

The fine Art of cooking
Induktionskochgeräte und Grillplatten

**MENU SYSTEM** ★★★★★

THE FINE ART OF COOKING



MENU SYSTEM unterstützt meine hohen Ansprüche ideal.
Georges Knecht

Einzelgeräte in Herdqualität

MENU SYSTEM ist der unbestrittene Qualitäts- und Marktführer für massgeschneiderte Induktionsherdanlagen. Leistung und Zuverlässigkeit der Einzelgeräte sind identisch mit jener unserer Herdanlagen. Keine Kompromisse!

Die sichere Wahl

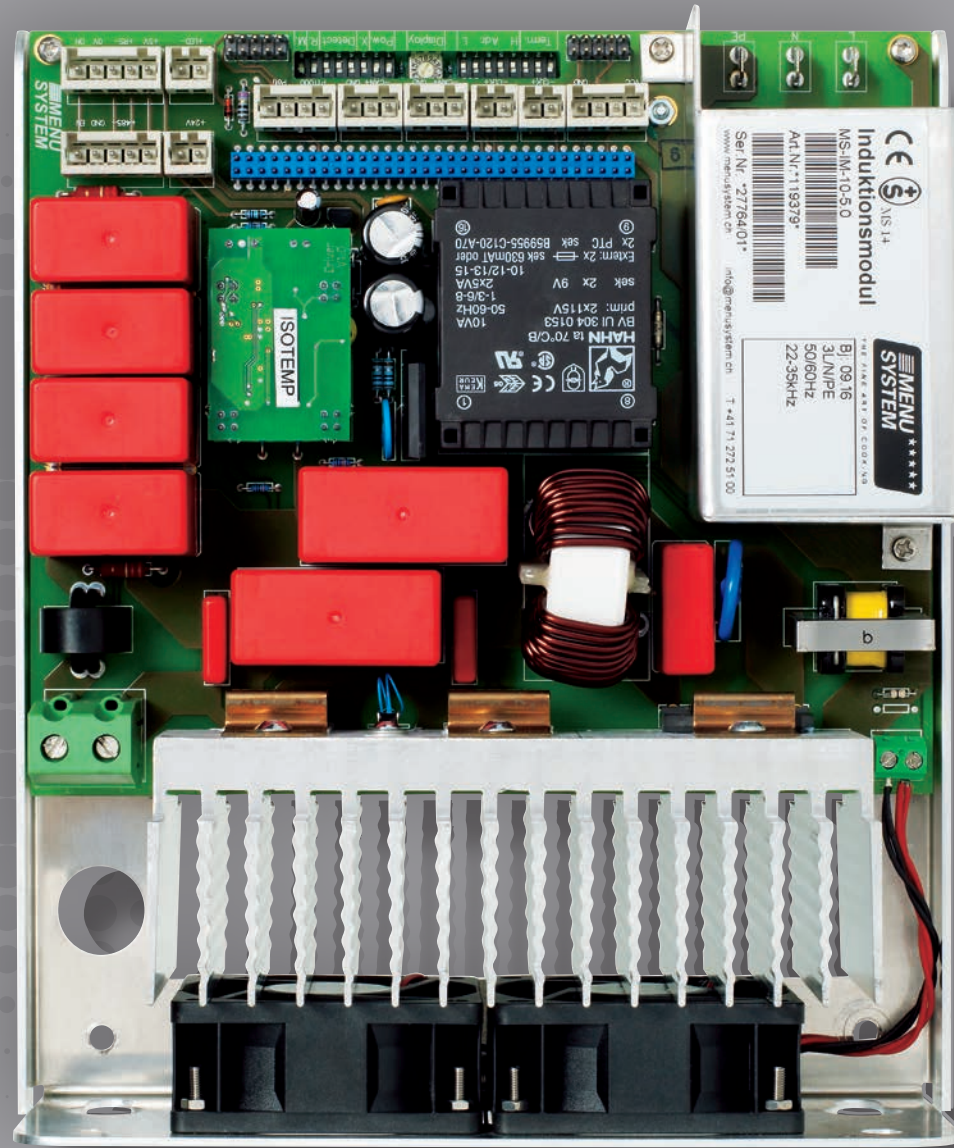
Induktionstechnik, Elektrotechnik und Metallverarbeitung kommen seit über 30 Jahren «Made in Switzerland» aus eigener Fertigung. Einzelgeräte von MENU SYSTEM – aus der Praxis entwickelt, für Küchenprofis gebaut.



