347x510 mm | 347x410 mm |
| MS-WS-600/1100-H-BB-DSL | 347x645 mm | 347x385 mm |
| MS-WS-600/1200-H-BB-DSL | 347x660 mm | 347x460 mm |
| MS-WS-600/1300-H-BB-DSL | 347x660 mm | 347x560 mm |
| MS-WS-600/1400-H-BB-DSL | 347x660 mm | 347x645 mm |
| 900er Breite | | |
| MS-WS-900/900-H-BB-DSL | 647x410 mm | 647x410 mm |
| MS-WS-900/1000-H-BB-DSL | 647x510 mm | 647x410 mm |
| MS-WS-900/1100-H-BB-DSL | 647x610 mm | 647x410 mm |
| MS-WS-900/1200-H-BB-DSL | 647x660 mm | 647x460 mm |
| MS-WS-900/1300-H-BB-DSL | 647x660 mm | 647x560 mm |
| MS-WS-900/1400-H-BB-DSL | 647x660 mm | 647x645 mm |

Schubladenhöhe aller Wärmeschränke:

Obere Schublade: 210 mm

Untere Schublade: 150 mm

21.3. WÄRMESCHRANK MIT SCHIEBETÜR EB



| | |
|------------|-----------------------------------|
| Breite: | 1190 mm, 1390 mm, 1590 mm 1790 mm |
| Tiefe: | 680 mm (Einseitig bedienbar) |
| Front: | Schiebetüre |
| Leistung: | 2 kW |
| Anschluss: | 1x230 VAC |

22. KÜHLMÖBEL



| | |
|------------------------|---|
| Breite Eigengekühlt: | 940 mm, 1260 mm, 1680 mm |
| Breite Zentralgekühlt: | 670 mm, 990 mm, 1410 mm |
| Tiefe: | 680 mm (Einseitig bedienbar) |
| Front: | Flügeltüre oder Doppelschubladen |
| Leistung: | 0.025 kW (Zentralgekühlt) 0.37 kW (Eigengekühlt) |
| Anschluss: | 1x230 VAC |
| Temperaturbereich: | +1° C bis +10° C |
| Verdampfungstemp.: | -10° C |
| Kältemittel: | R134a |

23. **HYGIENIAFACH**

| | | |
|---------------|----------------------|--------|
| Mindestmasse: | Breite (bedienseite) | 300 mm |
| | Tiefe | 300 mm |

| | | |
|---------|-----------------|------------------------|
| Tablar: | 0 Verstärkung | bis 0.2 m ² |
| | 1 Verstärkung | bis 0.4 m ² |
| | 2 Verstärkungen | ab 0.5 m ² |

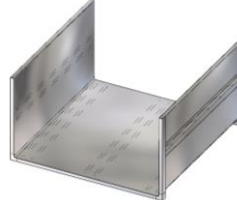
Einseitig bedienbar
ohne Tablar



Einseitig bedienbar
mit Tablar



Beidseitig bedienbar
ohne Tablar



Beidseitig bedienbar
mit Tablar



24. **GASTRONORMFACH**

Gastronormfach EB



Aussenmass: 415x600x560 mm

Gastronormfach BB



Aussenmass: 415x1000x560 mm
415x1100x560 mm

25. **FLÜGELTÜRSCHRANK**

| | | | |
|---------------|----------------------|--------|--|
| Mindestmasse: | Tiefe | 300 mm | Immer 100 mm breiter als Gerät (Friteuse, Multikoher) im Oberteil und zusätzlichen 100 mm bei weiteren Abläufen (Mischbatterie, Bain-Marie, etc.). |
| | Breite (bedienseite) | 300 mm | |

Einseitig bedienbar
1 Türe



Einseitig bedienbar
2 Türen



Beidseitig bedienbar
1 Türe



Beidseitig bedienbar
2 Türen



26. **SCHUBLADENSTOCK**

Schubladenstock 1/3, 2/3



Grösse: 200x500x560 mm

Schubladenstock 1/3, 1/3, 1/3



Grösse: 400x600x560 mm

27. INDUKTIONSFUSS



Masse: 250x450x560 - 2 Elektroniken 3x400 VAC
- 6 Elektroniken 1x240 VAC

Einbau: Der Induktionsfuss darf nie seitlich sichtbar sein.



