

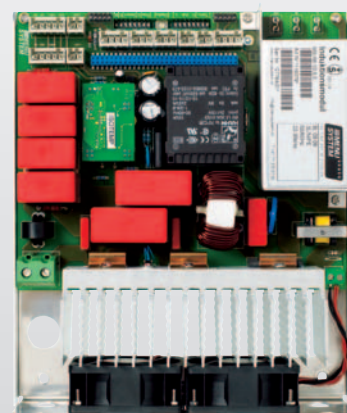
# Induktionsgerät mit 2 Multifunktions-Kochfeldern MS-I-20M, 2 × 7 kW

Art. Nr. 120822



## Technologie der fünften Generation

Die MENU SYSTEM  
Induktionstechnik



### Einzelgerät in Herdqualität: Multifunktion im Doppelpack

Die flexibelste Produktions- und Fertigungsküche. Einsetzbar für grosse oder auch mehrere kleine Pfannen. Zwei unabhängig steuerbare Kochfelder auf kleinstem Raum.

### Vorteile auf den Punkt gebracht

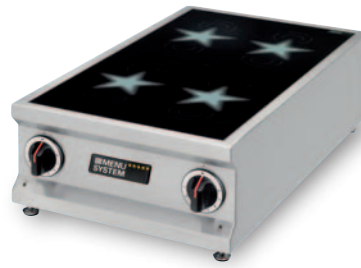
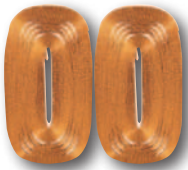
- Energieersparnis von 50 bis 85 % gegenüber herkömmlicher Kochtechnik
- Geringste Wärmeabstrahlung sorgt für optimales Klima in der Küche
- Kürzeste Ankochzeiten, keine Wartezeiten (innerhalb weniger Sekunden steht die maximale Wärmeleistung zur Verfügung)
- Stufenlose, feinste Energiedosierung für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

#### Ausstattung

Mehrsegment-Digitalanzeige  
extrastarkes Ceranglas  
abnehmbare Fettfilter  
höhenverstellbare Füsse

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

## MS-I-20M Art. Nr. 120822



### Multifunktion im Doppelpack

#### 2 Multifunktions-Kochfelder zu je 7 kW

Das Multifunktions-Induktionskochfeld ist ideal für das Kochen mit zwei bis vier Pfannen. Dank ihrer Kapazität und hohen Leistungsdichte kann die Spule optimal in der Produktion wie auch in der Fertigung eingesetzt werden.

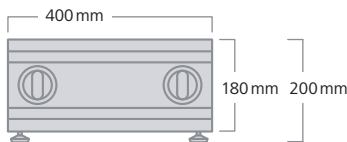
- für 4 Sauteusen à 16 cm oder Kochtopf bis 38 cm
- Wirkungsfeld  $\varnothing$  340 x 360 mm
- 2-Zonen-Topferkennung und Temperaturüberwachung

### Ausführung

- Kochfeld aus hochwertiger Glaskeramik
- Gehäuse komplett aus massivem Edelstahl (Chromnickelstahl 1.4301) gefertigt
- Abnehmbarer, reinigungsfreundlicher Fettfilter
- Höhenverstellbare Metallfüsse
- Stufenlose, elektronische Leistungsregelung für feinste Energiedosierung
- Einhandbedienung mittels 2 Drehschalter
- Steuerungs- und Leistungselektronik resistent gegen Netzschwankungen

### Technische Daten

|             |                                       |
|-------------|---------------------------------------|
| Dimension   | 700 x 400 x 200 mm                    |
| Glasgrösse  | 660 x 360 mm                          |
| Leistung    | 2 x 7 kW<br>3x400–440 VAC<br>50/60 Hz |
| Wärmeabgabe | latente 980 W<br>sensible 1120 W      |
| Stecker     | CEE 16 oder Typ 25                    |
| Kabellänge  | 2.2 m                                 |
| Gewicht     | 32 kg                                 |



### Sicherheitshinweise

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

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



### Garantierte Qualität

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



### Made in Switzerland

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