



THE FINE ART OF COOKING

Catalogue de planification
Appareils encastrés



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

Sous réserve de modifications techniques à tout moment et sans préavis.

Réf. : 200525

Version : jeudi 30 mai 2024 11:32:00

Ce catalogue de planification est protégé par le droit d'auteur. Sa copie ou sa traduction sont soumises à autorisation écrite du fabricant Menu System AG.

TABLE DES MATIERES

1.	BRANCHEMENTS ELECTRIQUES	4
2.	INDUCTIONS	5
2.1.	VARIANTES DE COMMANDE DES TABLES DE CUISSON	5
2.2.	DONNEES TECHNIQUES	5
2.3.	PRESCRIPTIONS D'INSTALLATION D'APPAREILS A INDUCTION A ENCASTRER	7
2.4.	DISTANCES MINIMALES ENTRE LES PLAQUES DE CUISSON	8
2.5.	DIMENSIONS DE MONTAGE	9
2.6.	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	13
2.7.	VARIANTES DE MONTAGE POUR LES GENERATEURS A INDUCTION	15
2.8.	VARIANTES DE CONNECTEURS POUR LES PIEDS A INDUCTION	17
2.9.	VARIANTE D'INSTALLATION AVEC MODULE ENCASTRE	18
2.10.	CADRE DE MONTAGE	19
2.11.	VARIANTES DE CONNECTEURS POUR LES MODULES ENCASTRES	19
3.	INFRAROUGE	20
3.1.	GENERALITES	20
3.2.	PLANS DE CUISSON	21
3.3.	DECOUPES COMMANDE	22
3.4.	JOINT SILICONE	22
4.	PLANCHA	23
4.1.	GENERALITES	23
4.2.	TAILLES	24
4.3.	SITUATION DE L'INSTALLATION	31
4.4.	DECOUPES COMMANDE	31
4.5.	JOINT SILICONE	32
5.	PLAQUE A ROTIR	33
5.1.	GENERALITES	33
5.2.	TAILLES	33
5.3.	SITUATION DE L'INSTALLATION	35
5.4.	DECOUPES COMMANDE	35
5.5.	JOINT SILICONE	36
6.	CUISEUR MULTIFONCTIONS THERMIQUE	37
6.1.	GENERALITES	37
6.2.	DONNEES TECHNIQUES	37
6.3.	DISTANCES MINIMALES	37
6.4.	DIMENSIONS DE MONTAGE	38
6.5.	DECOUPES COMMANDE	39
6.6.	SOUBASSEMENT	39
6.7.	JOINT SILICONE	39

1. BRANCHEMENTS ELECTRIQUES

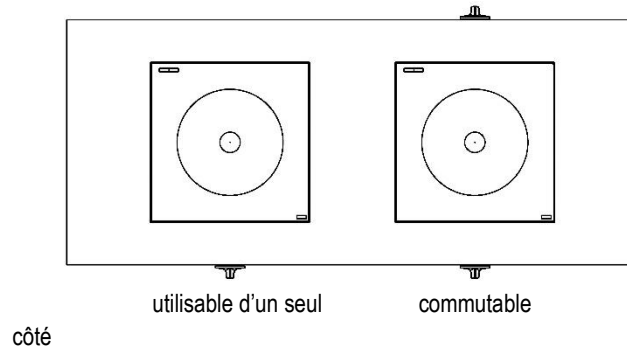
Les branchements électriques (prises de courant) doivent être effectués par un personnel compétent. Le transport, l'installation, la maintenance et la réparation de l'appareil encastré doivent respecter les directives et règles en vigueur dans votre pays, dans leur version la plus récente :

- Règlements professionnels des électriciens, p. ex. VDE, ASE, etc.
- Directives CE (dans les pays de l'UE)
- Règles de prévention des accidents
- Directives des associations professionnelles
- Ordonnance sur les métiers
- Si l'appareil est installé à proximité immédiate d'un mur, de cloisons, de meubles de cuisine, de revêtements décoratifs, etc., il est recommandé que ceux-ci soient fabriqués en matériau incombustible ; dans le cas contraire, ils doivent être recouverts d'un matériau incombustible et calorifuge approprié et les règles de protection contre l'incendie doivent être respectées avec le plus grand soin.
- Afin d'augmenter la sécurité, la société Menu System AG de commuter en amont de l'appareil un disjoncteur de protection de courant de défaut avec un courant de déclenchement de 30 mA.

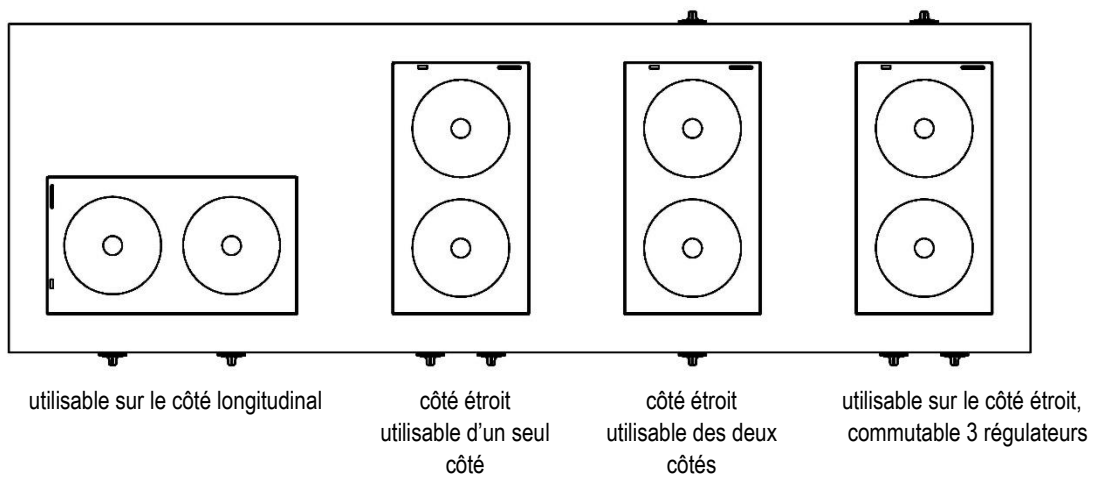
2. INDUCTIONS

2.1. VARIANTES DE COMMANDE DES TABLES DE CUISSON



Variantes de commande des tables de cuisson 1 :



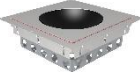
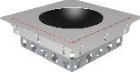
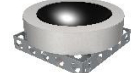






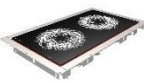




Variantes de commande des tables de cuisson 2 :



2.2. DONNEES TECHNIQUES

Type de champ de cuisson	Image	Dim. verre	Équipement	Champ d'action	Puissance	Puissance connectée	Câble de la bobine Longueur	Longueur du câble d'alimentation
MS-I-10 EE		388 x 388 x 6mm	Bobine ronde « Eco »	260mm	3.5 kW	1x230 VAC, 50/60 Hz	au choix : 2.5m, 4m ou 6m	2.2m
MS-I-10 EP		388 x 388 x 6mm	Bobine ronde « Power »	300mm	6 kW	3x400-440 VAC, 50/60 Hz	au choix : 2.5m, 4m ou 6m	2.2m

Type de champ de cuisson	Image	Dim. verre	Équipement	Champ d'action	Puissance	Puissance connectée	Câble de la bobine Longueur	Longueur du câble d'alimentation
MS-I-10 EM		388 x 388 x 6mm	Bobine multifonctions	340 x 360mm	7 kW	3x400-440 VAC, 50/60 Hz	au choix : 2.5m, 4m ou 6m	2.2m
MS-I-10 EG		388 x 388 x 6mm	Grande bobine recouvrant la surface	380 x 380mm	9 kW	3x400-440 VAC, 50/60 Hz	au choix : 2.5m, 4m ou 6m	2.2m
MS-I-WOK EE		388 x 388 x 3mm	Bobine « Eco-Wok »	300mm	3.5 kW	1x230 VAC, 50/60 Hz	au choix : 2.5m, 4m ou 6m	2.2m
MS-I-WOK EP		388 x 388 x 3mm	Bobine « Power-Wok »	300mm	5 kW	3x400-440 VAC, 50/60 Hz	au choix : 2.5m, 4m ou 6m	2.2m
MS-I-E-WOK EP		ø395mm	Bobine « Power-Wok »	300mm	5 kW	3x400-440 VAC, 50/60 Hz	au choix : 2.5m, 4m ou 6m	2.2m
MS-I-E-WOK E540		ø595mm	Bobine « Wok 540 »	540mm	5 kW	3x400-440 VAC, 50/60 Hz	au choix : 2.5m, 4m ou 6m	2.2m
Wok 300		Profondeur 130mm	6 litres	295mm	-	-	-	-
Wok 540		Profondeur 180mm	20 litres	535mm	-	-	-	-
MS-I-20 EE		356 x 656 x 6mm	2 bobines rondes « Eco »	2x 260mm	2x 3.5 kW	400 VAC 2L, N, PE, 50/60 Hz	au choix : 2.5m, 4m ou 6m	2.2m

Type de champ de cuisson	Image	Dim. verre	Équipement	Champ d'action	Puissance	Puissance connectée	Câble de la bobine Longueur	Longueur du câble d'alimentation
MS-I-20 EP		356 x 656 x 6mm	2 bobines rondes « Power »	2x 300mm	2x 6 kW	3x400-440 VAC, 50/60 Hz	au choix : 2.5m, 4m ou 6m	2.2m
MS-I-20 EM		356 x 656 x 6mm	2 bobines multifonctions	2x 340 x 320mm	2x 7 kW	3x400-440 VAC, 50/60 Hz	au choix : 2.5m, 4m ou 6m	2.2m
MS-I-20 EG		388 x 788 x 6mm	2 grandes bobines recouvrant la surface	2x 380 x 380mm	2x 9 kW	3x400-440 VAC, 50/60 Hz	au choix : 2.5m, 4m ou 6m	2.2m
MS-I-20 ES		226 x 388 x 6mm	2 bobines SLC	2x 200mm	2x 3.5 kW	400 VAC 2L, N, PE, 50/60 Hz	au choix : 2.5m, 4m ou 6m	2.2m
MS-I-30 ES		226 x 688 x 6mm	3 bobines SLC	3x 200mm	3x 3.5 kW	400 VAC 3L, N, PE, 50/60 Hz	au choix : 2.5m, 4m ou 6m	2.2m

2.3. PRESCRIPTIONS D'INSTALLATION D'APPAREILS A INDUCTION A ENCASTRER

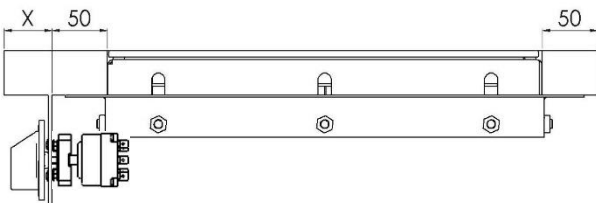
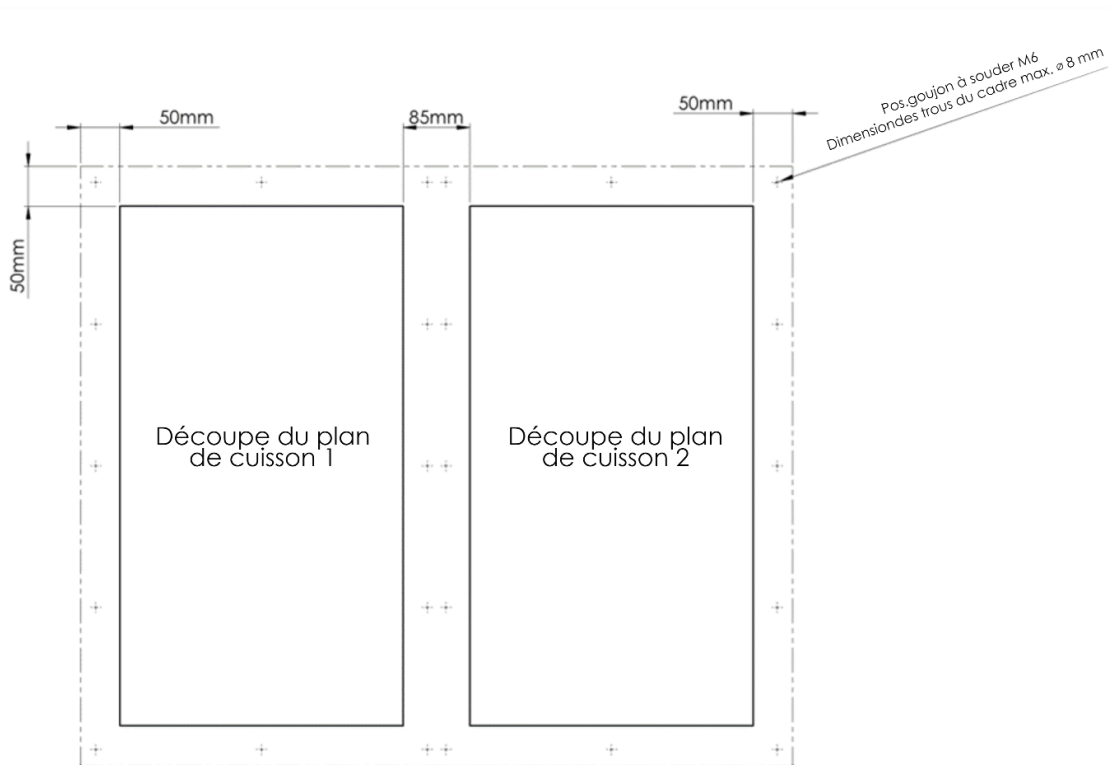
Le respect des points suivants est impératif. À défaut, Menu System AG décline toute responsabilité et refuse tout droit à garantie !

1. Montez les bobines d'induction directement sous la plaque de verre céramique Menu System de 6 mm d'épaisseur (Menu System d'origine seul admise) de façon à garantir les valeurs maximales de puissance.
2. Aucune autre pièce métallique ne doit se trouver à moins de 50 mm en dessous de la bobine d'induction et de 40 mm, latéralement.
3. La bobine d'induction ne doit pas être installée de manière étanche à l'air, une circulation d'air suffisante doit être garantie.
4. La température maximale ambiante du générateur à induction ne doit pas dépasser 40°C.
5. La température de l'air aspiré pour le refroidissement du générateur à induction ne doit pas dépasser 30°C. Cet air doit être propre et dégraissé.
6. L'évacuation de l'air ne doit pas rencontrer d'obstacle de façon à éviter une accumulation de chaleur.
7. La séparation entre arrivée et départ d'air doit être rigoureuse de façon à éviter un court-circuit thermique.
8. La pose des câbles de signaux doit toujours être séparée de celle des câbles des bobines de façon à éviter les parasites.

MENU SYSTEM

9. Le câble blindé de la bobine d'induction ne doit jamais présenter de boucle. Sa longueur maximale est limitée à 6 m. Séparez les câbles des différentes bobines sur tout leur trajet.
10. Ne mettez à la terre le blindage du cordon de branchement que d'une seule extrémité du générateur à induction. Isolez bien le blindage du côté du réseau.
11. N'utilisez que le cordon de branchement fourni par Menu System AG.
12. Ne posez aucune des pièces de l'appareil sur ou contre un matériau combustible.
13. Posez toujours la prise du connecteur au réseau de façon à ce qu'elle reste accessible. Si ce n'est pas possible, faites poser par le client un interrupteur principal pour l'appareil. Il doit être possible, en cas d'incident, de mettre complètement l'appareil hors tension en débranchant son cordon du réseau ou à l'aide de l'interrupteur principal.
14. L'accessibilité du générateur à induction doit être à tout moment garantie en cas d'intervention du service après-vente.
15. Le conducteur de terre du boîtier et du cadre de montage doit toujours être mis à la terre à basse impédance.
16. Montez bobine, afficheur et potentiomètre de façon à ce que l'on ne risque pas de toucher un branchement électrique. La présence d'un couvercle de service démontable est impérative. Assurez une mise à la terre suffisante de toutes les pièces métalliques du boîtier (classe de protection I).
17. Toute modification ou transformation sans concertation est interdite. Dans de tels cas, Menu System AG n'assume aucune responsabilité.