1000-fach bewährt

Einzelgeräte von MENU SYSTEM bewähren sich seit Jahren im tagtäglichen Praxiseinsatz weltweit. Die hohe Zuverlässigkeit unserer Geräte gibt unseren Kunden die Sicherheit und Freiheit, die man sich mit der Wahl eines Spitzenproduktes verdient.

Die MENU SYSTEM Induktionstechnik Kompromisslose Verlässlichkeit



Technologisch führend

- MENU SYSTEM Induktionstechnik 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.
- MENU SYSTEM Induktionstechnik steht für kompromisslose, bewährte Qualität verbunden mit hoher Innovationskraft.

Unübertroffen Induktionsgeräte von MENU SYSTEM

Als Pionierunternehmen in der Induktionstechnik hat MENU SYSTEM bereits in den frühen 80er-Jahren die ersten Induktionskochgeräte im Markt eingeführt. Kein anderes Unternehmen verfügt über mehr Erfahrung in der Entwicklung, Produktion und Anwendung der Induktionstechnologie in der Profiküche.



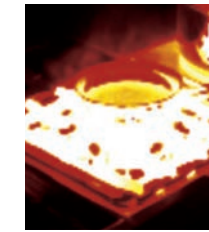
**Induktionskochfeld
Wärmebild**

Unübertroffener Wirkungsgrad von 95 %, unabhängig von Grösse und Anzahl der verwendeten Pfannen



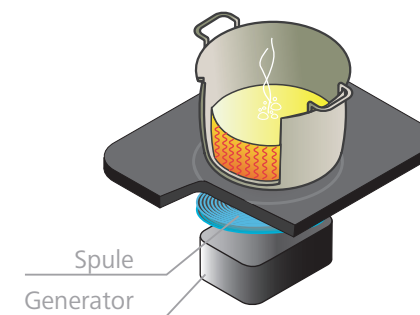
**Infrarotkochstelle
Wärmebild**

Wirkungsgrad unter 75 %, starke Wärmeabstrahlung, Regelung wirkt verzögert



**Gaskochstelle
Wärmebild**

Wirkungsgrad unter 60 %, hohe Wärmeabstrahlung, starke Verschmutzung



Induktionstechnologie: Massive Energieersparnis, kürzeste Ankochzeiten, angenehme Küchentemperatur

Induktionskochfelder erzeugen die Hitze genau da, wo sie gebraucht wird – direkt in der Pfanne. Steht keine Pfanne auf dem eingeschalteten Kochfeld, gibt es keinen Energieverbrauch und keine Wärmeabstrahlung.

- Energieersparnis von 50 bis 85 % gegenüber herkömmlicher Kochtechnik
- Die Induktionstechnik amortisiert sich alleine durch die Verminderung der Energiekosten in kurzer Zeit – eine Investition mit hohem Return on Investment (ROI)
- Geringste Wärmeabstrahlung sorgt für optimales Arbeitsklima in der Küche
- Minimale Fettdämpfe durch Wegfall der Zweitverbrennung
- Kürzeste Ankochzeiten, keine Wartezeiten (innerhalb weniger Sekunden steht die maximale Wärmeleistung zu Verfügung)
- Stufenlose, feinste Energiedosierung für das Kochen auf den Punkt

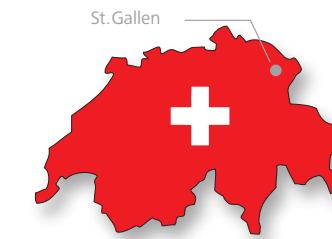
Marktführer auch bei Induktionsherdanlagen

Die gesammelte Erfahrung von MENU SYSTEM als Marktführer bei 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.



