

Class **Celsius** Innovation MENU SYSTEM

Herd-Innovation von MENU SYSTEM

Die Celsius Class – ein weiterer Schritt zur Perfektion. Induktionstechnik auf höchstem Niveau. Die Celsius Class Features werden bei jedem neuen MENU SYSTEM Induktionsherd standardmässig verbaut.



THE FINE ART OF COOKING

MENU SYSTEM

Multimodus-Regler

Dank der neuen Turn & Push-Bedienung bei allen MENU SYSTEM Induktionsherden hat das Warmhalten und die Temperaturkontrolle ein neues Niveau erreicht.



«Der neue Multimodus-Regler von MENU SYSTEM gibt einem eine ungeahnte Freiheit und hilft, unzählige Gäste mit derselben, perfekten Qualität zu verwöhnen.»

DOUCE STEINER
HIRSCHEN, SULZBURG



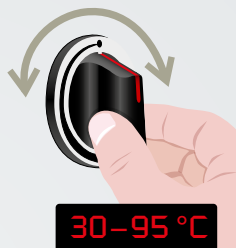
- + **Drei unabhängige Betriebsmodi**
- + **Turn & Push-Bedienung**
- + **Hall-Sensor-Technologie**



Leistungsmodus

Im nochmals verbesserten Leistungsmodus regeln Sie die Leistungszufuhr stufenlos und damit äusserst präzise. Zwei automatisch zugeschaltete Power-Stufen gewährleisten maximale Leistungsdichte und schnellstes Aufkochen.

- + Präzise Steuerung der Kochleistung
- + Volle Kontrolle über den Kochprozess
- + *SLIDECONTROL* für intuitives Kochen

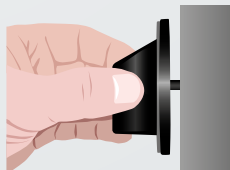


Temperatur-Regelmodus

Im Temperatur-Regelmodus wird Ihr Kochgut besonders effizient auf einer von Ihnen vorgegebenen Gradzahl warm gehalten. Die gewünschte Temperatur können Sie gradgenau zwischen 30° und 95° Celsius wählen.

- + Intelligente Temperaturkontrolle
- + Langanhaltend hohe Speisequalität
- + Höchste Energieeffizienz

PushHold-Funktion



Mit der PushHold-Funktion kann jederzeit direkt aus dem Leistungsmodus heraus die aktuelle Pfannentemperatur fixiert werden. Die PushHold-Funktion deckt Temperaturen von 30° bis 180° Celsius ab.

- + Temperatur bei Idealzustand fixierbar
- + Gleichbleibende Koch- und Bratergebnisse
- + Einfaches Handling dank Schnellumschaltung

Technologie-Highlight: Hall-Sensor

Im Multimodus-Regler erfolgt die Positionserfassung der Druck- und Drehbewegungen kontaktlos. Diese Technik ist verschleissfrei und garantiert damit eine maximale Lebensdauer. Die Signalverarbeitung erfolgt digitalisiert.



MENU SYSTEM

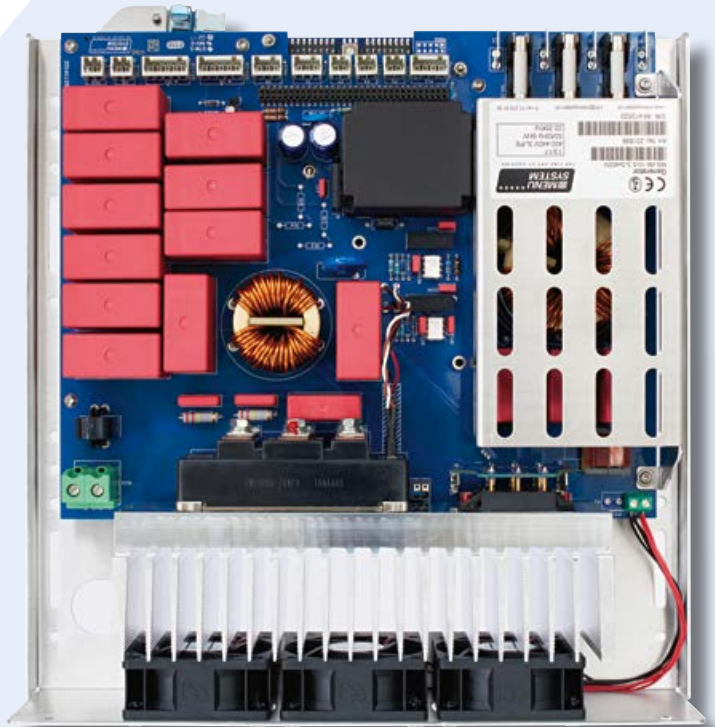
Blueline-Induktion

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

+ DIN 18875 ready

+ DeltaT-Echtzeitmessung

+ CB-zertifizierte Technik



«Dank MENU SYSTEM Celsius Class kocht man auch energietechnisch immer auf absolutem Top-Niveau.»

THOMAS DORFER
LANDHAUS BACHER, MAUTERN

DIN 18875 ready

Die Blueline-Induktion verfügt serienmässig über die Voraussetzungen für einen Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach aktueller Normierung. Die DIN-Norm 18875 beschreibt den Leistungsoptimierungsanschluss von Grossküchengeräten.

+ Energieoptimierung möglich

+ Vermeidung von Leistungsspitzen

+ Reduktion der Energiekosten

DeltaT-Echtzeitmessung

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.

