

The fine art of cooking

Tables de cuisson à induction et planchas



THE FINE ART OF COOKING

L'art des fourneaux, notre passion.

Votre créativité culinaire au sommet de son art

MENU SYSTEM est le leader du marché et le spécialiste incontesté dans le domaine des fourneaux à induction de haute qualité conçus sur mesure. À la pointe de l'innovation.

- La conception de fourneaux à induction est notre spécialité et notre objectif est d'être les meilleurs dans ce domaine.
- Nous sommes les pionniers de la technique à induction et nous la soumettons à un développement continu.
- Chacun des fourneaux que nous concevons et produisons est spécialement adapté aux souhaits de nos clients.
- Nous produisons nos installations de fourneaux intégralement nous-mêmes – nous sommes fiers de mettre en avant le principe : «Fabriqué en Suisse».

Fourneaux à induction, individuels, conçus sur mesure **Appareils individuels en qualité de fourneaux**

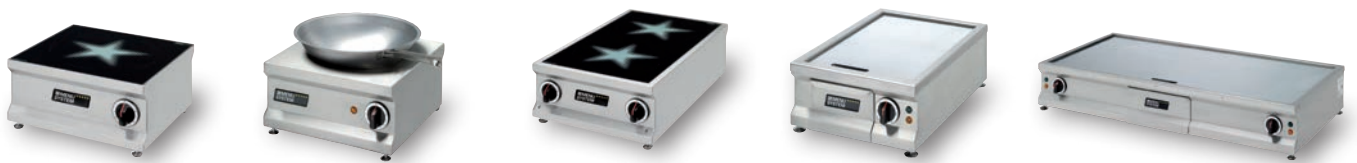
Depuis plus de 40 ans, la formule de notre succès est la suivante : Des fourneaux issus de la pratique, conçus et fabriqués pour les professionnels de la restauration.

Appareils individuels en qualité de fourneaux

MENU SYSTEM est le leader du marché et le spécialiste incontesté dans le domaine des fourneaux à induction de haute qualité conçus sur mesure. Les performances et la fiabilité de nos appareils individuels sont identiques à nos fourneaux. Sans aucun compromis !

Un choix sûr

Depuis plus de 30 ans, technique de cuisson par induction, électrotechnique et travail des métaux sont de fabrication maison, «Fabriqué en Suisse». Les appareils individuels de MENU SYSTEM – sont issus de la pratique, conçus et fabriqués pour les professionnels de la restauration.



Eprouvés des milliers de fois

Depuis des années, les appareils individuels de Menu System ont fait leurs preuves à travers le monde. La très grande fiabilité de nos appareils donne à nos clients une sécurité et une liberté que l'on attend de produits haut de gamme.