2.4. DISTANCES MINIMALES ENTRE LES PLAQUES DE CUISSON

**Distances minimales** (mesurées à partir de la découpe)

- plan de cuisson à plan de cuisson 85 mm
- plan de cuisson à bord antérieur couverture 50 mm + X mm
- plan de cuisson à bord postérieur couverture 50 mm
- plan de cuisson à couverture latérale 50 mm

2.5. DIMENSIONS DE MONTAGE

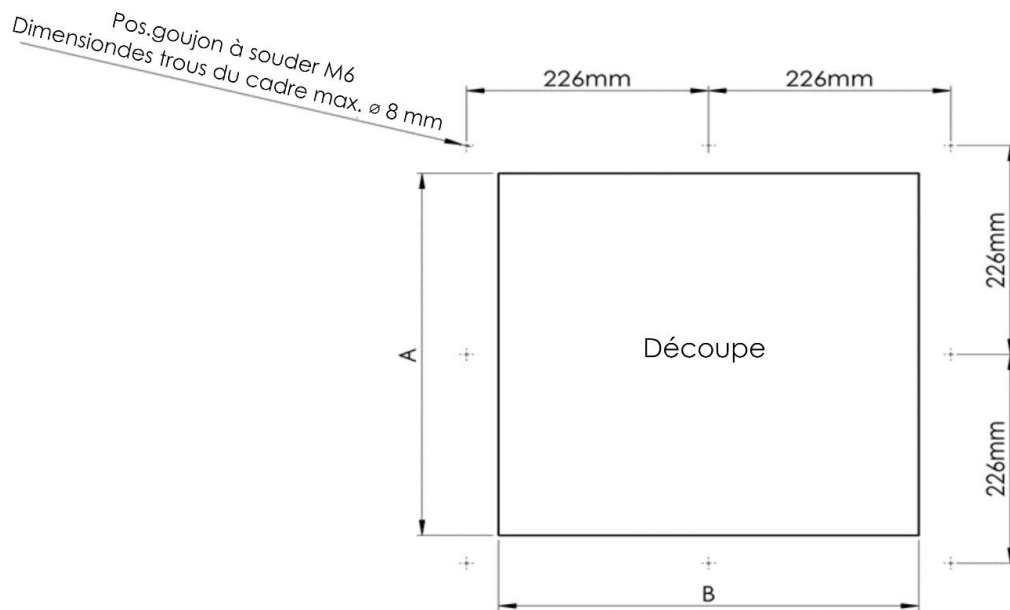


Illustration 1: Découpe pour cadre de montage MS-I-10 / Wok

Matériau de la plaque de base	Dimension de montage A x B [mm]
CNS	392x392
Pierre	394x394

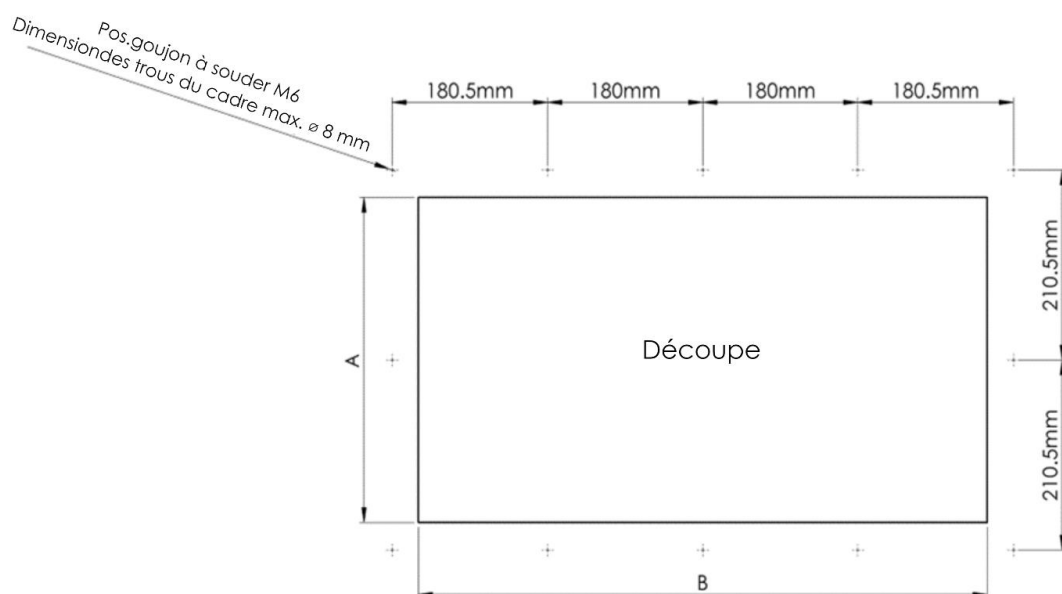


Illustration 2: Découpe pour cadre de montage MS-I-20 EE / EP / EM

Matériau de la plaque de base	Dimension de montage A x B [mm]
CNS	360x660
Pierre	362x662

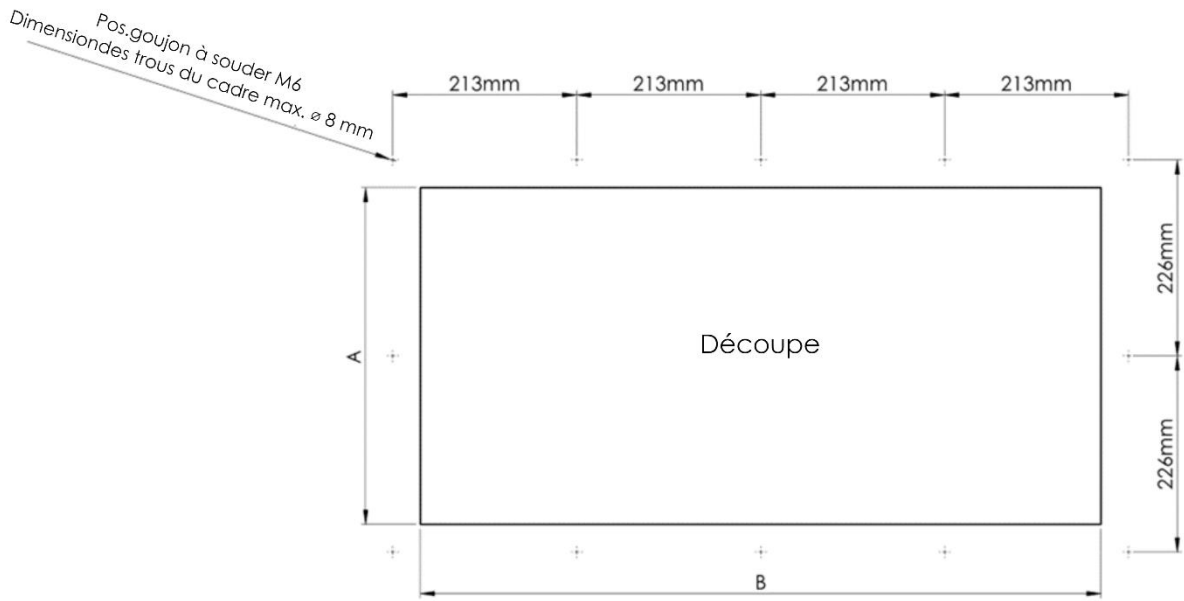


Illustration 3: Découpe pour cadre de montage MS-I-20 EG

Matériau de la plaque de base	Dimension de montage A x B [mm]
CNS	392 x 792
Pierre	394 x 794

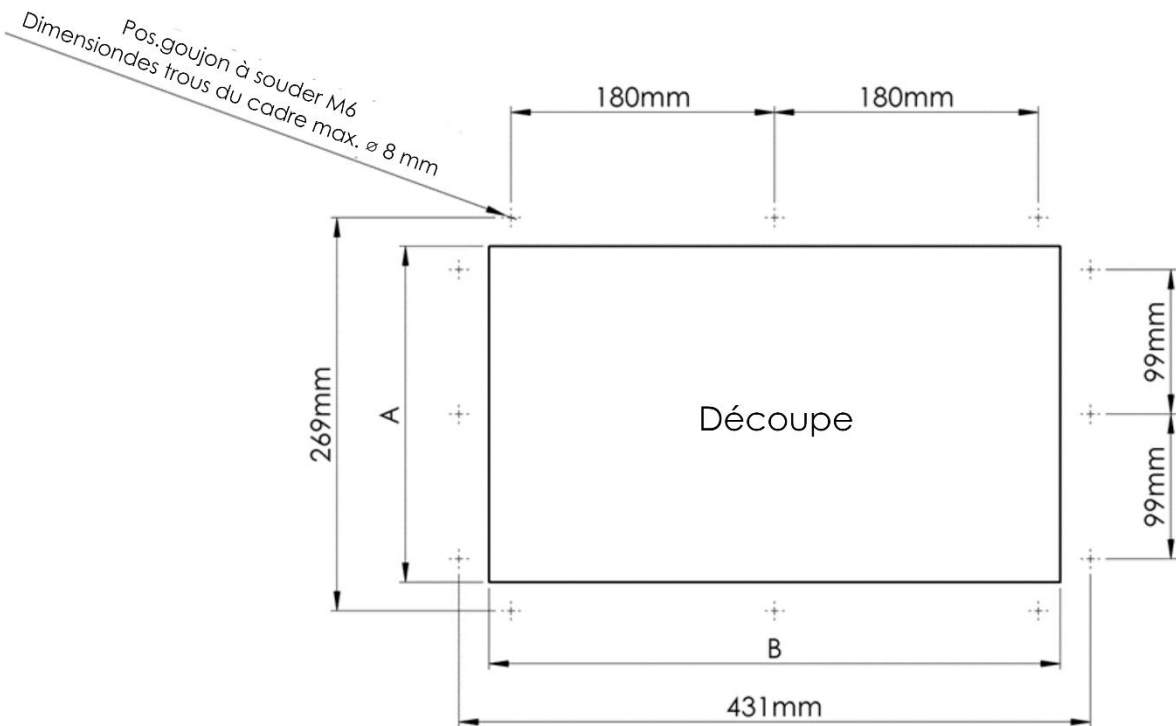


Illustration 4: Découpe pour cadre de montage MS-I-20 ES

Matériau de la plaque de base	Dimension de montage A x B [mm]
CNS	230 x 392mm
Pierre	234 x 396mm

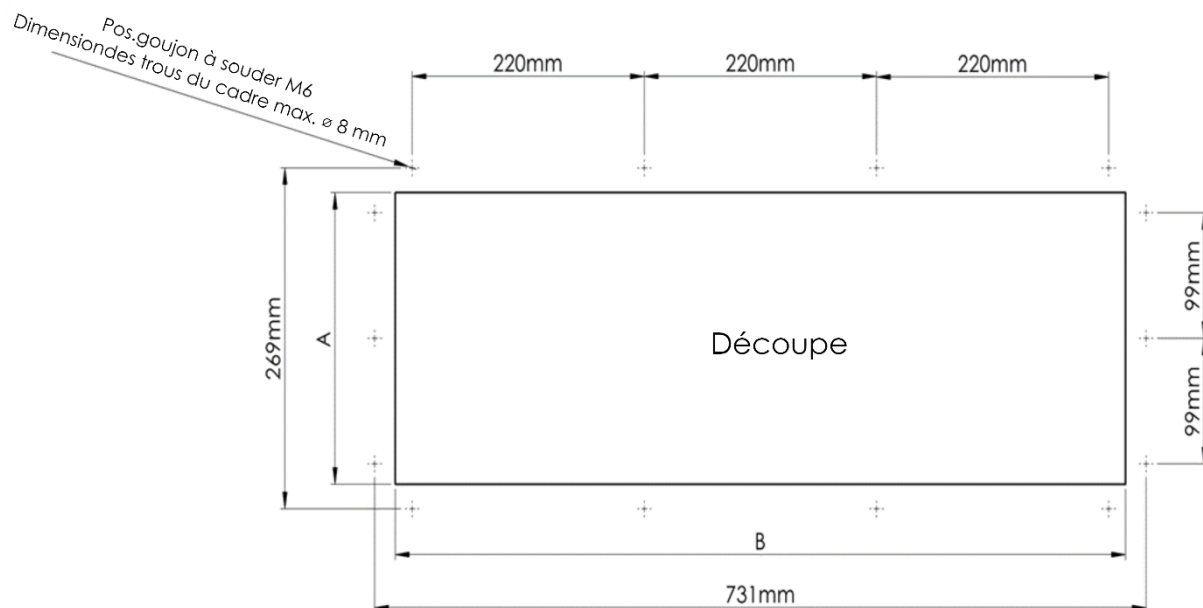


Illustration 5: Découpe pour cadre de montage MS-I-30 ES

Matériau de la plaque de base	Dimension de montage A x B [mm]
CNS	230 x 692
Pierre	234 x 696

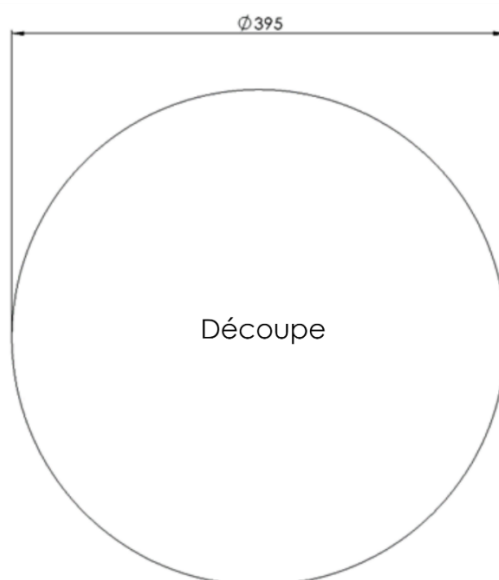


Illustration 6 Découpe MS-I-E-WOK EP

Matériau de la plaque de base	Dimension de montage A x B [mm]
CNS	ø395mm

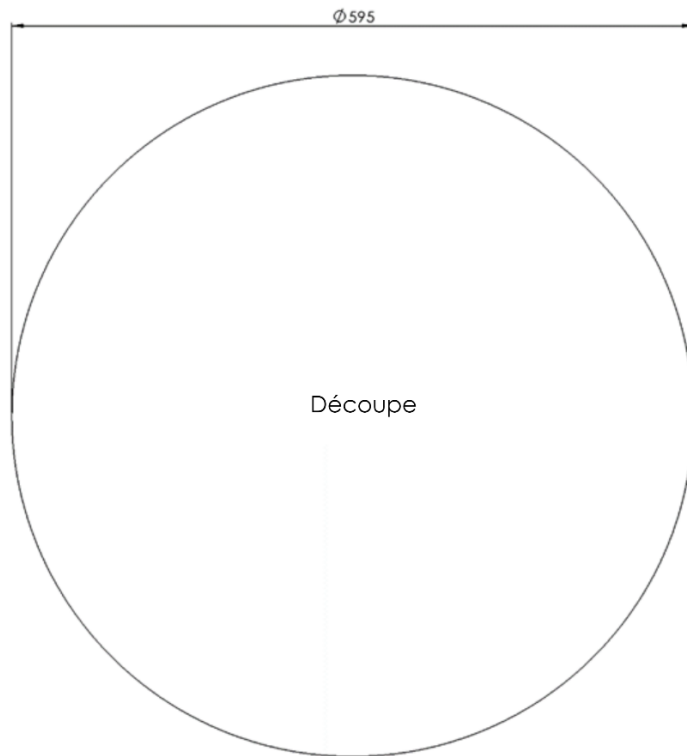
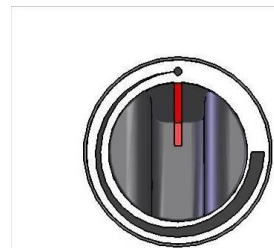
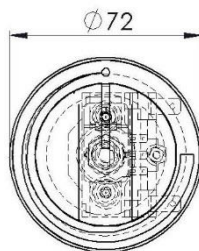
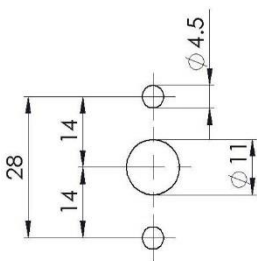