Überzeugende Vorteile

MENU SYSTEM Induktionstechnik

- Höchste Leistungsdichte pro cm² Pfannenboden (bis 36 Watt)
- Patentierte **SLIDECONTROL**-Technik
- Pfannentyperkennung (Material, Grösse, Leistungsaufnahmeverhalten)
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem u. a. durch dynamische Pfannentemperaturregelung
- Flächendeckende Temperaturüberwachung
- Steuerungselektronik mit modernster Prozessortechnik
- Updatefähige Steuersoftware (jederzeitige Aktualisierung möglich)
- Selbstdiagnosesystem für Fehlererkennung und -meldung
- Automatische Lüfterüberwachung
- Digitale, lichtstarke Mehrsegment-Informationsanzeige
- Erfüllt die EMV-Normen für Haushaltsgeräte (EN 55014-1:2006, strenger als Industrienorm)
- Steuerungs- und Leistungselektronik resistent gegen Netzschwankungen

Einzigartig weltweit

SLIDECONTROL

Gleiten statt regeln Patentierte Steuerungstechnik von MENU SYSTEM

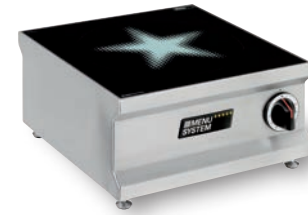


Wie von Zauberhand gesteuert. **SLIDECONTROL** steht für intuitives Kochen. Das Arbeiten mit kleineren Pfannen wird revolutioniert. Wird die Pfanne ins Zentrum des Kochfeldes gestellt, gibt es seine vollständige Leistung ab. Wird nun die Pfanne um wenige Zentimeter, gleich in welche Richtung, aus dem Zentrum geschoben, reduziert sich die Kochleistung schnell und kontinuierlich. Die Regelung erfolgt also ausschliesslich durch die Pfannenbewegung. Ein Handgriff genügt, um jederzeit die gewünschte Leistung zu erhalten.

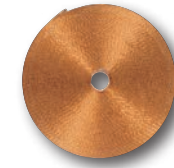


Die **SLIDECONTROL**-Steuerungstechnik von MENU SYSTEM wurde mit dem Innovationspreis «Catering Equipment & Supplies Excellence Award» an der Hotelympia in London ausgezeichnet.

Induktionsgeräte mit 1er-Kochfeld



Induktionsgerät mit Power-Kochfeld	
Typ	MS-I-10P, Art.Nr. 120815
Dimension	400 x 400 x 200 mm
Leistung	6 kW, 3x400-440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 16 oder Typ 15
Ausstattung	SLIDECONTROL -Technik Mehrsegment-Digitalanzeige extrastarkes Ceranglas abnehmbarer Fettfilter höhenverstellbare Füsse



Power-Kochfeld 6 kW mit patentierter **SLIDECONTROL**-Technik Leistung auf den Punkt gebracht

Das Power-Induktionskochfeld ist für das Kochen mit einer Pfanne vorgesehen. Überall dort ideal, wo eine hohe Leistung gefragt ist: schnelle kurze Hitze, scharfes Anbraten, Kochen von grossen Mengen.

- geeignet für Pfannen bis 32 cm
- Wirkungsfeld 300 mm
- zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung



Induktionsgerät mit Multifunktionskochfeld	
Typ	MS-I-10M, Art.Nr. 120817
Dimension	400 x 400 x 200 mm
Leistung	7 kW, 3x400-440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 16 oder Typ 15
Ausstattung	Mehrsegment-Digitalanzeige extrastarkes Ceranglas abnehmbarer Fettfilter höhenverstellbare Füsse



Multifunktionskochfeld 7 kW Vielseitigkeit und Flexibilität

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 340 x 360 mm
- 2-Zonen-Topferkennung und Temperaturüberwachung



Induktionsgerät mit flächendeckendem Grosskochfeld	
Typ	MS-I-10G, Art.Nr. 120819
Dimension	400 x 400 x 200 mm
Leistung	9 kW, 3x400-440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 16 oder Typ 15
Ausstattung	Mehrsegment-Digitalanzeige extrastarkes Ceranglas abnehmbarer Fettfilter höhenverstellbare Füsse



Flächendeckendes Grosskochfeld 9 kW Maximale Pfannenkapazität bei optimaler Leistungsverteilung

Das flächendeckende Grosskochfeld ist für das Kochen mit vielen kleinen Pfannen ideal. Optimal auch überall dort, wo eine gleichmässige Hitzeverteilung in einer grossen Pfanne gefragt ist. Feinste Leistungsdosierung für das Kochen auf den Punkt.

- für 4 Sauteusen à 20 cm oder Kochtopf bis 40 cm
- Wirkungsfeld 380 x 380 mm
- flächendeckende Topferkennung und Temperaturüberwachung

Induktionswok

Schnellste Energie bei feinsten Dosierung

Blitzschnelles Kochen und maximale Produktivität, vielseitig einsetzbar für die asiatische und moderne europäische Küche. Hervorragend geeignet auch für die Produktionsküche dank maximaler Tiefe der WOK Pfanne.