+ Genaueste Temperaturüberwachung

+ Noch besserer Pfannenschutz

+ Mehrstufige Restwärmeanzeige

CB-zertifizierte Technik

Die Blueline-Induktion verfügt über die sicherheitstechnische Prüfung nach internationalen Normen EN/IEC. Das internationale CB-Zertifikat wird ergänzt durch das schweizerische Sicherheitszeichen S+. Diese Prüfsiegel belegen, dass die gesetzlichen Vorschriften bezüglich elektrischer Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit eingehalten sind.

+ Höchste Betriebssicherheit

+ Internationale Zulassungssicherheit

+ Arbeitsschutz gewährleistet

Technologie-Highlight: VFT-Qualitätssicherung

Jede Blueline-Induktion wird von einem selbst entwickelten, automatisierten Testsystem einem Volltest unterzogen. Über 160 Parameter werden in verschiedenen Betriebszuständen getestet und rückverfolgbar protokolliert. Sie erhalten garantierte Qualität auf höchstem Niveau.



MENU SYSTEM

Star-Induktionsfuss

Der Star-Induktionsfuss gewährleistet, dass die Induktionen auch bei starker Belastung und hohen Aussentemperaturen uneingeschränkt die volle gewünschte Leistung erbringen. Dies bei gleichzeitig erhöhter Lebensdauer und Servicefreundlichkeit.

MENU SYSTEM verbaut konsequent keine Induktionsgeneratoren im Herdoberteil, weil jede Elektronik durch Hitze in ihrer Lebensdauer beeinträchtigt wird. Die ideale Einbausituation ist eine kontrollierte, optimal gekühlte Umgebung. Genau das ist der neue Star-Induktionsfuss.

+ Autonomes Kühlsystem

+ Wasserschutz-Design

+ Quick-Fix-Einschübe



«Der neue MENU SYSTEM Star-Induktionsfuss bringt eine bessere Kochperformance in hitzigen Situationen, Wasserschutz beim Säubern und optimierte Servicefreundlichkeit für eine schnelle Wartung.»

JOHAN BREEDIJK

ART DECO HOTEL MONTANA, LUZERN



Autonomes Kühlsystem

Der Star-Induktionsfuss garantiert eine bisher unerreichte Kühlleistung. Luftansaugung und Luftausstoss erfolgen ohne Wärmekurzschluss über die Front. Der Induktionsfuss ist damit ein autonomes System, welches in jeder Herdkonstellation verlässlich funktioniert.

+ **Noch langlebigere Induktion**

+ **Konstant hohe Performance**

+ **Wartungsfrei**

Wasserschutz-Design

Die Aussenoptik in Sternform ist nicht nur schön anzusehen, sondern garantiert durch dahinterliegende Elemente einen erhöhten Wasserschutz. Der allseitige Spritzwasserschutz erleichtert die Reinigung von Küche und Herd.

+ **Allseitiger Spritzwasserschutz**

+ **Einfachste Luftfilterentnahme**

+ **Stern-Optik**

Quick-Fix-Einschübe

Im Star-Induktionsfuss werden die Induktionen horizontal eingeschoben. Zur Fixierung in den Quick-Fix-Einschüben dient eine nicht verlierbare Schraube, die auch mit einer Münze angezogen werden kann. Sicherungen und Steckbuchsen sind von der Vorderseite optimal zugänglich.

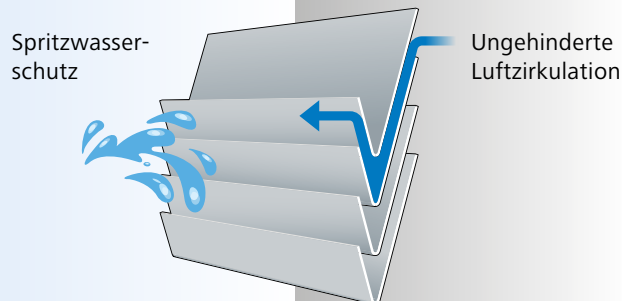
+ **Maximale Servicefreundlichkeit**

+ **Einfache Wartung**

+ **Minimale Ausfallzeiten**

Technologie-Highlight: V-Lamellen

Hinter dem Stern des Induktionsfusses verbergen sich eine Vielzahl von beschichteten v-förmigen Lamellen. Die spezielle Formgebung der ineinandergreifenden Lamellen stellt den Luftaustritt sicher und verhindert, dass Wasser eintreten kann. Eine Innovation von MENU SYSTEM.



MENU SYSTEM Celsius Class

– das spricht dafür

Mit Celsius Class steigert MENU SYSTEM in wichtigen Punkten die Perfektion der Geräte, der Kochleistung und des Kochkomforts.



Multimodus-Regler

Die neue Freiheit des Regels für Köche.

Der MENU SYSTEM Multimodus-Regler beinhaltet mit der PushHold-Funktion und dem Temperatur-Regelmodus zwei absolute Neuheiten. Dies erhöht Ihren Kochkomfort wesentlich und trägt zu gleichbleibender Qualität bei.



Blueline-Induktion

Energie- und Temperaturmanagement konsequent umgesetzt.

Die MENU SYSTEM Blueline Induktion bietet serienmässig einen Energieoptimierungsanschluss nach DIN-Norm 18875. Sie können die Energiekosten reduzieren, Ihre Pfannen sind optimal geschützt und dies mit zertifizierter Betriebssicherheit.



Star-Induktionsfuss

Höchste Kochperformance dank überlegener Technik.

Beim MENU SYSTEM Star-Induktionsfuss wurden die Kühlleistung, der Spritzwasserschutz sowie die Servicefreundlichkeit intelligent verbessert. Sie erhalten mehr Leistung gerade in hitzigen Situationen – garantiert.

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

MENU SYSTEM ★★★★★
THE FINE ART OF COOKING