Illustration 7 Découpe MS-I-E-WOK E540

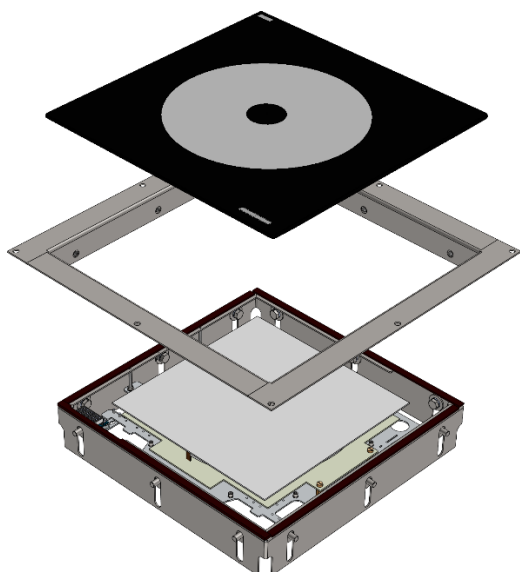
Matériau de la plaque de base	Dimension de montage A x B [mm]
CNS	Ø595mm

DECROUPES COMMANDE



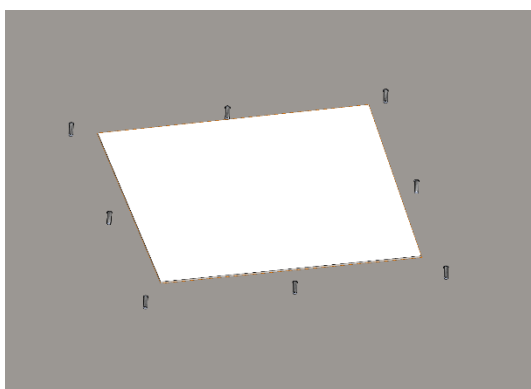
2.6. INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Veillez respecter les instructions de montage suivantes, c'est la seule façon de garantir une longue durée de vie.

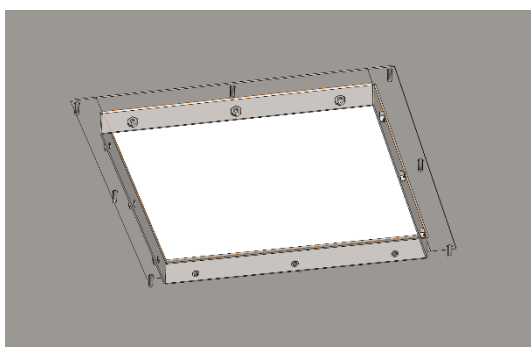


La table de cuisson est montée à la livraison. Elle doit d'abord être préparée pour être intégrée dans le plateau de la table.

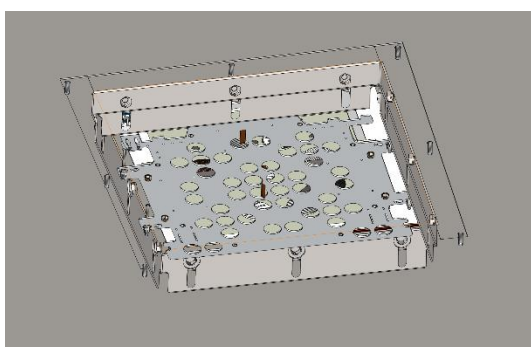
- Démontez le cadre de montage de l'unité de bobine. Il faut desserrer 12 vis M8.



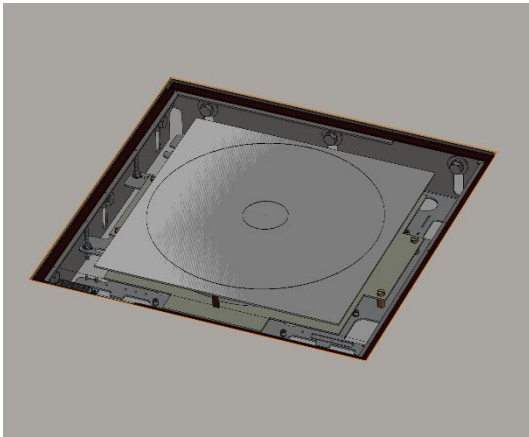
- Réaliser la découpe conformément aux découpes définies dans le chapitre Dimensions de montage.
- Fixation de goujons à souder M6 sur la face inférieure du plateau de table selon les positions définies dans le chapitre Dimensions de montage.



- Visser le cadre de montage sur la face inférieure. Important : Veiller au couple de serrage des écrous !



- Serrer légèrement l'unité de bobine avec les 12 vis M8, de manière à ce que celle-ci reste encore déplaçable.



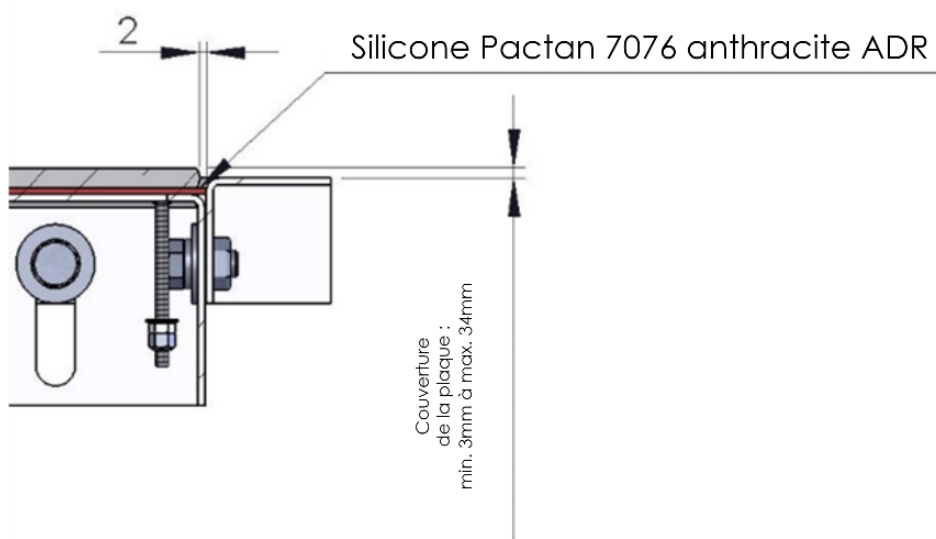
- Insérer la vitrocéramique par le haut et la niveler à fleur de surface avec l'unité de bobine. Veillez à bien monter le verre à fleur de la surface de la couverture. Si vous ne procédez pas ainsi, une utilisation incorrecte pourrait endommager le verre.
- Serrer les 12 vis M8.



- Lester la vitrocéramique avec un poids d'environ 10 Kg.
- Remplir suffisamment le joint avec du Pactan en débordant.
- Vaporiser le Pactan avec un agent mouillant et le retirer avec un outil approprié.

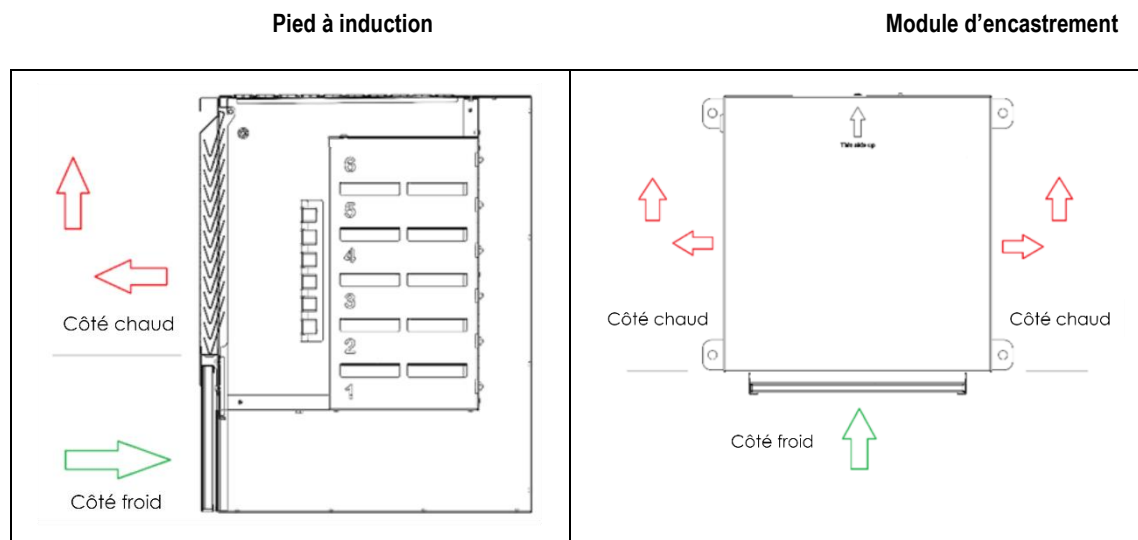
JOINT SILICONE

La vitrocéramique s'intègre à la surface du fourneau et se colle au silicone Pactan 7076 anthracite ADR.



2.7. VARIANTES DE MONTAGE POUR LES GENERATEURS A INDUCTION

Chaque bobine d'induction demande un générateur à induction. Celui-ci peut se placer dans un pied d'induction ou dans un module encastré. Dans les deux cas, le montage est à réaliser de façon à permettre une entrée d'air suffisante et une bonne évacuation (risque d'accumulation de chaleur).



Veillez soigneusement à ce que chaque générateur à induction soit monté à l'emplacement prévu et à ce que les cordons, câbles d'afficheur et de bobine, repérés par leur numéro, soient connectés au module d'induction correspondant. C'est important.



Chaque pied à induction ou module encastré doit être relié au point d'équilibrage de potentiel du fourneau fourni par le client par une mise à la terre fonctionnelle d'au moins 16mm². Il faut s'assurer que ces lignes sont raccordées aux points de connexion avec les symboles d'équipotentialité marqués à cet effet.

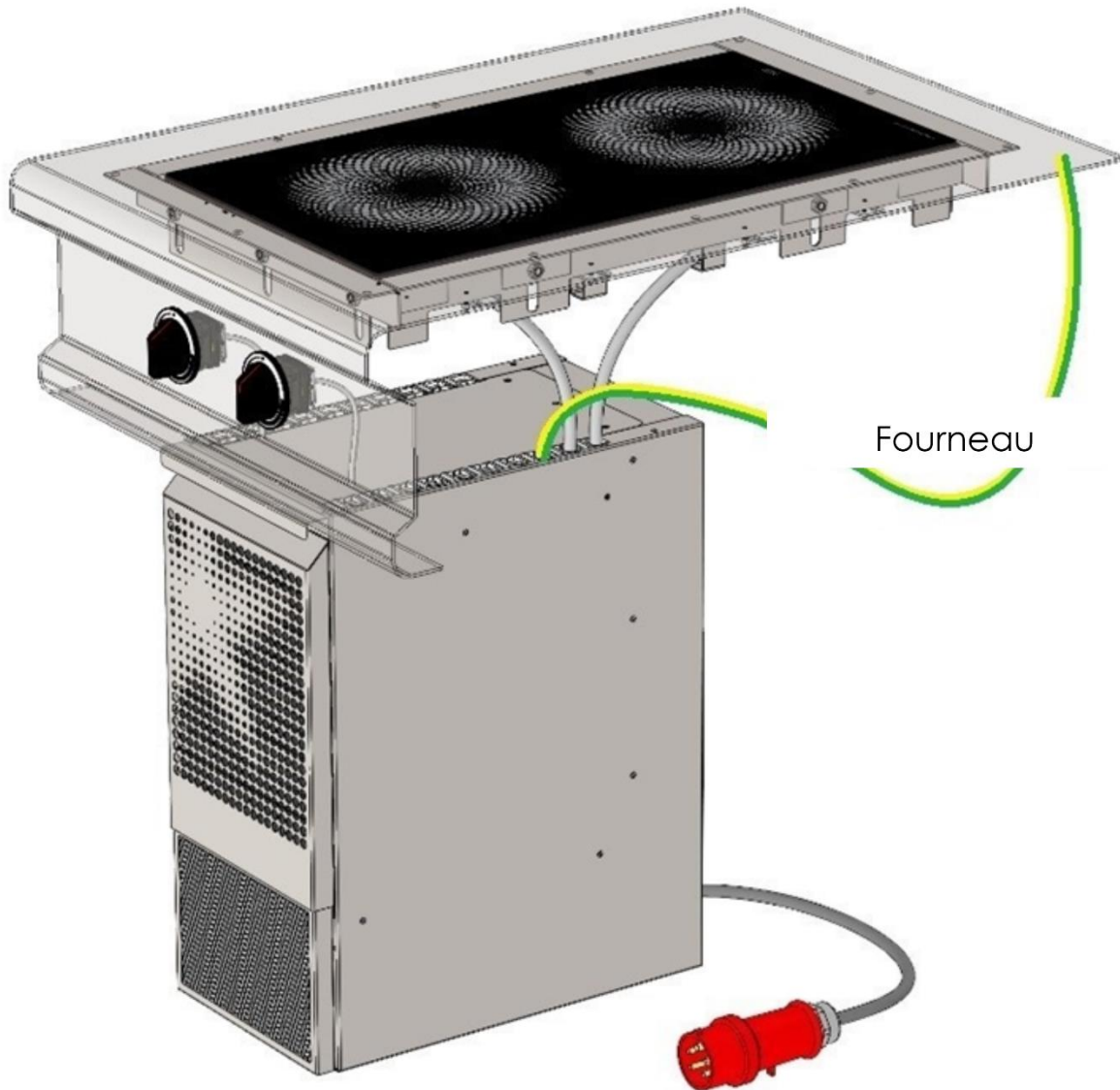






Le câble PE doit être relié au PE (conducteur de terre) du câble d'alimentation électrique.

Les modules encastrables et les pieds d'induction ne sont pas protégés contre les projections d'eau. En conséquence, n'utilisez pas d'eau courante et ne projetez pas de vapeur d'eau directement pour le nettoyage .

VARIANTE ENCASTREE AVEC PIED A INDUCTION

Les générateurs à induction sont installés dans un pied à induction placé séparément. Celui-ci garantit une circulation de l'air et une accessibilité optimales.