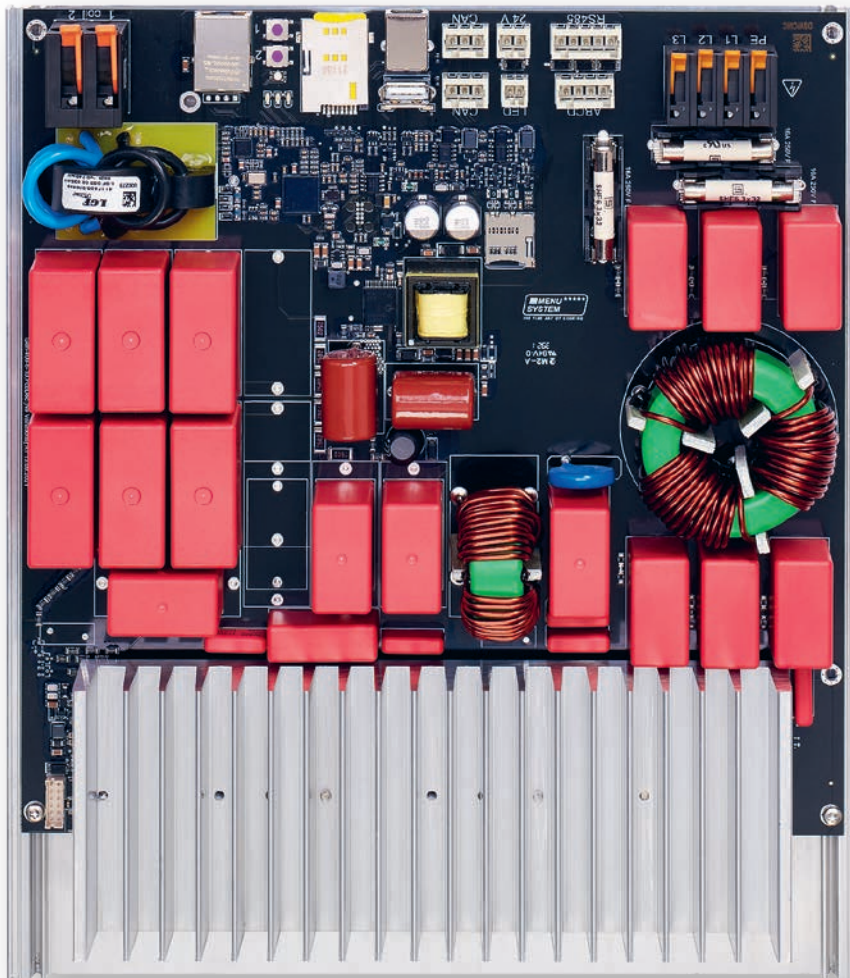
Celsius **Black**

Leading Induction Technology

An abstract graphic consisting of a complex network of white and blue lines connecting numerous small white dots, resembling a molecular structure or a data network. The lines and dots are set against a dark blue background with a subtle gradient and some faint, larger-scale geometric shapes.

Celsius Black.
La technologie pour fourneaux haut de gamme.

Une technologie unique au monde



En tant que seul constructeur de fourneaux au monde, MENU SYSTEM développe et produit tous les composants de sa technologie d'induction soi-même et se concentre ainsi pleinement sur cette technique avant-gardiste.

Aucune autre entreprise ne dispose d'autant d'expérience dans l'application d'induction dans les cuisines professionnelles.

Voici vos avantages directs : Vous ne trouvez cette qualité que chez nous.

Des fonctions de cuisson supérieures



Détection automatique du type de poêle

L'induction Blackline détecte le type de poêle et par conséquent l'énergie absorbée par celle-ci. Cette propriété fait toute la différence : la performance maximale de la poêle, la protection des ustensiles de cuisson et la régulation précise de la puissance adaptée au type de poêle constituent vos avantages exclusifs.

Mode régulation de température

Le mode régulation de température permet de maintenir votre plat au chaud de manière particulièrement efficace, et ce à l'intensité de chaleur choisie. La température peut être réglée au degré près entre 30 et 95°C. Parfait pour un maintien durable de la qualité des plats.

SlideControl

SlideControl est synonyme de cuisson intuitive. Faire glisser au lieu de régler. Vous commandez la puissance de cuisson en déplaçant la poêle sur la plaque de cuisson. Cette technologie brevetée vous permet d'avoir le contrôle sur la totalité du processus de cuisson – sans détour ni compromis.

Des fonctions de cuisson supérieures grâce aux points suivants

- +
 - +
 - +
 - +
 - +
- +
 - +
 - +
 - +

Mode de puissance continu

SlideControl pour une cuisson intuitive

Mode de réglage de température

Niveau ou réglage 'Choco'

Fonction PushHold

Détection automatique du type de poêle

Régulation de la puissance adaptée au type de poêle

Puissance volumique maximale par cm²

Affichage numérique des informations

Une gestion de l'énergie supérieure



Effacité énergétique maximale

Celsius Black est ce qu'il y a de mieux en termes de gestion de l'énergie. Les composants électroniques les plus modernes garantissent une efficacité énergétique maximale et une consommation minimale en mode Veille. En matière de technologie énergétique, vous cuisinez au top niveau.








Système Cool-to-Power

Grâce à la performance de réfrigération d'une efficacité inégalée jusqu'ici, les systèmes à induction Blackline sont performants à 100%, même en cas de forte sollicitation et de température extérieure élevée. La réfrigération très silencieuse et résistante à toute épreuve fonctionne en continu.

DIN 18875 on Board

Celsius Black inclut de série le raccordement d'optimisation d'énergie selon la norme DIN 18875. Vous pouvez ainsi éviter des pics de consommation énergétique et réduire les coûts. Avec l'optimisation d'énergie, la puissance maximale peut être configurée individuellement par foyer de cuisson.