Der vielseitige Asiate

Leistungstarker Wok für schnelles Kochen, sehr vielseitig einsetzbar, genau und reaktionsschnell zu steuern.

Zubehör	Wokpfanne 300 mit Stielgriff
Art.Nr.	110466
Inhalt	6 Liter

Induktionswok 300	
Typ	MS-I-Wok300, Art.Nr. 120829
Dimension	400 x 400 x 200 mm
Leistung	5 kW, 3x400-440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 16 oder Typ 15
Ausstattung	elektronische Temperaturüberwachung schlaghemmende Wokschale abnehmbarer Fettfilter höhenverstellbare Füsse



Der grosse Asiate

Für die Produktion und Fertigung von grossen Mengen in kurzer Zeit.

Zubehör	Wokpfanne 540 mit 2 Griffen
Art.Nr.	105889
Inhalt	25 Liter

Induktionswok 540	
Typ	MS-I-Wok540, Art.Nr. 120831
Dimension	600 x 600 x 265 mm
Leistung	8 kW, 3x400-440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 16 oder Typ 15
Ausstattung	elektronische Temperaturüberwachung massive Ceranwokschale abnehmbarer Fettfilter höhenverstellbare Füsse

Induktionsgeräte mit 2 Kochfeldern

Power im Doppelpack

Die kompakteste Produktionsküche. Dank **SLIDECONTROL**-Technik auch für die Fertigung optimal einsetzbar. Zwei unabhängig steuerbare Kochfelder auf kleinstem Raum.



Induktionsgerät mit 2 Power-Kochfeldern	
Typ	MS-I-20P, Art.Nr. 120821
Dimension	700 x 400 x 200 mm
Leistung	2x6 kW 3x400-440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 16 oder Typ 25
Ausstattung	SLIDECONTROL -Technik Mehrsegment-Digitalanzeigen extrastarkes Ceranglas abnehmbare Fettfilter höhenverstellbare Füsse

Multifunktion im Doppelpack

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



Induktionsgerät mit 2 Multifunktions-Kochfeldern	
Typ	MS-I-20M, Art.Nr. 120822
Dimension	700 x 400 x 200 mm
Leistung	2x7 kW 3x400-440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 16 oder Typ 25
Ausstattung	Mehrsegment-Digitalanzeigen extrastarkes Ceranglas abnehmbare Fettfilter höhenverstellbare Füsse

Induktionsgeräte mit 4 Kochfeldern

Kompromisslose Verlässlichkeit

Einzelgerät in Herdqualität

Kürzeste Ankochzeiten

Massive Energieersparnis



Vollwertiger Produktionsherd

Ein vollwertiger und leistungsstarker Produktionsherd. Platzsparend, leistungsstark, für den täglichen und intensiven Gebrauch. Vier unabhängig steuerbare Kochfelder für die produktionsorientierte Küche. Dank **SLIDECONTROL**-Technik auch für die Fertigung optimal geeignet.

Compactherd mit 4 Power-Kochfeldern

Typ	MS-I-Compact P, Art.Nr. 120826
Dimension	800 × 800 × 900 mm
Leistung	4x6 kW 3x400-440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 32
Ausstattung	SLIDECONTROL -Technik Mehrsegment-Digitalanzeigen extrastarkes Ceranglas abnehmbare Fettfilter höhenverstellbare CNS-Füsse Wandzarge 100mm aufschraubbar
Unterbau	Hygieneunterbau einseitig mit Pfannentablar



Induktionsgerät mit 4 Power-Kochfeldern

Typ	MS-I-40P, Art.Nr. 120823
Dimension	800 × 800 × 200 mm
Ausstattung	wie Compactherd MS-I-Compact P ohne Unterbau Wandzarge optional



Vollwertiger À-la-carte-Herd

Ein vollwertiger Herd für kleine Gastronomiebetriebe. Äusserst flexibel in der Anwendung. Ideal für die À-la-carte-Küche sowie auch für die vorbereitende Produktion. Vier unabhängig steuerbare, vielseitig einsetzbare Kochfelder, konzipiert für den alltäglichen Einsatz.