Pied d'induction	Image	Dimensions	Utilisation	Accessoires
IFU-250 Montage pied d'induction 250		250 x 445 x 560mm	pour les générateurs à induction 1-2 Celsius Black	<ul style="list-style-type: none"> Bloc de distribution de 2 bobines sur un câble de raccordement avec connecteur 1 cache pour les tiroirs non occupés dans le pied à induction Filtre à air
IFU-350 Montage pied d'induction 350		350 x 445 x 560mm	pour les générateurs à induction 1-4 Celsius Black	<ul style="list-style-type: none"> Bloc de distribution de 2 à 4 bobines sur un câble de raccordement avec connecteur 3 caches pour les tiroirs non occupés dans le pied à induction Filtre à air
IFU-350-T215 Pied à induction encastré à profondeur réduite 215mm		350 x 215 x 560mm	pour les générateurs à induction 1-2 Celsius Black	<ul style="list-style-type: none"> Bloc de distribution de 2 bobines sur un câble de raccordement avec connecteur 1 cache pour les tiroirs non occupés dans le pied à induction Filtre à air
IFU-350-H460 Pied à induction encastré à hauteur réduite 460mm		350 x 445 x 660mm	pour les générateurs à induction 1-3 Celsius Black	<ul style="list-style-type: none"> Bloc de distribution de 1 à 3 bobines sur un câble de raccordement avec connecteur 2 caches pour les tiroirs non occupés dans le pied à induction Filtre à air

2.8. VARIANTES DE CONNECTEURS POUR LES PIEDS A INDUCTION

Pieds à induction pour 1-2 générateurs à induction

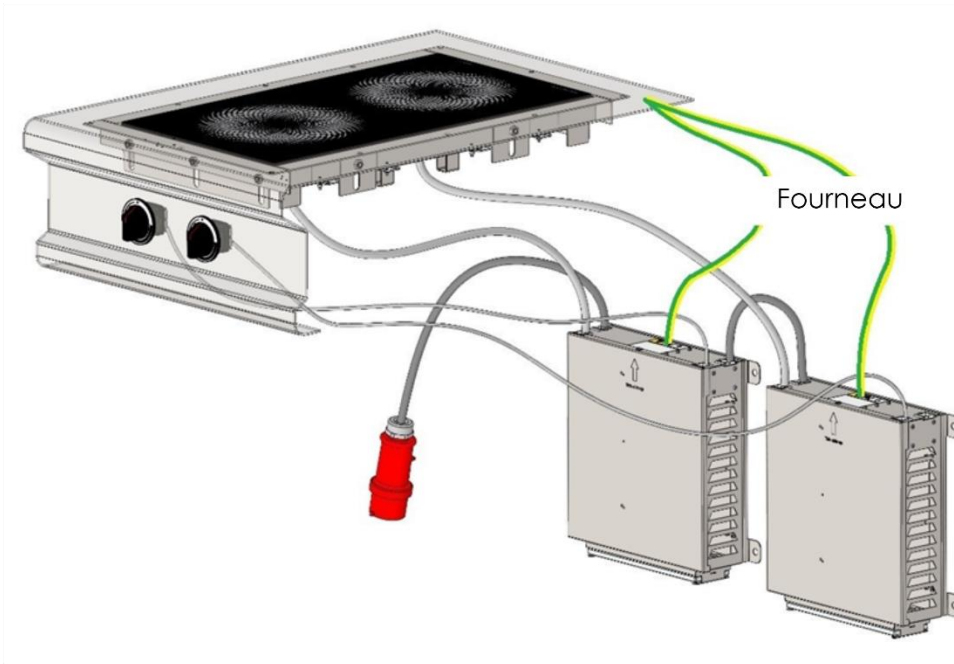
Désignation	Câble	Remplissage	Suisse (CH)	Europe (EU)	Grande Bretagne (GB)
Pied à induction encastré 250 Pied à induction encastré 350-T215	1 câble	1-2 générateur	Type 25	CEE 16	CEE 16
			CEE 16		

Pieds à induction pour 1 -4 ou 1-3 générateurs à induction

Désignation	Câble	Remplissage	Suisse (CH)	Europe (EU)	Grande Bretagne (GB)
Pied à induction encastré 350 Pied à induction encastré 350-H460	1 câble	1-2 générateurs 400V ou 1-3 générateurs 230V	Type 25	CEE 16	CEE 16
			CEE 16		
	2 câble	2-4 générateur	2 x type 25	2 x CEE 16	2 x CEE 16
			2 x CEE 16		

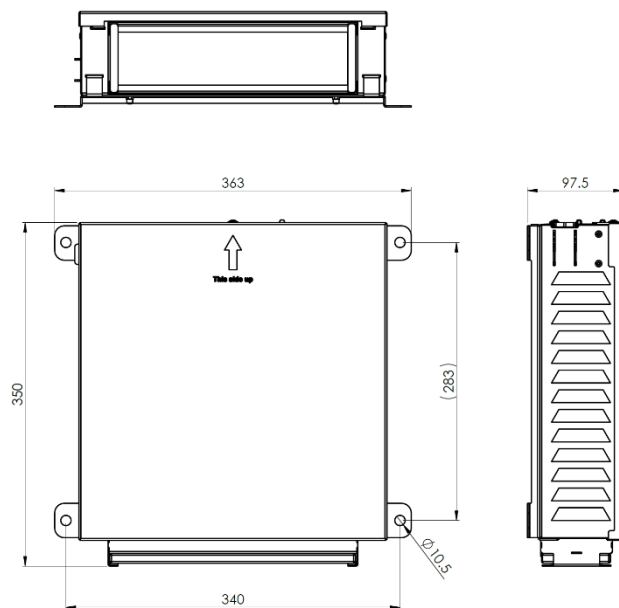
2.9. VARIANTE D'INSTALLATION AVEC MODULE ENCASTRE

Le groupe à induction est installé dans un boîtier de montage en inox. Ils doivent être montés de manière accessible et avec une bonne aération.



MODULE INCORPORE GENERATION 6

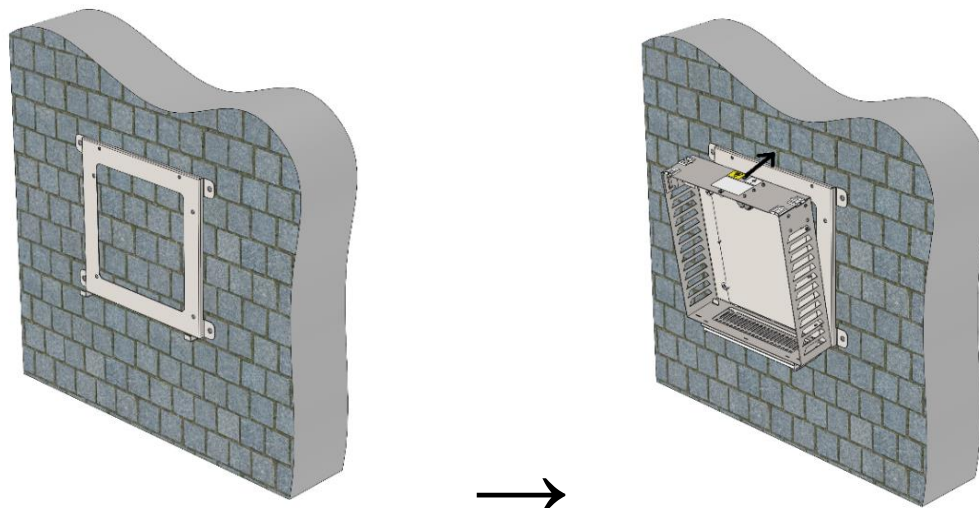
Le filtre à graisse doit être accessible, démonté et lavé toutes les 4 semaines, selon son encrassement. Le montage peut être horizontal ou vertical.



2.10. CADRE DE MONTAGE

Les modules encastrés possèdent un cadre de montage qui est utilisé pour faciliter le positionnement et le montage des modules.

1. Visser le cadre de montage sur les 4 trous de fixation au mur ou au sol
2. Accrocher le module par le bas et le visser avec les 2 vis de fixation (trous oblongs).
3. Raccorder et monter le couvercle



2.11. VARIANTES DE CONNECTEURS POUR LES MODULES ENCASTRES

Type de connexion	Abréviation	Désignation	Suisse (CH)	Europe (EU)	Grande Bretagne (GB)
Appareils à raccorder en monophasé	MS-I-10 EE MS-I-Wok EE	1 table de cuisson « Eco », 3,5 kW Wok encastrable Eco, 3,5 kW	Type 23	CEE 16 /230 V (monophasé, bleu)	Type G (BS 1363)
				CEE 7/7 (Schuko)	
Appareils à raccorder en triphasé	MS-I-10 EP MS-I-Wok EP	1 plaque à induction « Power » 6 kW Wok encastrable « Power », 5 kW	Type 15 (Type 25 *) CEE 16	CEE 16	CEE 16
	MS-I-10 EM	1 plaque de cuisson multifonctions, 7 kW	Type 25 CEE 16		
	MS-I-10 EG	1 grande plaque de cuisson, 9 kW			
	MS-I-20 EE	2 plaques de cuisson « Eco » 2x3.5kW			
	MS-I-20 EP	2 plaques de cuisson « Power » 2x6kW			
	MS-I-20 EM	2 plaques de cuisson multifonctions 2x7kW			
	MS-I-20 EG	2 champs de cuisson larges et couvrants 2x9kW			
	MS-I-20 ES **	2 plaques de cuisson SLC 2x3.5kW			
	MS-I-30 ES **	3 plaques de cuisson SLC 3x3.5kW			

* La puissance de raccordement du type 15 suffit ; le type 25 peut être utilisé sur demande explicite du client

** Plans de cuisson SLC : les différents foyers sont monophasés ; mais le raccordement des plans de cuisson se fait en triphasé !

3. INFRAROUGE

3.1. GENERALITES

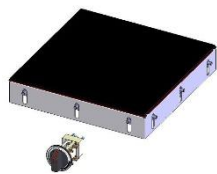
Prescriptions d'installation d'appareils à infrarouge à encastrer

Le respect des points suivants est impératif. À défaut, Menu System AG décline toute responsabilité et refuse tout droit à garantie !

1. Respectez impérativement les instructions d'utilisation fournies !
2. N'installez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles.
3. N'utilisez que le cordon de branchement fourni par Menu System AG.
4. Les matériaux d'étanchéité doivent résister à des chaleurs de 300° C, ils doivent, en outre être de qualité alimentaire, résister à l'huile et aux acides.
5. Il convient, pour tous les encastrements, de respecter les normes européennes EN 60335-1 ainsi que EN 60335-2-46.
6. N'enlevez pas le connecteur réseau. Tout branchement direct est interdit !
7. Toute modification ou transformation sans concertation est interdite. Dans de tels cas, Menu System AG n'assume aucune responsabilité.

3.2. PLANS DE CUISSON

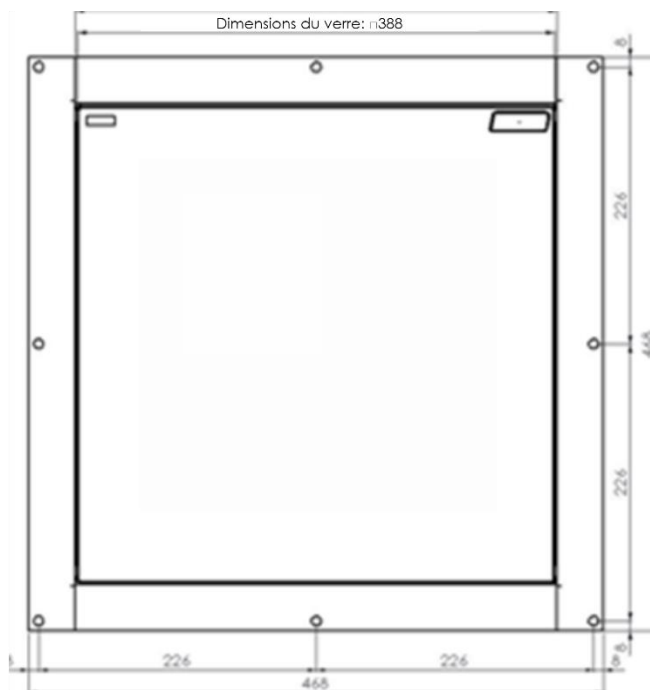
2e plan de cuisson
MS-IR-10
3x400-440V



Dim. verre :
388x388mm

Dim. de découpe :
Acier CrNi : 392x392mm
Pierre : 394x394mm

Trou de fixation du cadre :
Ø 8mm



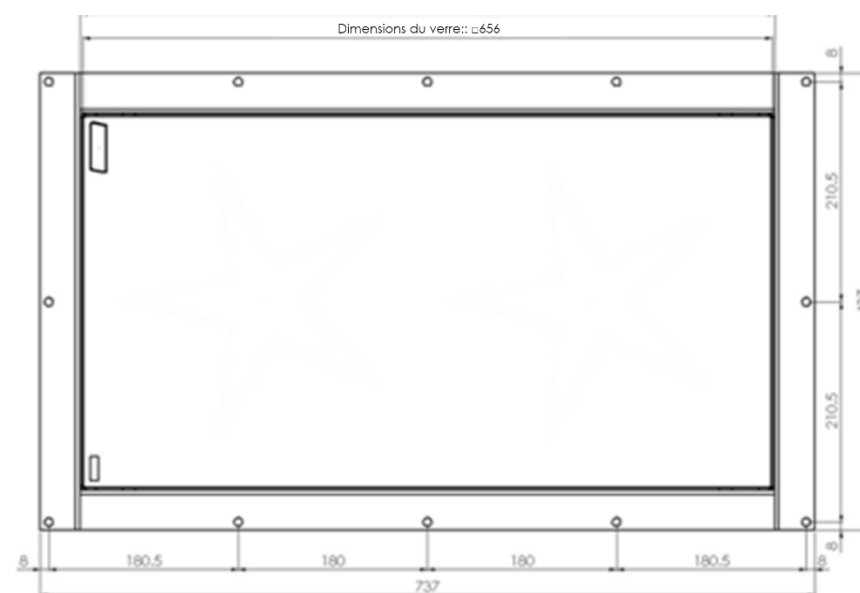
2e plan de cuisson
MS-IR-20/660x360
3x400-440V



Dim. verre :
356x656mm

Dim. de découpe :
Acier CrNi : 360x660mm
Pierre : 362x662mm

Trou de fixation du cadre :
Ø 8mm



3.3. DECOUPES COMMANDE

Voir découpes commande induction

3.4. JOINT SILICONE

Voir joint silicone induction

4. PLANCHA

4.1. GENERALITES

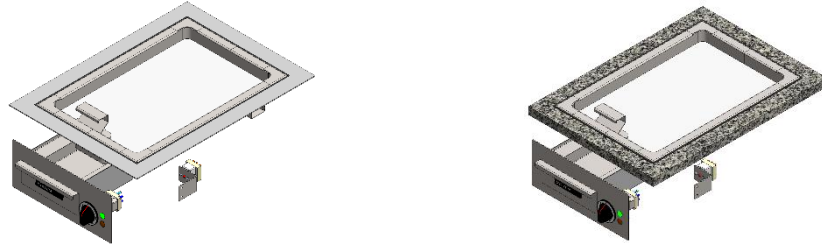
Prescriptions d'installation de plancha encastrée

Le respect des points suivants est impératif. À défaut, Menu System AG décline toute responsabilité et refuse tout droit à garantie !

1. Respectez impérativement les instructions d'utilisation fournies !
2. N'installez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles.
3. N'utilisez que le cordon de branchement fourni par Menu System AG.
4. Les matériaux d'étanchéité doivent résister à des chaleurs de 300° C, ils doivent, en outre être de qualité alimentaire, résister à l'huile et aux acides.
5. Il convient, pour tous les encastresments, de respecter les normes européennes EN 60335-1 ainsi que EN 60335-2-46.
6. N'enlevez pas le connecteur réseau. Tout branchement direct est interdit !
7. Toute modification ou transformation sans concertation est interdite. Dans de tels cas, Menu System AG n'assume aucune responsabilité.