Une gestion de l'énergie supérieure grâce aux points suivants

-  Efficacité énergétique maximale
-  Optimisation active du degré d'efficacité
-  Technologie MultiVolt
-  DIN 18875 on Board (configurable)
-  Consommation minimale en mode Veille
-  Commande «Best of» des bobines
-  Système Cool-to-Power

La technologie leader du marché pour la gastronomie

Menu System enthousiasme et inspire avec sa technologie dernière génération. Avec la précision et le perfectionnisme suisse, nous garantissons les meilleures conditions préalables pour le succès de votre exploitation gastronomique. Soyez un hôte avec corps et âme – nous vous fournissons le meilleur fourneau au monde avec la technologie correspondante. Découvrez dans l'interview avec le propriétaire, Dr. Paul Schneider, quel état d'esprit et quelles valeurs se cachent derrière la révolution technologique **Celsius Black** de Menu System.



Dr. Paul Schneider

Directeur général et propriétaire Menu System AG

”

Monsieur Dr. Schneider, qu'est-ce qu'un fourneau doit être en mesure de fournir dans une cuisine gastronomique de nos jours ?

Tout ! Il doit enthousiasmer le client en tant qu'outil, poste de travail et bien d'investissement. Le fourneau est la clé pour une productivité élevée et des frais d'exploitation réduits dans la cuisine gastronomique.

L'attractivité d'un employeur pour de bons cuisiniers dépend également directement du fourneau. L'écologie et la cuisine 4.0 sont en outre devenus des critères pertinents de sélection.

Comment Celsius Black contribue-t-il à obtenir les meilleurs résultats en gastronomie ?

Grâce à la focalisation simultanée sur la cuisine et la caisse, Celsius Black offre au cuisinier une large sélection de fonctions de cuisson. Cette liberté favorise la créativité et permet ainsi de choyer les hôtes avec une qualité parfaite. En même temps, Celsius Black offre une efficacité énergétique maximale tout en diminuant les frais d'exploitation et d'entretien. Les chiffres-clés intelligents issus de la Data Lounge permettent de réduire activement les frais d'exploitation. Ainsi, la cuisine et la caisse sont entre de bonnes mains et sous contrôle.

Menu System a étendu le site de production de St. Gall (Suisse) en 2020/2021. Qu'est-ce qui a été pris en compte lors de la conception, quels avantages en résultent pour les processus de fabrication ?

Avec le projet de transformation et de reconception, nous avons réussi à réunir la taille de lot 1 avec les principes d'une fabrication industrielle. Un tiers de capacité en plus et des temps de passage accélérés en sont les résultats. Nous vivons le concept du « Made in Switzerland » aujourd'hui et à l'avenir. La technique de cuisson par induction, l'électrotechnique et le travail des métaux sont issus d'une seule et même maison, celle de Menu System. Nous sommes synonymes de la maîtrise totale de la qualité et du savoir-faire.



Un équipe de développement interne à l'usine programme tous les processus de Celsius Black, quels en sont les avantages ?

L'avantage est le caractère unique des solutions techniques que nous sommes en mesure d'offrir à nos clients. L'innovation ne finit jamais. Depuis toujours, nous développons et produisons nous-mêmes tous les composants pour notre technologie par induction. Nous combinons les technologies de dernière génération avec nos 40 ans d'expérience. Un avantage direct et unique pour nos clients.

Comment le fourneau s'intègre-t-il dans l'environnement global de la cuisine gastronomique ?

Notre philosophie est claire. Le fourneau est et restera toujours le cœur d'une cuisine professionnelle. Avec Celsius Black et Data Lounge, le cœur de la cuisine devient intelligent et est mis en réseau. C'est l'avenir. Ce sont les conditions préalables parfaites pour l'excellence dans la cuisine gastronomique.

Pourquoi Menu System est-il le bon choix ? Qu'est-ce que les professionnels de la gastronomie apprécient-ils particulièrement, aujourd'hui et à l'avenir ?

Nous sommes LE spécialiste des fourneaux. Aucune autre entreprise ne dispose d'autant d'expérience dans la fabrication de fourneaux à induction faits sur mesure. Et : étant donné qu'il s'agit là de notre seule activité, vous pouvez donc en déduire que nous connaissons notre métier sur le bout des doigts. Nos clients enchantés et notre succès en sont les preuves.