Compactherd mit 4 Multifunktions-Kochfeldern

Typ	MS-I-Compact M, Art.Nr. 120827
Dimension	800 × 800 × 900 mm
Leistung	4x7 KW, 3x400-440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 32
Ausstattung	Mehrsegment-Digitalanzeigen extrastarkes Ceranglas abnehmbare Fettfilter höhenverstellbare CNS-Füsse Wandzarge 100mm aufschraubbar
Unterbau	Hygieneunterbau einseitig mit Pfannentablar



Induktionsgerät mit 4 Multifunktions-Kochfeldern

Typ	MS-I-40M, Art.Nr. 120825
Dimension	800 × 800 × 200 mm
Ausstattung	wie Compactherd MS-I-Compact M ohne Unterbau Wandzarge optional

Grillplatten

Gaumenfreuden garantiert

MENU SYSTEM Grillplatten garantieren überlegene Bratergebnisse, erleichtern die Arbeit, sind effizient, sparen Geld durch hohe Energieeinsparungen und sind ökologisch sowie wirtschaftlich unübertroffen.



Der Kompakte

Platzsparender, leistungsfähiger Grill für kleine Küchen oder Snackbarbetriebe. Trotz kompakter Bauweise für Dauerbetrieb geeignet.

Zubehör inklusive:
abnehmbarer Spritzschutz
Winkelpachtel
Edelstahlschwamm

Grillplatte hartchrom MS-G-40 40 x 60 cm mit 1 Heizzone

Art. Nr.	111441
Dimension	400 x 600 x 200 mm
Bratfläche	340 x 540 mm
Leistung	3 kW, 3x400 VAC, 50/60 Hz
Temperatur	50 bis 250 °C
Stecker	CEE 16 oder Typ 15
Ausstattung	Antihaft-Hartchrombelag stufenlose Temperaturregelung effiziente 2-Platten-Heiztechnik Betriebsstatusanzeige herausnehmbare Fettschublade höhenverstellbare Füße



Der schlanke Praktische

Grill mit zwei hintereinanderliegenden, unabhängig regulierbaren Heizzonen. Bietet eine grosse Grillfläche trotz schmaler Front.

Zubehör inklusive:
abnehmbarer Spritzschutz
Winkelpachtel
Edelstahlschwamm

Grillplatte hartchrom MS-G-50 50 x 70 cm mit 2 Heizzonen

Art. Nr.	111443
Dimension	500 x 700 x 200 mm
Bratfläche	440 x 640 mm
Leistung	6 kW, 3x400 VAC, 50/60 Hz
Temperatur	50 bis 250 °C
Stecker	CEE 16 oder Typ 15
Ausstattung	Antihaft-Hartchrombelag stufenlose Temperaturregelung effiziente 2-Platten-Heiztechnik Betriebsstatusanzeige herausnehmbare Fettschublade höhenverstellbare Füße



Der starke Klassiker

Flexibler, leistungsstarker Grill für den alltäglichen intensiven Einsatz. Quadratische, besonders praktische Bratfläche. Verfügt über zwei unabhängig regulierbare, seitlich nebeneinanderliegende Heizzonen.

Zubehör inklusive:
abnehmbarer Spritzschutz
Winkelpachtel
Edelstahlschwamm

Grillplatte hartchrom MS-G-60 60 x 60 cm mit 2 Heizzonen

Art. Nr.	111440
Dimension	600 x 600 x 200 mm
Bratfläche	540 x 540 mm
Leistung	6 kW, 3x400 VAC, 50/60 Hz
Temperatur	50 bis 250 °C
Stecker	CEE 16 oder Typ 15
Ausstattung	Antihaft-Hartchrombelag stufenlose Temperaturregelung effiziente 2-Platten-Heiztechnik Betriebsstatusanzeige herausnehmbare Fettschublade höhenverstellbare Füße



Der grosse Breite

Grossflächengrill für höchste Produktivität und die Bewältigung eines grossen Volumens. Ideal für Steakhäuser, Barbecuebetriebe und grosse Verpflegungsstände. Verfügt über zwei unabhängig regulierbare, seitlich nebeneinanderliegende Heizzonen.