4.2. TAILLES

MS-G-40 E
1 zone de chauffe



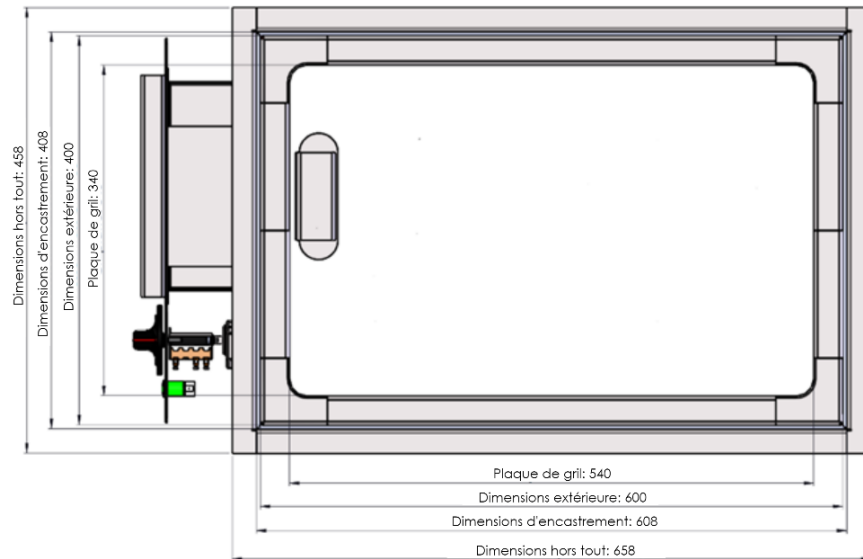
Encastrement dans l'acier CrNi

Dimensions de plancha :
400x600mm

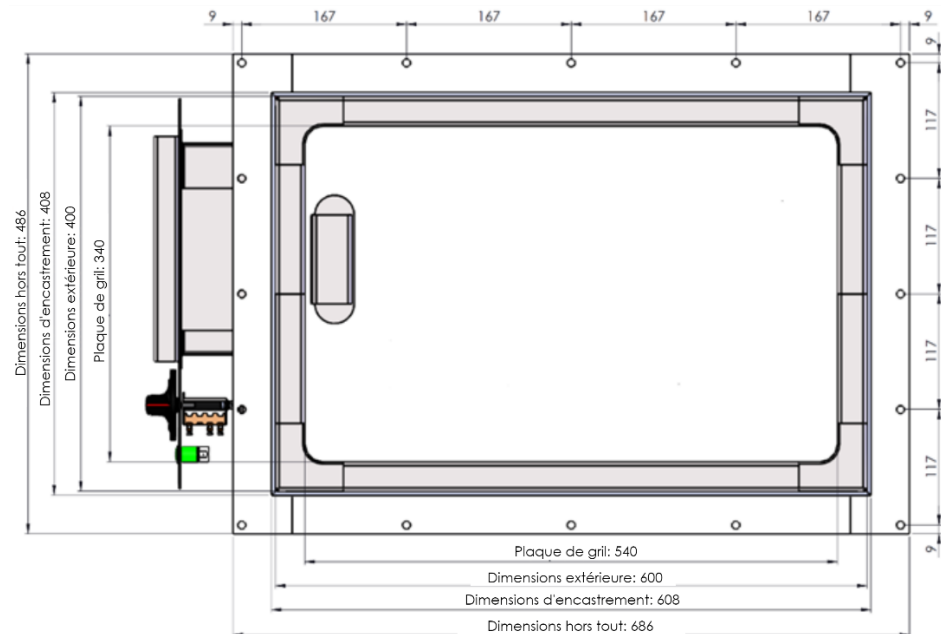
Dimensions de découpe de
plancha :
408x608mm

Dimensions de découpe de la
commande :
130x370mm

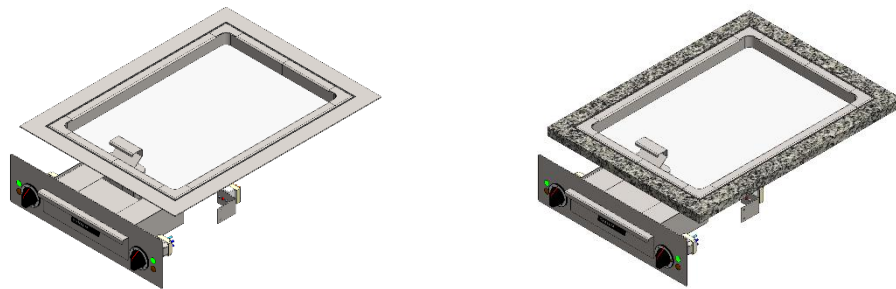
Trou de fixation du cadre :
Ø 8mm



Encastrement dans la pierre



MS-G-50 E
2 zone de chauffe



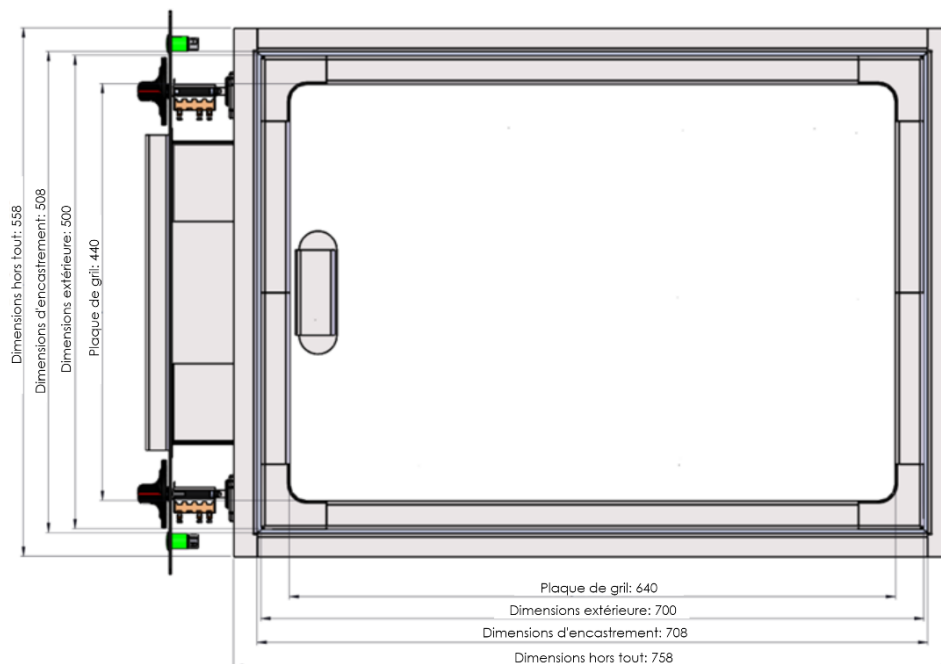
Dimensions de plancha :
500x700mm

Dimensions de découpe de
plancha :
508x708mm

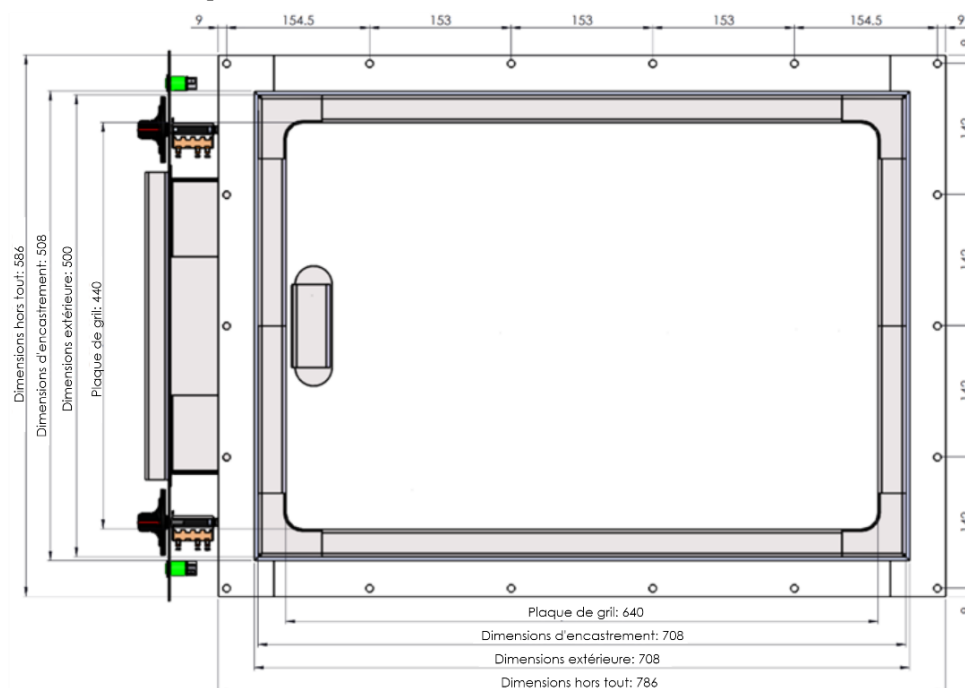
Dimensions de découpe de la
commande :
130x570mm

Trou de fixation du cadre :
Ø 8mm

Encastrement dans l'acier CrNi

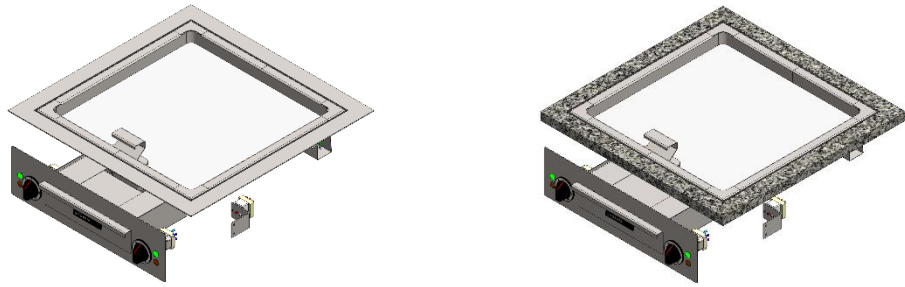


Encastrement dans la pierre



MENU SYSTEM

MS-G-60 E
2 zone de chauffe



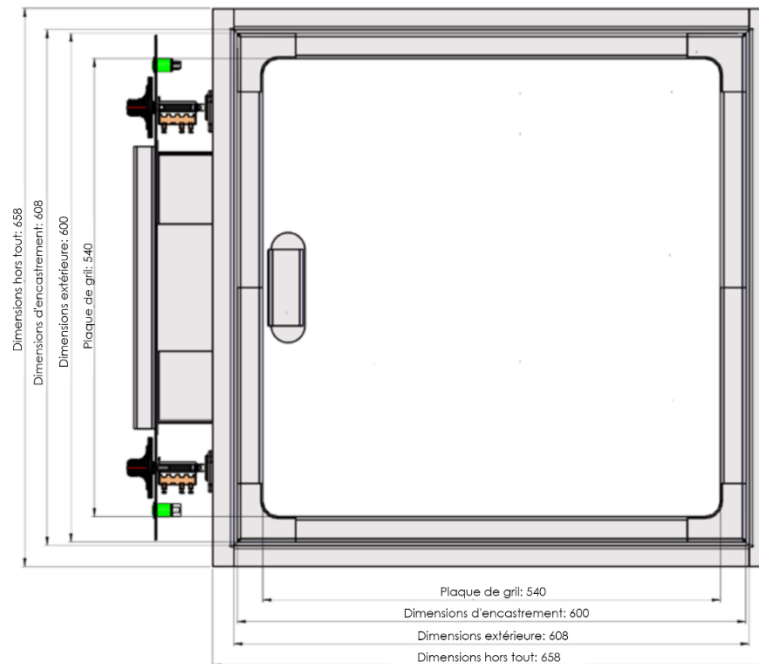
Dimensions de plancha :
600x600mm

Dimensions de découpe de
plancha :
608x608mm

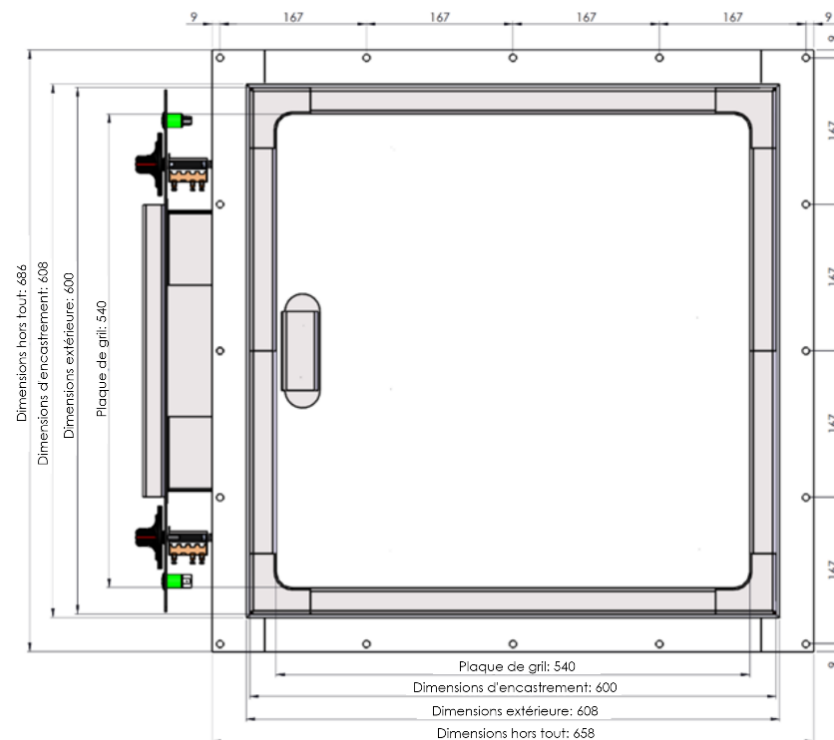
Dimensions de découpe de la
commande :
130x570mm