Tables de cuisson à induction, à champ de cuisson unique

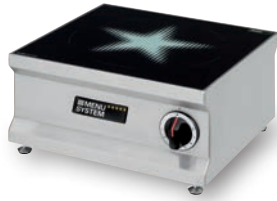


Table de cuisson à induction, à champ de cuisson puissant

Type	MS-I-10P, Art.Nr. 120815
Dimensions	400 × 400 × 200 mm
Puissance	6 kW, 3 × 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 16 ou type 15
Equipements	Régulateur multimode Celsius Black Technique SLIDECONTROL Affichage numérique à plusieurs segments Vitrocéramique ultra-résistante Filtre amovible Pieds réglables



Plaquette à induction « Power » 6 kW Technologie brevetée **SLIDECONTROL** La puissance, là où on l'attend

La plaquette à induction « Power » est prévue pour une cuisson avec une seule poêle. Idéal pour toute cuisson requérant une puissance élevée, obtenir rapidement une chaleur brève, saisir de la viande et cuire de grandes quantités.

- Adapté aux poêles jusqu'à 32 cm de diamètre
- Champ d'action de 300 mm
- Détection de casserole et surveillance de la température centralisées

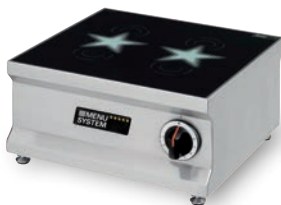


Table de cuisson à champ de cuisson multifonctionnel

Type	MS-I-10M, Art.Nr. 120817
Dimensions	400 × 400 × 200 mm
Puissance	7 kW, 3 × 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 16 ou type 15
Equipements	Régulateur multimode Celsius Black Affichage numérique à plusieurs segments Vitrocéramique ultra-résistante Filtre amovible Pieds réglables



Plaquette à induction multifonctionnelle 7 kW Polyvalence et flexibilité

La plaquette à induction multifonctionnelle est prévue pour une cuisson avec deux à quatre poêles. La capacité et la haute densité de puissance de la bobine en font un champ idéal pour une utilisation en cuisine de production ou de finition.

- Pour 4 sauteuses de 16 cm ou un faitout jusqu'à 38 cm de diamètre
- Champ d'action de 340 × 360 mm
- Détection de casserole à 2 zones et surveillance de la température

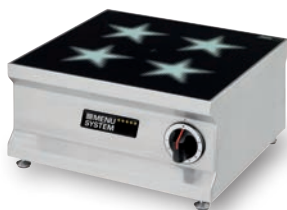


Table de cuisson à champ de cuisson large et couvrant

Type	MS-I-10G, Art.Nr. 120819
Dimensions	400 × 400 × 200 mm
Puissance	9 kW, 3 × 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 16 ou type 25
Equipements	Régulateur multimode Celsius Black Affichage numérique à plusieurs segments Vitrocéramique ultra-résistante Filtre amovible Pieds réglables

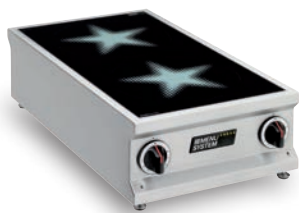


Plaquette à induction de surface 9 kW Capacité de poêle maximale pour une répartition optimale de la puissance

La plaquette à induction de surface est idéale pour une cuisson avec plusieurs petites poêles. Optimale également pour obtenir une répartition homogène de la chaleur dans une grande poêle. Dosage extrêmement précis de la puissance pour une cuisson de pointe.

- Pour 4 sauteuses de 20 cm ou un faitout jusqu'à 44 cm de diamètre
- Champ d'action de 380 × 380 mm
- Détection de casserole et surveillance de la température sur toute la surface

Tables de cuisson à induction, à 2 champs de cuisson



Une puissance deux en un

Une cuisine de production compacte. Grâce à la technique **SLIDECONTROL**, aussi fortement adaptée à la finition. Deux champs de cuisson indépendants, réglables dans un espace restreint.

Table de cuisson à induction, à 2 champs de cuisson puissants

Type	MS-I-20P, Art.Nr. 120821
Dimensions	700 × 400 × 200 mm
Puissance	2 × 6 kW 3 × 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 16 ou type 25
Equipements	Régulateur multimode Celsius Black Technique SLIDECONTROL Affichage numérique à plusieurs segments Vitrocéramique ultra-résistante Filtre amovible Pieds réglables



Une multifonction deux en un

La cuisine de production et de finition la plus flexible. Utilisable pour grande poêle mais aussi pour plusieurs petites poêles. Deux champs de cuisson indépendants, réglables dans un espace restreint.