Zubehör inklusive:
abnehmbarer Spritzschutz
Winkelpachtel
Edelstahlschwamm

Grillplatte hartchrom MS-G-90 90 x 60 cm mit 2 Heizzonen

Art. Nr.	111370
Dimension	900 x 600 x 200 mm
Bratfläche	840 x 540 mm
Leistung	9 kW, 3x400 VAC, 50/60 Hz
Temperatur	50 bis 250 °C
Stecker	CEE 16 oder Typ 25
Ausstattung	Antihaft-Hartchrombelag stufenlose Temperaturregelung effiziente 2-Platten-Heiztechnik Betriebsstatusanzeige herausnehmbare Fettschublade höhenverstellbare Füße



Der XXL-Grill

Grossflächengrill der Superklasse – einzigartig in Grösse und Leistung. Ideal für umsatzstarke Steakhäuser und Barbecuebetriebe. Verfügt über zwei unabhängig regulierbare, seitlich nebeneinanderliegende Heizzonen. Bietet zwei Arbeitsplätze.

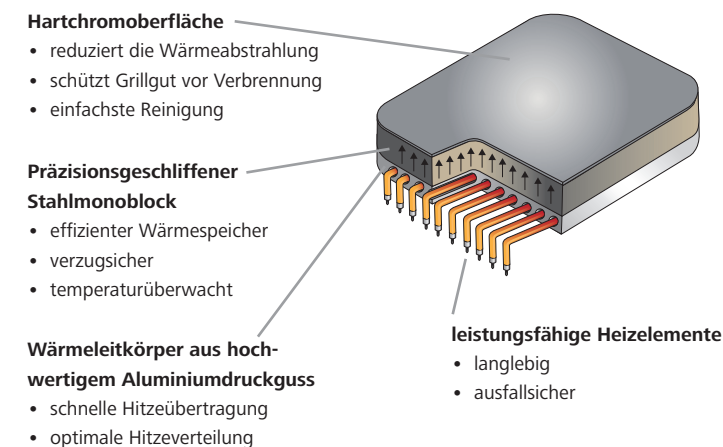
Zubehör inklusive:
abnehmbarer Spritzschutz
Winkelpachtel
Edelstahlschwamm

Grillplatte hartchrom MS-G-120 120 x 60 cm mit 2 Heizzonen

Art. Nr.	111442
Dimension	1200 x 600 x 200 mm
Bratfläche	1140 x 540 mm
Leistung	12 kW, 3x400 VAC, 50/60 Hz
Temperatur	50 bis 250 °C
Stecker	CEE 32
Ausstattung	Antihaft-Hartchrombelag stufenlose Temperaturregelung effiziente 2-Platten-Heiztechnik Betriebsstatusanzeige herausnehmbare Fettschublade höhenverstellbare Füße

Exklusive Technologie

2-Platten-Heiztechnik mit eingegossenen Heizelementen für maximalen Wirkungsgrad bei minimalstem Energiebedarf



Hartchrom-Grillplatten von MENU SYSTEM Vorteile auf den Punkt gebracht

MENU SYSTEM Grillplatten garantieren überlegene Bratergebnisse, erleichtern die Arbeit, sind effizient, sparen Geld durch hohe Energieersparungen und sind ökologisch sowie wirtschaftlich unübertroffen. Hartchrom-Grillplatten von MENU SYSTEM sind aus der Praxis entwickelt und für Kücheprofis gebaut.



Überlegene Bratergebnisse weshalb?

- Temperatur stufenlos von 50 bis 250 Grad regulierbar
- Grillgut brät gleichmässig und bleibt zart
- Der Geschmack verschiedener Grillgüter überträgt sich nicht
- Kein Festkleben, Anbrennen oder Verbrennen auch bei empfindlichen Produkten
- Gesundheitsbewusstes und fettsparendes Grillen
- Selbst bei Vollbelegung sinkt die Temperatur kaum ab – optimales Bratergebnis auch bei grossen Mengen

Optimales Arbeiten weshalb?

- Leichte, rasche Reinigung (auch mal zwischendurch) nur mit Wasser
- Angenehme Arbeits- und Raumtemperatur dank reduzierter Wärmeabstrahlung
- Keine Schwaden- und Rauchentwicklung
- Einhandbedienung mittels Drehschalter
- Integrierte Nachziehzone

Energie- und Kosteneinsparungen weshalb?

- Reduzierte Wärmeabstrahlung dank Hartchrombeschichtung
- Maximaler Wirkungsgrad durch Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
- Arbeitszeitreduktion durch schnellste Reinigung
- Weniger Bratverlust spart Wareneinsatz
- Garantie auf Heiztechnik, schützt vor Unterhalts- und Reparaturkosten



Auch Kochweltmeister setzen auf MENU SYSTEM.
Ivo Adam



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