Trou de fixation du cadre :
Ø 8mm

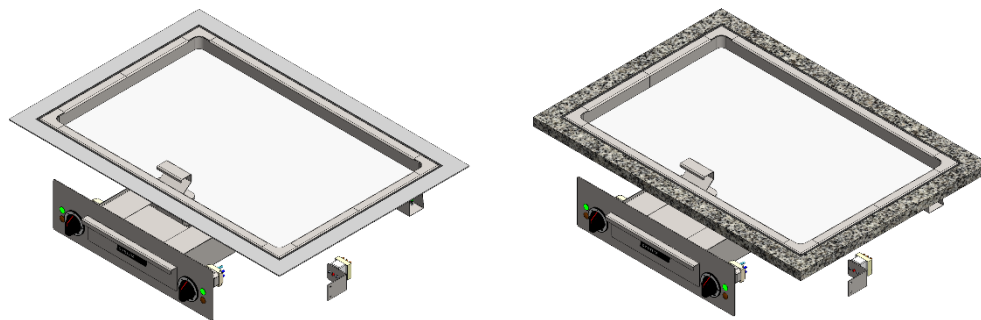
Encastrement dans l'acier CrNi



Encastrement dans la pierre



MS-G-90 E
2 zone de chauffe



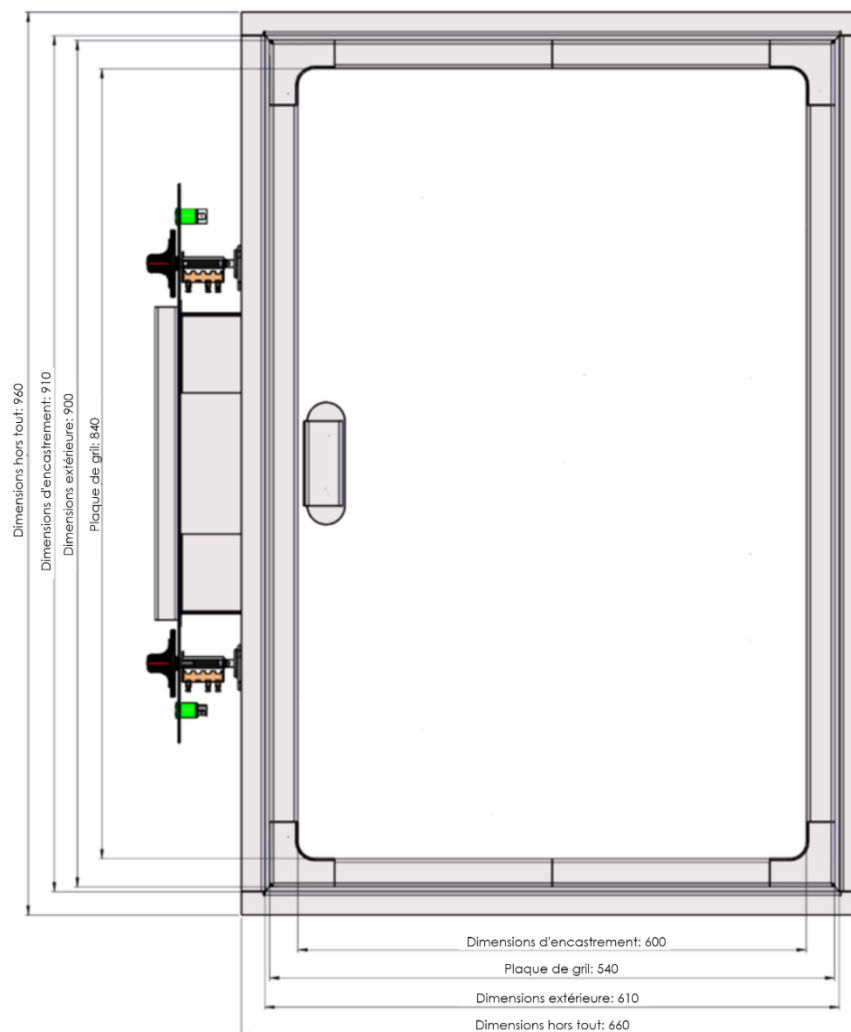
Dimensions de plancha :
900x600mm

Encastrement dans l'acier CrNi

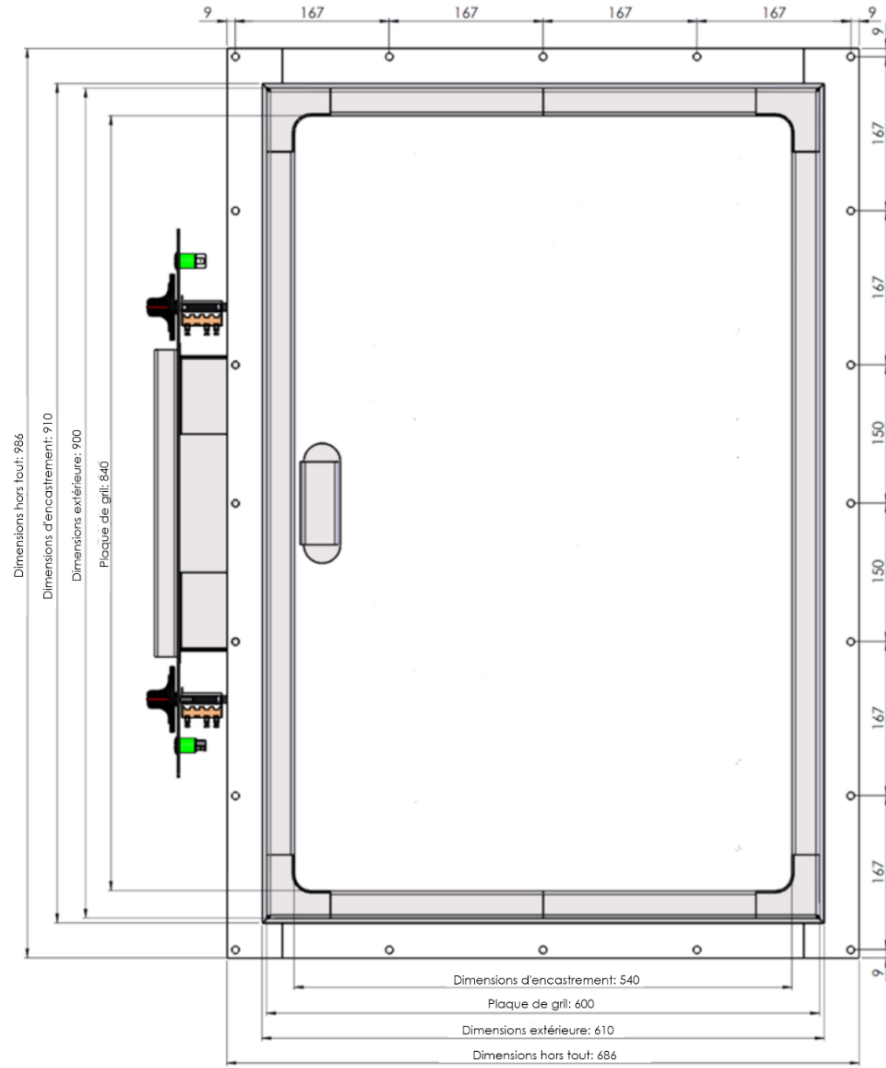
Dimensions de découpe de
plancha :
910x610mm

Dimensions de découpe de la
commande :
130x570mm

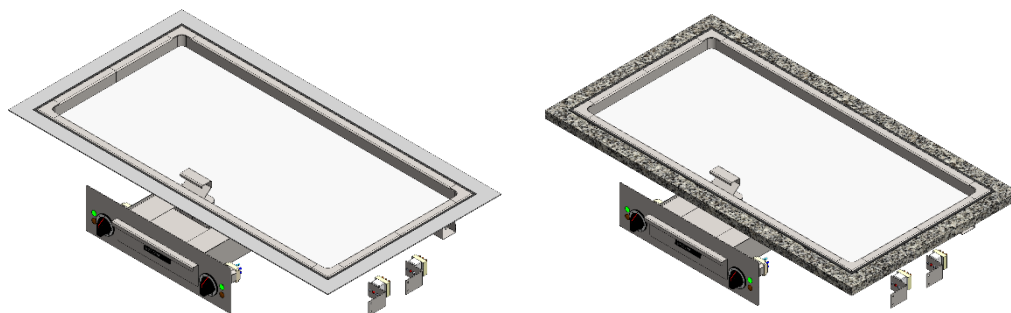
Trou de fixation du cadre :
Ø 8mm



Encastrement dans la pierre



MS-G-120 E
2 zone de chauffe



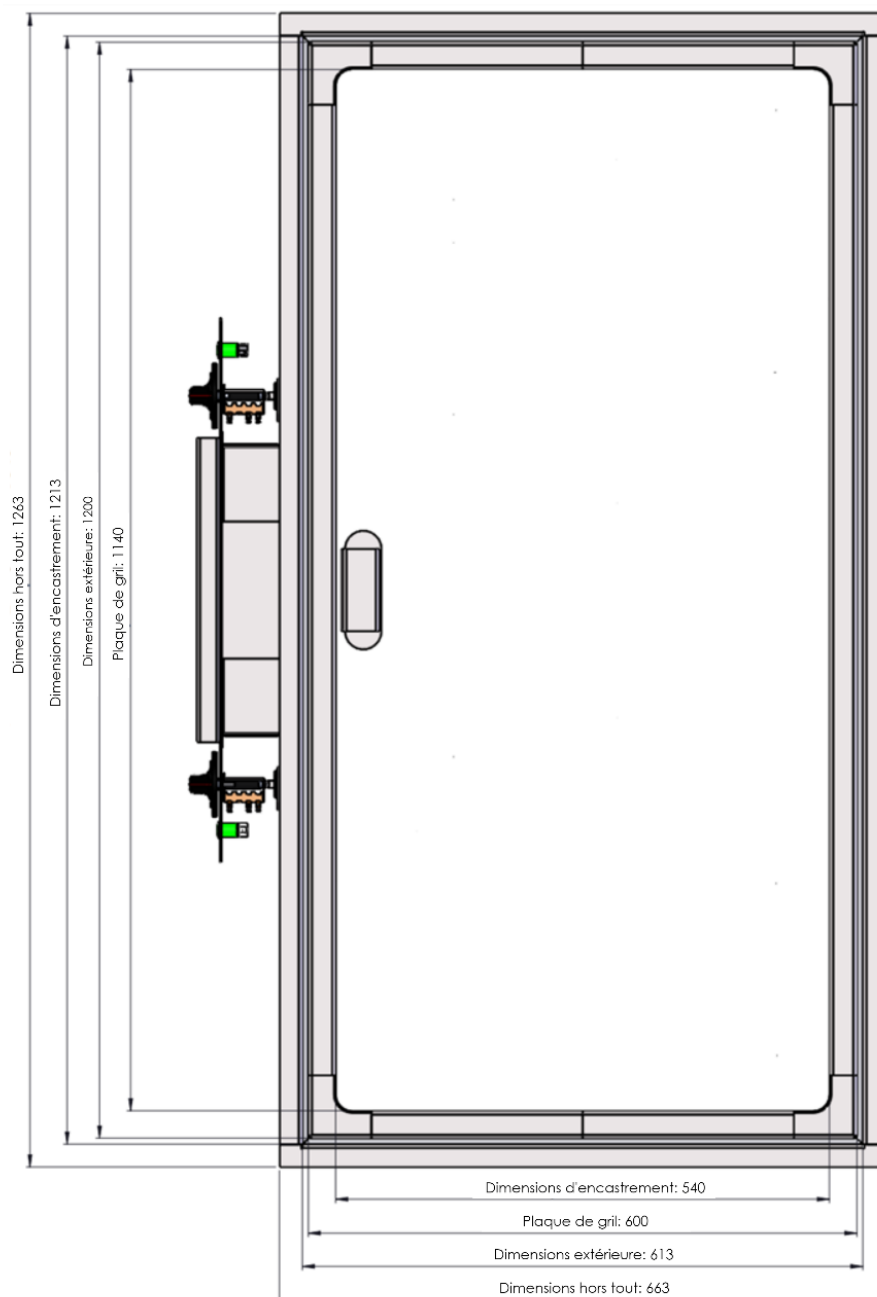
Dimensions de plancha :
1200x600mm

Dimensions de découpe de
plancha :
1213x613mm

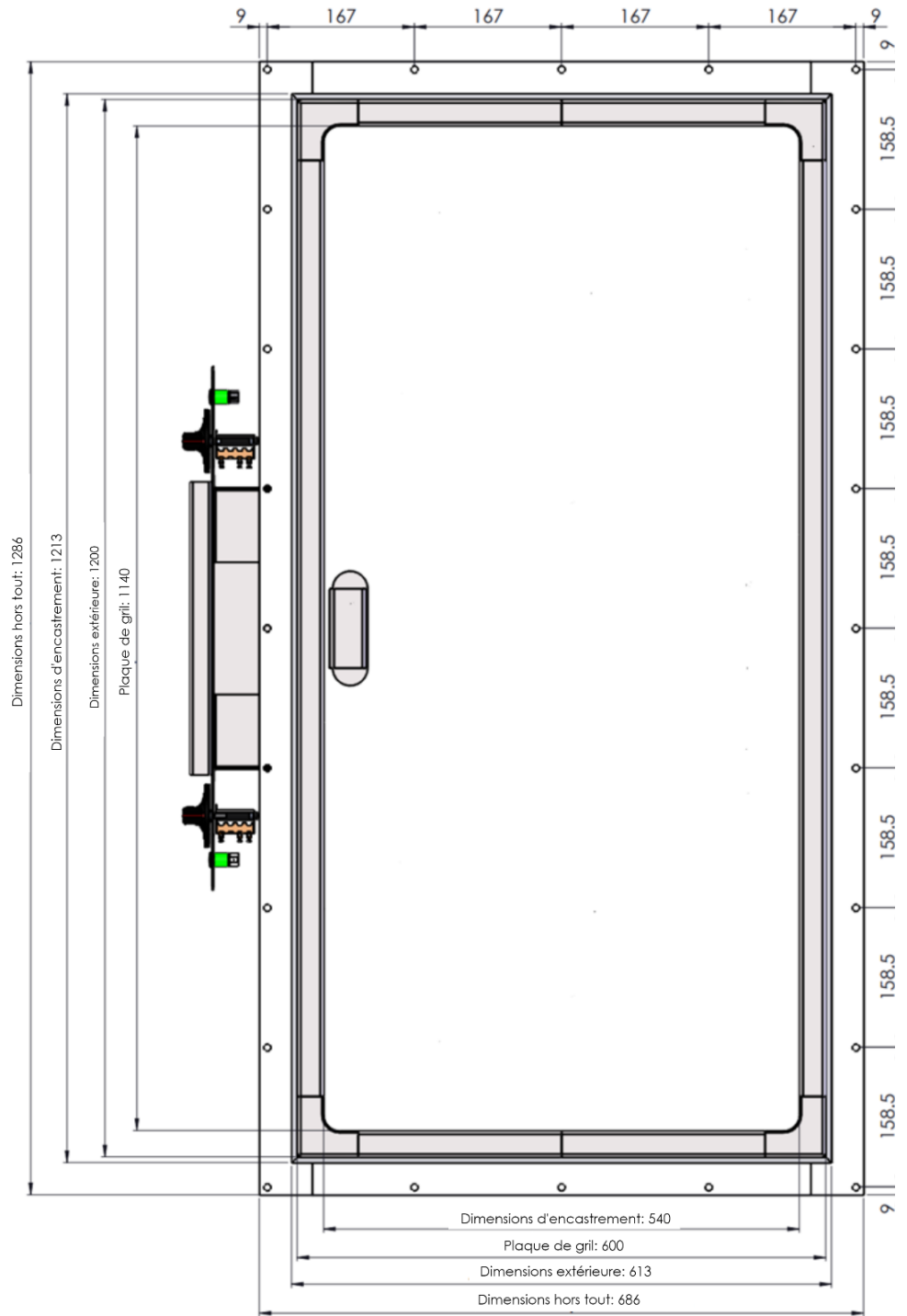
Dimensions de découpe de la
commande :
130x570mm