Table de cuisson à induction, à 2 champs de cuisson multifonctionnels

Type	MS-I-20M, Art.Nr. 120822
Dimensions	700 × 400 × 200 mm
Puissance	2 × 7 kW 3 × 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 16 ou type 25
Equipements	Régulateur multimode Celsius Black Affichage numérique à plusieurs segments Vitrocéramique ultra-résistante Filtre amovible Pieds réglables

Tables de cuisson à induction, à 4 champs de cuisson



Beaucoup de puissance en un minimum d'espace

Un fourneau de production intégral et puissant. Compact, puissant, pour l'utilisation quotidienne et intense. Quatre champs de cuisson pouvant être commandés séparément, pour la cuisine orientée vers la production. Grâce à la technique **SLIDECONTROL**, également parfaitement approprié pour la finition.

Table de cuisson à 4 champs de cuisson puissants

Type	MS-I-40P, Art.Nr. 120823
Dimensions	800 × 800 × 200 mm
Puissance	4 × 6 kW 3 × 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 32
Equipements	Régulateur multimode Celsius Black Technique SLIDECONTROL Affichage numérique à plusieurs segments Vitrocéramique ultra-résistante Filtre amovible Pieds de CNS réglables Dormant mural disponible en option



Flexibilité intégrale avec multifonction

Un fourneau intégral pour les petits établissements gastronomiques. Application extrêmement flexible. Idéale pour la cuisine à-la-carte ainsi que pour la préparation. Quatre plaques réglables séparément, à utilisation polyvalente, conçues pour un usage quotidien.

Table de cuisson à induction, à 4 champs de cuisson multifonctionnels

Type	MS-I-40M, Art.Nr. 120825
Dimensions	800 × 800 × 200 mm
Puissance	4 × 7 kW 3 × 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 32
Equipements	Régulateur multimode Celsius Black Affichage numérique à plusieurs segments Vitrocéramique ultra-résistante Filtre amovible Pieds de CNS réglables Dormant mural disponible en option

Fourneaux compacts



Fourneau de production intégral

La cuisine de production la plus compacte avec soubassement. Quatre plaques de cuisson pouvant être commandées individuellement et, grâce à la technique **SLIDECONTROL**, également appropriées pour la finition.

Equipements	Régulateur multimode Celsius Black Technique SLIDECONTROL Affichage numérique à plusieurs segments Vitrocéramique ultra-résistante Console murale CU100 Interrupteur principal avec témoin de contrôle
-------------	--



Multifonction en un minimum d'espace

La cuisine de production et de finition la plus flexible qui soit, y compris soubassement. Peut être utilisée pour petits et grands ustensiles. Quatre plaques de cuisson pouvant être commandées individuellement en un minimum d'espace.

Equipements	Régulateur multimode Celsius Black Affichage numérique à plusieurs segments Vitrocéramique ultra-résistante Console murale CU100 Interrupteur principal avec témoin de contrôle
-------------	---

Fourneau compact à 4 champs de cuisson puissants

Type	MS-I-Compact P, Art.Nr. 203897
Dimensions	800 × 800 × 900 mm
Puissance	4x6 kW 3 × 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 32
Soubassement	Soubassement hygiénique avec étagère Pied pour systèmes à induction Star Socle CNS 100 mm

Fourneau compact à 4 champs de cuisson multifonctionnels

Type	MS-I-Compact M, Art.Nr. 203896
Dimensions	800 × 800 × 900 mm
Puissance	4x7 kW 3 × 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 32
Soubassement	Soubassement hygiénique avec étagère Pied pour systèmes à induction Star Socle CNS 100 mm

Wok à induction

L'énergie la plus rapide pour le dosage le plus précis

Cuisson express et productivité maximale, utilisation polyvalente pour la cuisine asiatique et la cuisine européenne moderne. Parfaitement adapté à une cuisine de production grâce à la profondeur maximale de la poêle WOK.



L'Asiatique polyvalent

Wok puissant pour une cuisson rapide, conçu pour une utilisation polyvalente, à commande réactive et précise.

Accessoire	Wok 300 à manche
Art.Nr.	110466
Contenance	6 litres

Wok à induction 300

Type	MS-I-Wok300, Art.Nr. 120829
Dimensions	400 × 400 × 200 mm
Puissance	5 kW, 3 × 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 16 ou type 15
Equipements	Surveillance électronique de la température Cuvette wok en vitrocéramique massive Filtre amovible Pieds réglables



Le grand Asiatique

Pour une production et une finition de quantités importantes en un temps record.