Masse: 350x450x560 - 4 Elektroniken 3x400 VAC
- 2 Elektroniken 3x400 VAC
&
3 Elektroniken 1x240 VAC

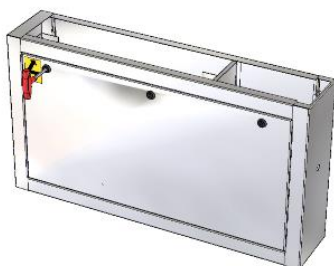
Einbau: Der Induktionsfuss darf nie seitlich sichtbar sein.



Masse: 350x250x560 - 2 Elektroniken 3x400 VAC
- 3 Elektroniken 1x240 VAC

Einbau: Der Induktionsfuss darf nie seitlich sichtbar sein.

28. INSTALLATIONSFACH

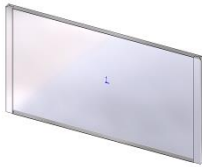


Breite (bedienseite) pro Gerät 50 mm Breite, min. 300 mm
Tiefe Standard 250 mm (min. 200 mm)

Varianten: - Verteiler (Standard)
- Klemmen

Optionen: - Energieoptimierungsanlage
- Hauptschalter

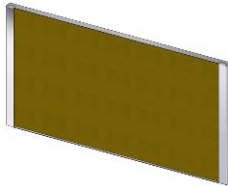
29. STANDFUSS



Breite:

Min. 30 mm

30. ISOLATIONSFUSS



Breite:

Min. 30 mm

Die Isolationsfüsse werden benötigt zwischen:
 Backofen / Backofen,
 Backofen / Induktionsfuss,
 Backofen / Installationsfach,
 Backofen / C&H-Schublade,
 C&H-Schublade / Induktionsfuss,

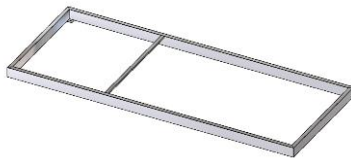
31. SICHTBLENDE



Breite:

Min. 30 mm

32. ROHRSOCKEL



Aussenrohr:

Vierkanrohr 100x40x2 mm

Verstrebungen:

Vierkanrohr 35x20x2

Spezielles:

Ab einer Sockelbreite von 1400 mm muss ein
 Rohr mittig in Aussenrohrgrösse eingeplant
 werden

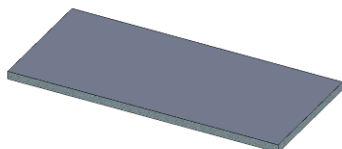
Rücksprung:
(Unterbau-Sockel)

Konturseite: 30 mm

Rückseite: 5 mm

Seitenwand: 10 mm

33. BETONSOCKEL



Abdeckblech:

Auf allen Seiten 10 mm überstehend vom
 Betonsockel
 Abkantung Rundumlaufen 10 mm

Rücksprung:

Siehe Rohrsockel



MENU SYSTEM AG
Oberstrasse 222
CH-9014 St.Gallen
T +41 71 272 51 00
F +41 71 272 51 10
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

MENU SYSTEM AUSTRIA GMBH
Steinebach 18
A-6850 Dornbirn
T +43 5572 39 48 00
F +43 5572 39 48 00-55
info@menusystem.at
www.menusystem.at

MENU SYSTEM GERMANY GMBH
Turmstrasse 4
D-78467 Konstanz
T +49 1805 880 558-10
F +49 1805 880 558-88
info@menusystem.de
www.menusystem.de