Trou de fixation du cadre :
Ø 8mm

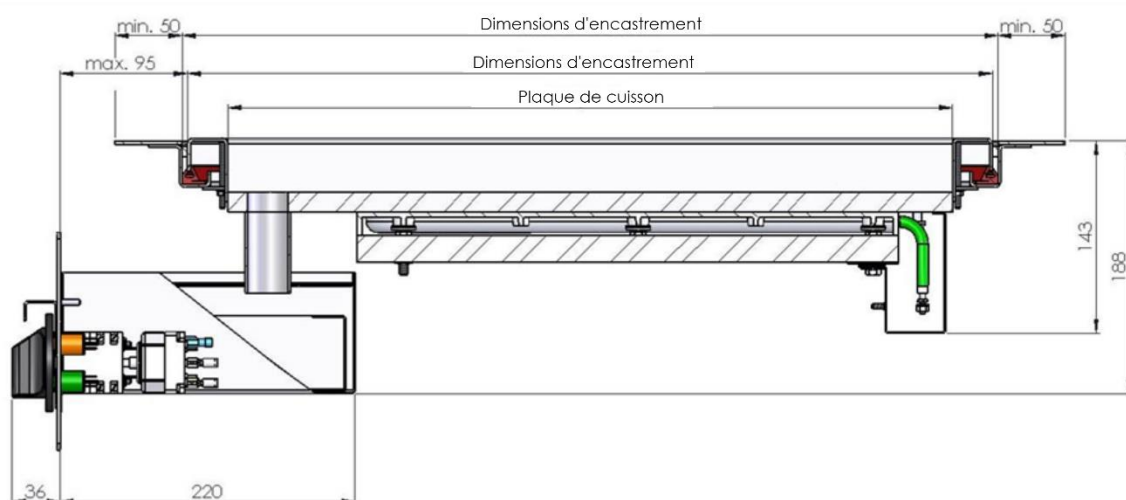
Encastrement dans l'acier CrNi



Encastrement dans la pierre



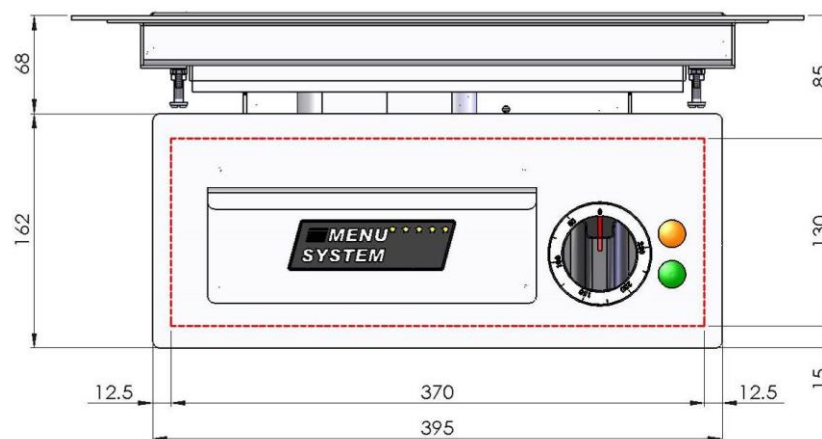
4.3. SITUATION DE L'INSTALLATION



4.4. DECOUPES COMMANDE

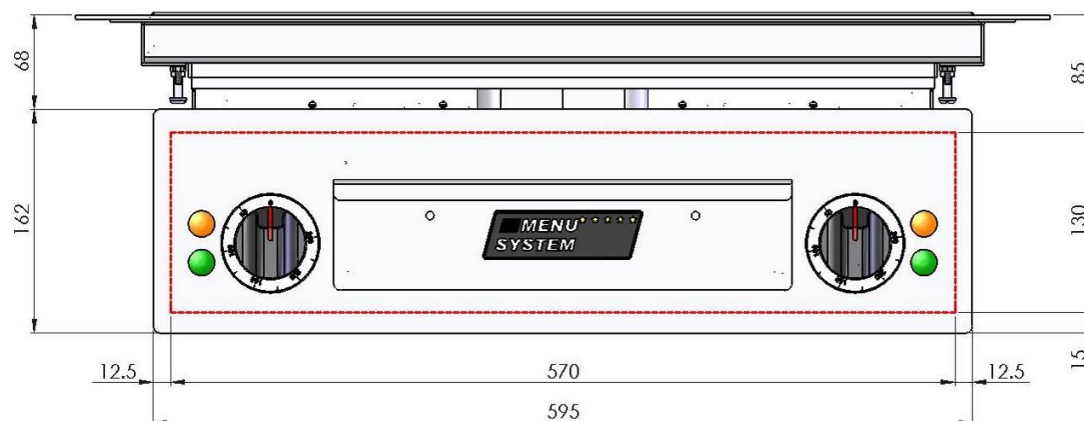
1 zone de chauffe

Dimensions de découpe de la commande 130x370mm



2 zones de chauffe

Dimensions de découpe de la commande 130x570mm



4.5. JOINT SILICONE

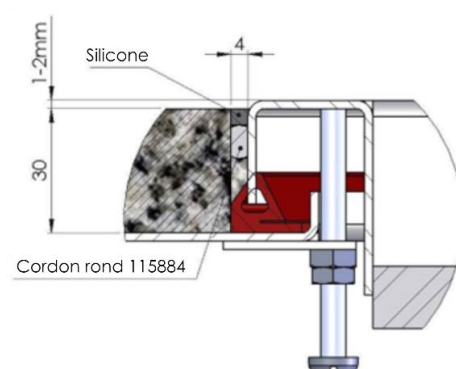
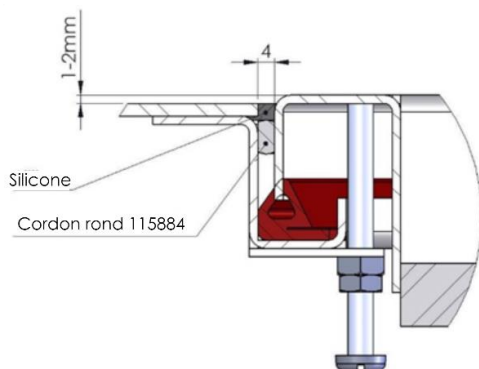
La plancha s'intègre à la surface du fourneau ou de la pierre et se colle au silicone Pactan 7076 anthracite ADR. Veillez à ce que la plancha soit encastrée de façon à dépasser de 1 à 2 mm de la surface de la couverture.

Le joint Pactan doit au maximum être aussi haut que large. Le cordon (115884) en mousse de polyéthylène le garantit. Ce cordon empêche le Pactan de s'affaisser pendant le séchage. Le Pactan doit sécher 48 heures au minimum avant la première utilisation.

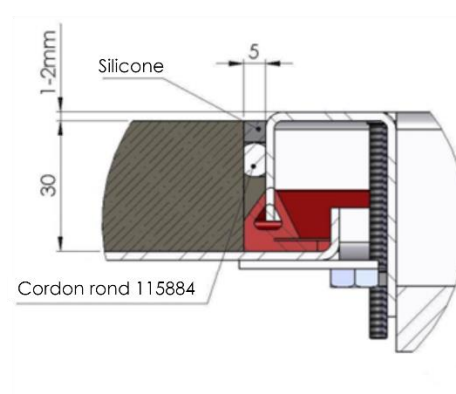
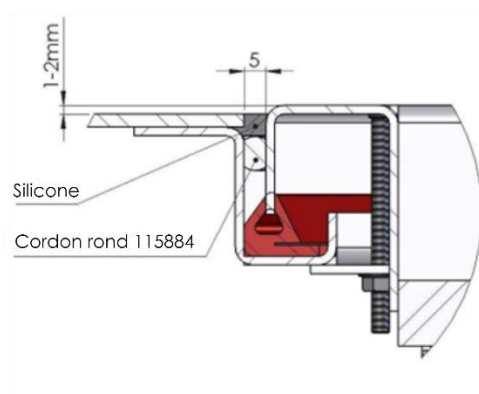
Montage en CNS

Montage en pierre

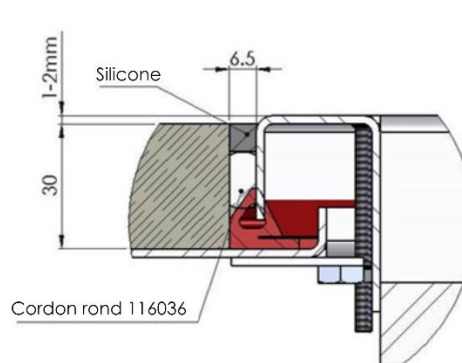
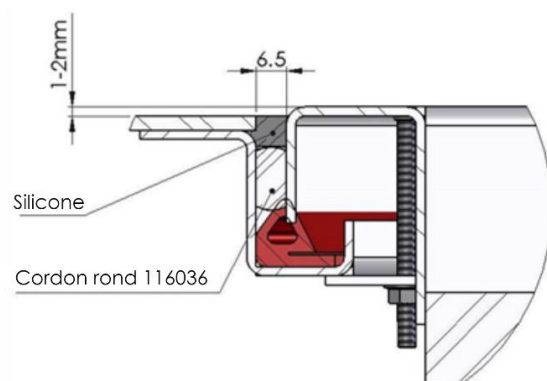
Dimensions de plancha : 400/600, 500/700, 600/600 = largeur de joint 4 mm



Dimensions de plancha : 900/600 = largeur du joint 5mm



Dimensions de plancha : 1200/600 = largeur du joint 6.5mm



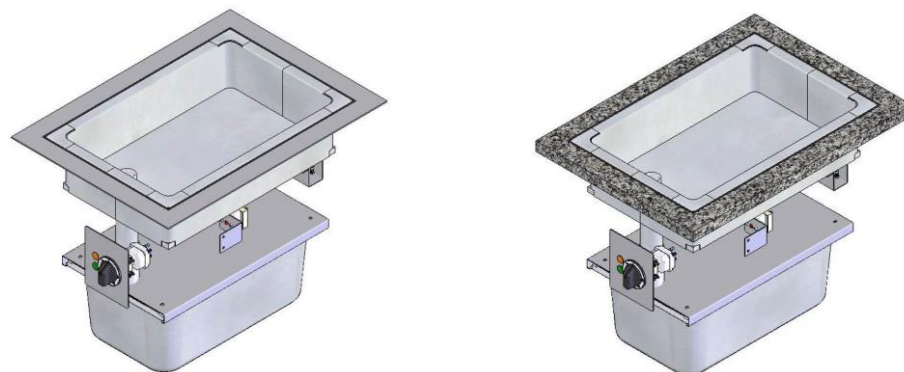
5. PLAQUE A ROTIR

5.1. GENERALITES

Voir les généralités concernant les plachas

5.2. TAILLES

MS-B-40 E
1 zone de chauffe



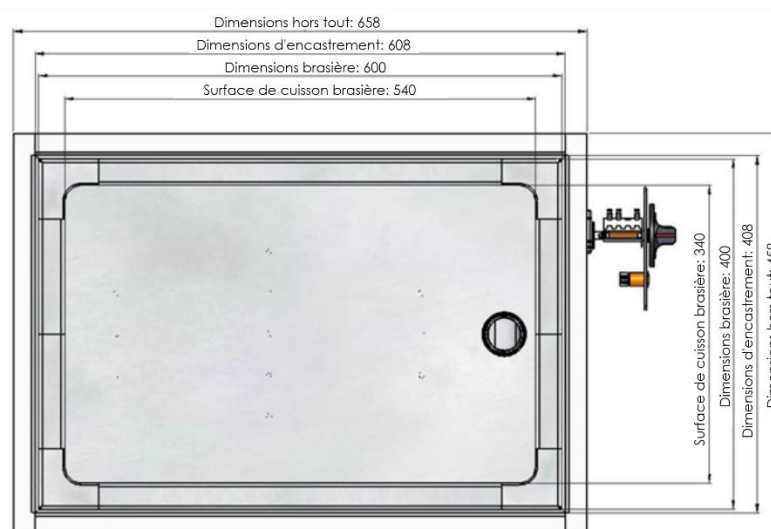
Encastrement dans l'acier CrNi

Dimensions de plaque à rôtir :
400x600mm

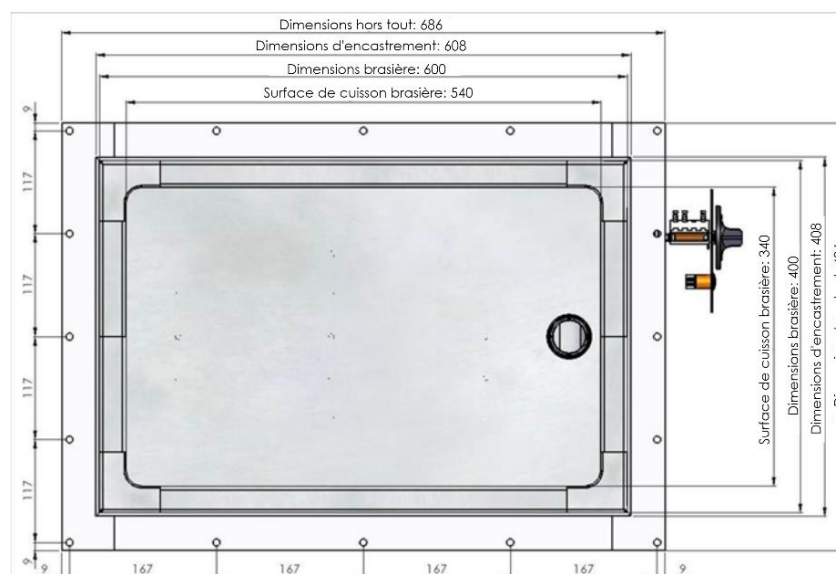
Dimensions de découpe de
plaque à rôtir
408x608mm

Dimensions de découpe de la
commande :
130x370mm

Trou de fixation du cadre :
Ø 8mm

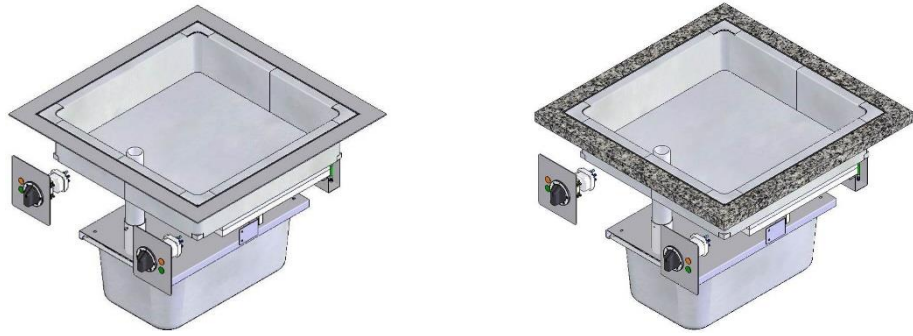


Encastrement dans la pierre



MENU SYSTEM

MS-B-60 E
2 zone de chauffe

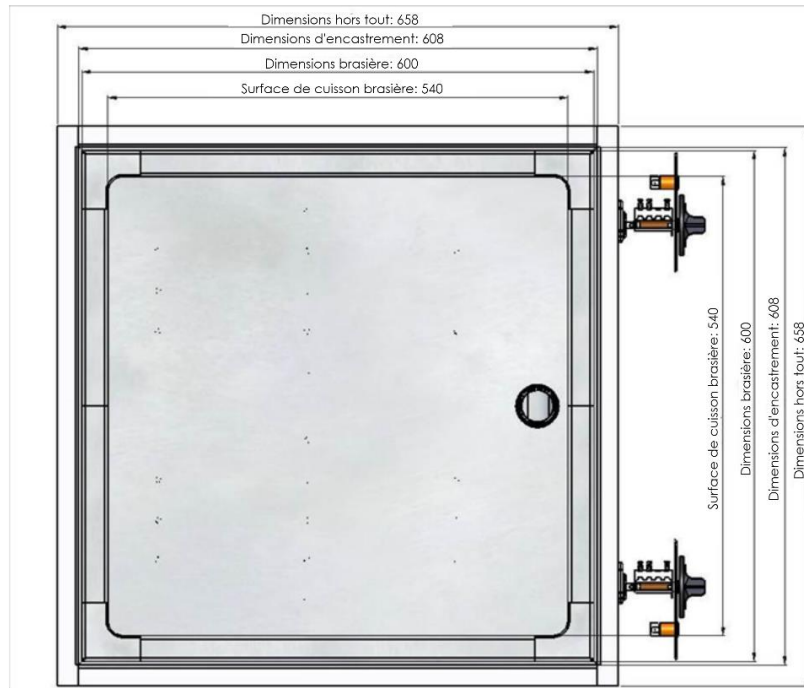


Dimensions de plaque à rôtir : Encastrement dans l'acier CrNi
600x600mm

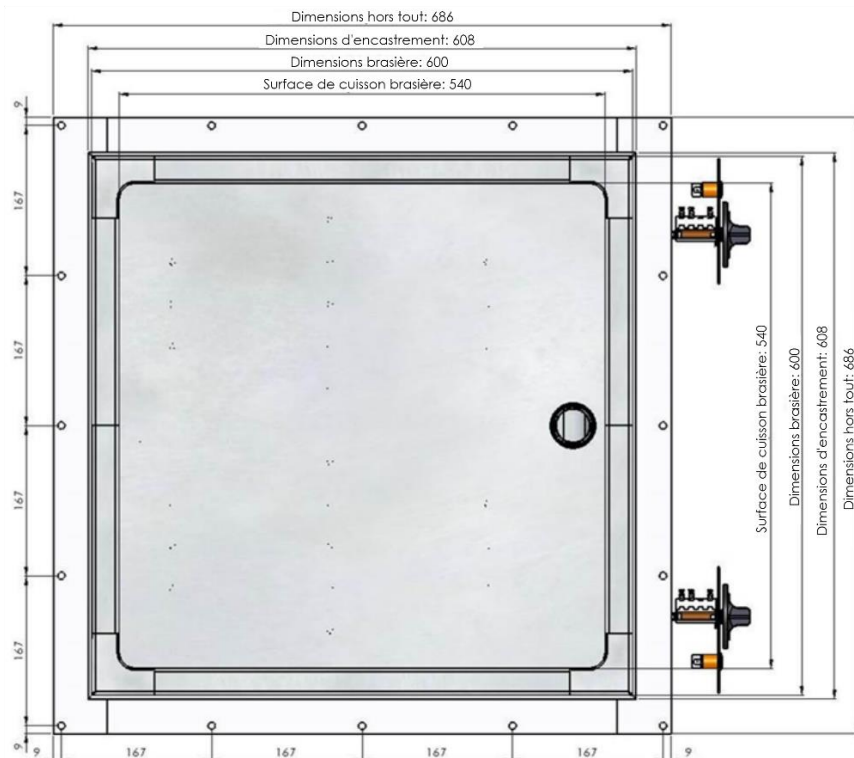
Dimensions de découpe de
plaque à rôtir
608x608mm

Dimensions de découpe de la
commande :
130x570mm

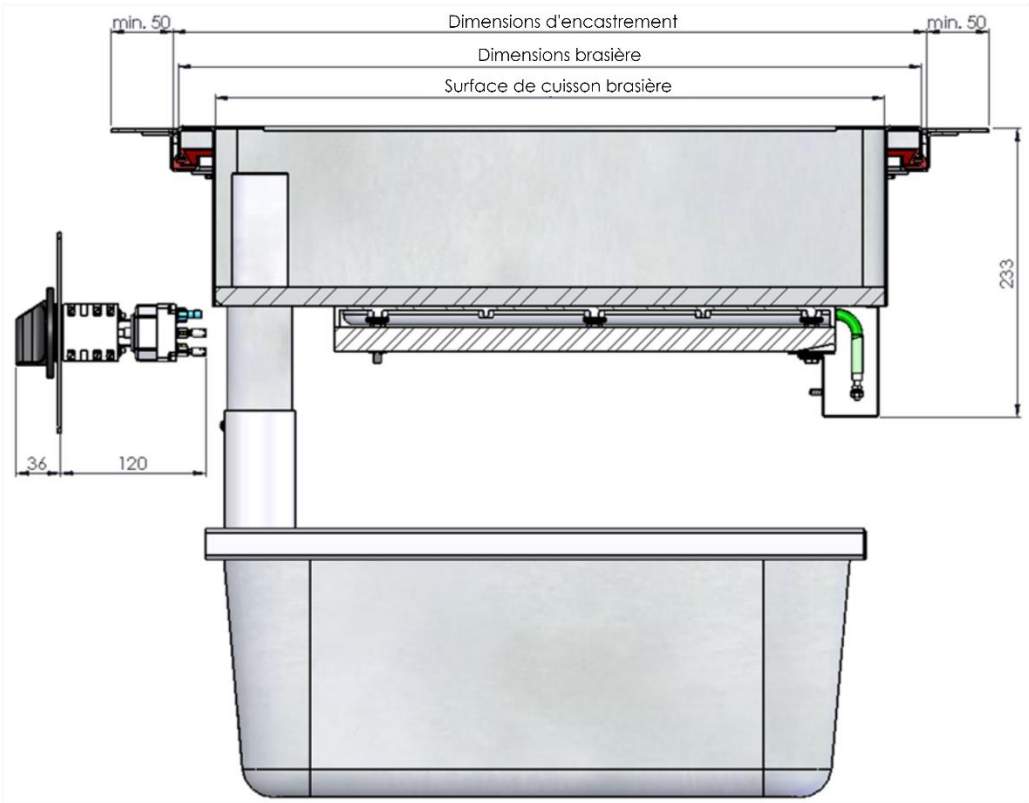
Trou de fixation du cadre :
Ø 8mm



Encastrement dans la pierre

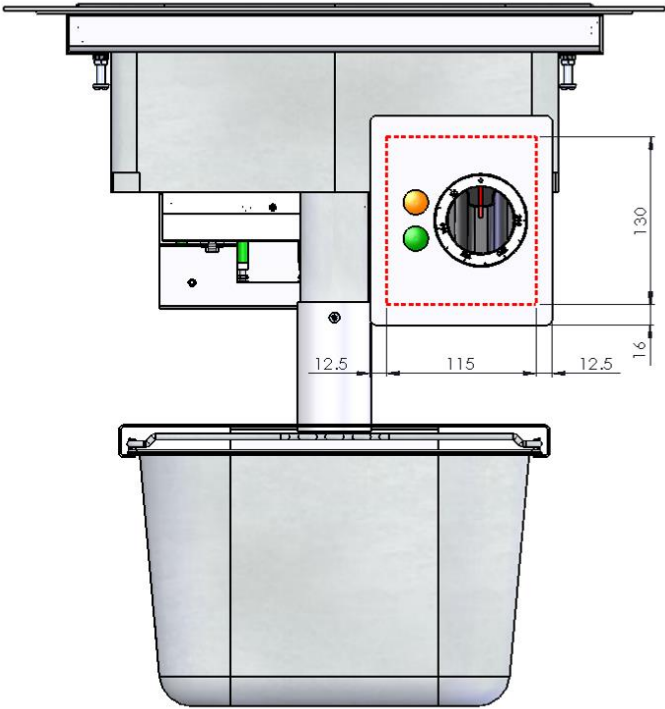


5.3. SITUATION DE L'INSTALLATION



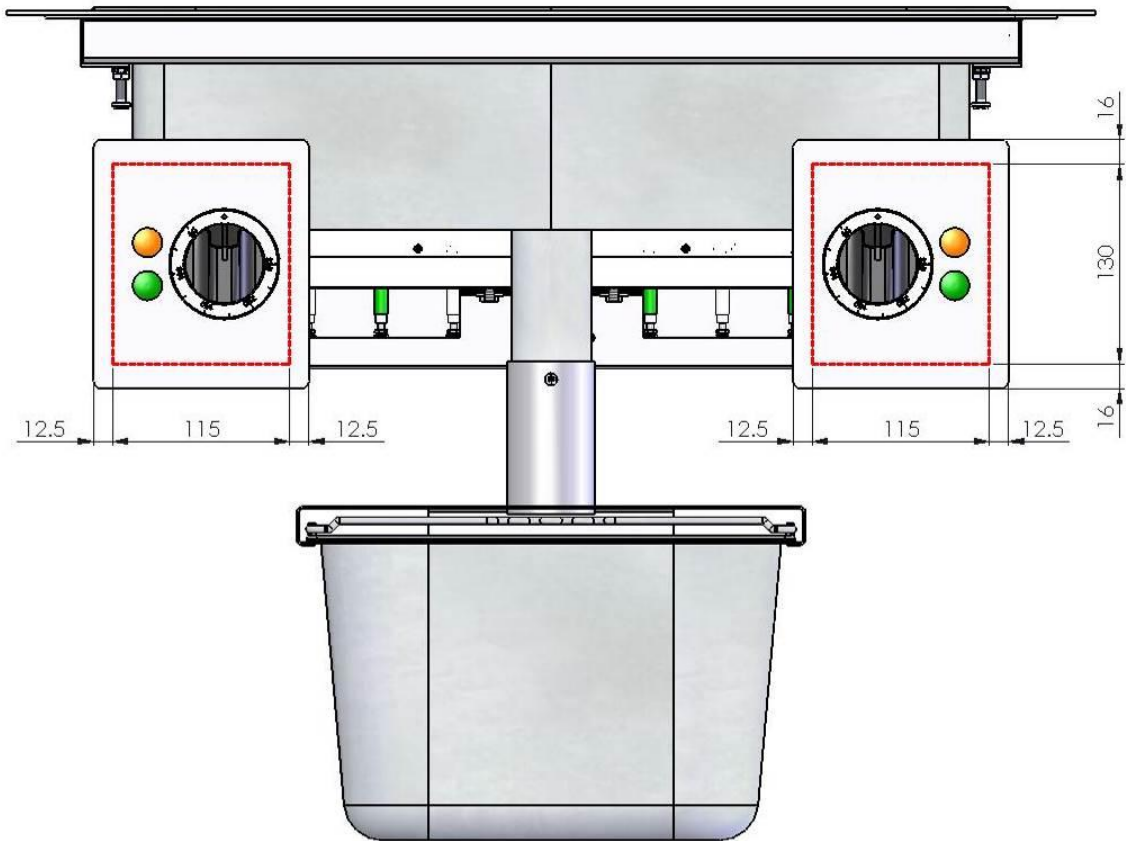
5.4. DECOUPES COMMANDE

1 zone de chauffe
Dimensions de découpe de la commande 130x115mm



2 zones de chauffe

Dimensions de découpe de la commande 130x115mm



5.5. JOINT SILICONE

Voir joint au silicone plancha

6. CUISEUR MULTIFONCTIONS THERMIQUE



6.1. GENERALITES

Directives de montage pour cuiseur multifonctions thermique

Le respect des points suivants est impératif. À défaut, Menu System AG décline toute responsabilité et refuse tout droit à garantie !

8. Respectez impérativement les instructions d'utilisation fournies !
9. N'installez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles.
10. N'utilisez que le cordon de branchement fourni par Menu System AG.
11. Les matériaux d'étanchéité doivent résister à des chaleurs de 300° C, ils doivent, en outre être de qualité alimentaire, résister à l'huile et aux acides.
12. Il convient, pour tous les encastrement, de respecter les normes européennes EN 60335-1 ainsi que EN 60335-2-46.
13. N'enlevez pas le connecteur réseau. Tout branchement direct est interdit !
14. Toute modification ou transformation sans concertation est interdite. Dans de tels cas, Menu System AG n'assume aucune responsabilité.

6.2. DONNEES TECHNIQUES

Type de montage	Image	Dimensions de l'appareil	Écoulement Gr.	Arrivée Gr.	Volume utile	Puissance	Puissance connectée	Accessoires inclus
MS-MKT-GN1/1 E assemblé bord à bord		400 × 570mm	G 1"	G 3/8"	30 litres	9 kW	3x400-440 VAC, 50/60 Hz	6 paniers de portionnement
MS-MKT-GN1/1 E avec cadre de rehaussement		510 × 680mm	G 1"	G 3/8"	30 litres	9 kW	3x400-440 VAC, 50/60 Hz	6 paniers de portionnement

6.3. DISTANCES MINIMALES



*Si la commande est placée devant l'appareil, il faut garantir une distance d'au moins 119mm entre le cache de commande et la découpe.

6.4. DIMENSIONS DE MONTAGE

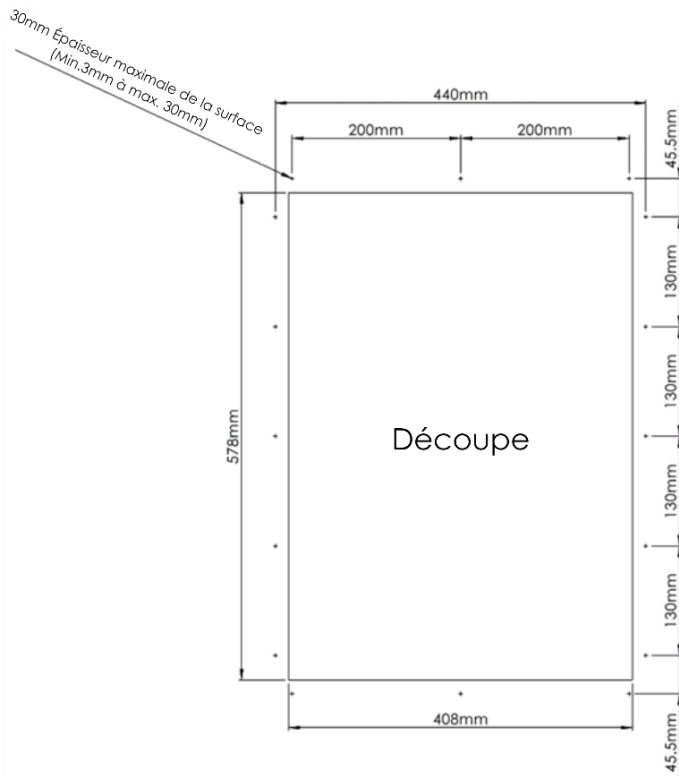


Illustration 8 Découpe pour cadre de montage MS-MKT-GN1/1 E assemblé bord à bord

Épaisseur de la plaque min. 3mm à max. 30mm

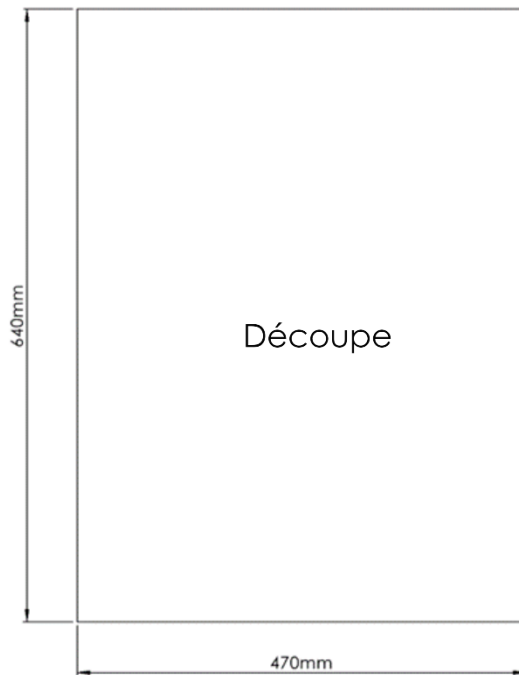
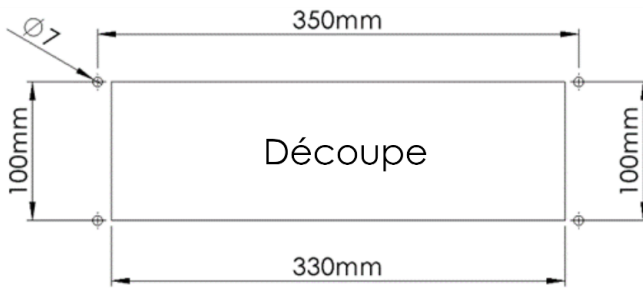


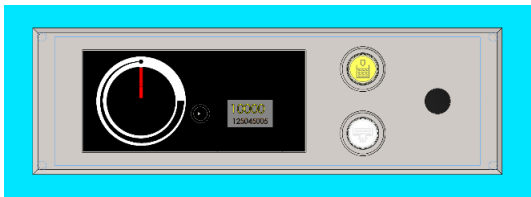
Illustration 9 Découpe MS-MKT-GN1/1 E avec cadre de rehaussement

Épaisseur de la plaque min. 3mm à max. 30mm

6.5. DECOUPES COMMANDE



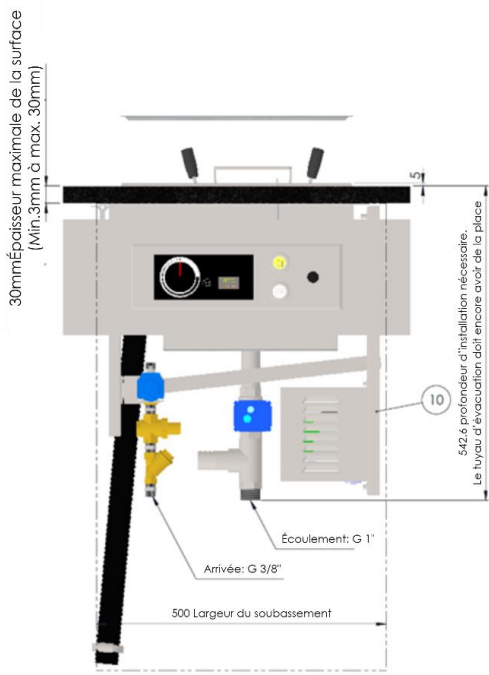
Épaisseur min. 2mm à max. 10mm



6.6. SOUBASSEMENT

La profondeur de montage jusqu'à l'écoulement doit être d'au moins 543 mm.

Le support doit avoir une largeur d'au moins 500 mm.



6.7. JOINT SILICONE

Voir joint au silicone plancha



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