Accessoire	Wok 540 à 2 poignées
Art.Nr.	105889
Contenance	25 litres

Wok à induction 540

Type	MS-I-Wok540, Art.Nr. 120831
Dimensions	600 × 600 × 265 mm
Puissance	8 kW, 3 × 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 16 ou type 15
Equipements	Surveillance électronique de la température Cuvette wok en vitrocéramique massive Filtre amovible Pieds réglables

Unique au monde **SLIDECONTROL**



Commandée d'une main comme par enchantement. **SLIDECONTROL** est synonyme d'une cuisine intuitive – pour glisser au lieu de réguler.

Une technique de commande brevetée de MENU SYSTEM

Lorsque vous positionnez la poêle au centre du champ de cuisson, ce dernier dégage sa puissance maximale. Mais dès que vous déplacez la poêle de quelques centimètres seulement du centre, peu importe dans quelle direction, la puissance de cuisson diminue rapidement et de manière continue. Le réglage s'effectue exclusivement par le déplacement de la poêle. Un geste suffit pour obtenir à tout instant la puissance désirée.

Des avantages convaincants

La technologie d'induction développée et brevetée par MENU SYSTEM est unique au monde et constitue un énorme pas en avant en termes de qualité de commande et de fonctionnalité.

Notre technologie est votre confort

- Très haute puissance volumique par cm² de fond de poêle (jusqu'à 36 W)
- Technique brevetée **SLIDECONTROL**
- Détection automatique du type de poêle (matériau, taille, réaction selon la puissance absorbée)
- Système intégral de protection des ustensiles de cuisson, notamment grâce à un réglage dynamique de la température de la poêle
- Surveillance de la température sur toute la surface
- Système électronique de commande doté de la technique de processeur la plus moderne
- Logiciel de commande actualisable (mise à jour possible à tout instant)
- Système d'autodiagnostic pour la détection et la signalisation des erreurs
- Surveillance automatique des ventilateurs
- Affichage numérique en plusieurs segments très lumineux



Point fort technologique: La durabilité grâce à l'éloignement

Puisque nos générateurs sont sciemment intégrés à distance de la partie supérieure du fourneau, respectivement des sources thermiques, ils sont moins soumis à l'effet de chaleur. Le système électronique fonctionne donc mieux et plus longtemps.

Planchas

Pour le plaisir des papilles

Les planchas de MENU SYSTEM vous garantissent des résultats incomparables en matière de rôtissage, vous facilitent la tâche, sont efficaces, économiques de par leur très faible consommation d'énergie, écologiques et offrent un rapport qualité/prix exceptionnel.



Le compact

Plancha performante, peu encombrante pour petites cuisines ou entreprises du type snack. Sa conception compacte est adaptée à un service continu.

Accessoires inclus	Protection anti-projection amovible Spatule angulaire Eponge d'acier inox
--------------------	---

Plancha en chrome dur MS-G-40 40 x 60 cm avec 1 zone de chauffe

Art. Nr.	111441
Dimensions	400 x 600 x 200 mm
Surface à rôtir	340 x 540 mm
Puissance	3 kW, 3 x 400 VAC, 50/60 Hz
Température	50 à 250 °C
Prise	CEE 16 ou type 15
Equipements	Revêtement en chrome dur anti-adhérent Régulation continue de la puissance Technique de cuisson avec 2 corps de chauffe Affichage de l'état de fonctionnement Tiroir à graisse amovible Pieds réglables



Le svelte et pratique

Plancha à deux zones de chauffe, l'une derrière l'autre, indépendantes et réglables séparément. Présente une grande surface à snacker.

Accessoires inclus	Protection anti-projection amovible Spatule angulaire Eponge d'acier inox
--------------------	---

Plancha en chrome dur MS-G-50 50 x 70 cm avec 2 zones de chauffe

Art. Nr.	111443
Dimensions	500 x 700 x 200 mm
Surface à rôtir	440 x 640 mm
Puissance	6 kW, 3 x 400 VAC, 50/60 Hz
Température	50 à 250 °C
Prise	CEE 16 ou type 15
Equipements	Revêtement en chrome dur anti-adhérent Régulation continue de la puissance Technique de cuisson avec 2 corps de chauffe Affichage de l'état de fonctionnement Tiroir à graisse amovible Pieds réglables



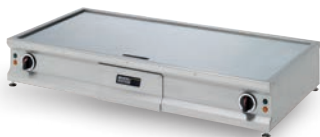
Le grand classique

Plancha flexible et performante pour une utilisation quotidienne intensive. De forme carrée, surface à rôtir particulièrement pratique. Dispose de deux zones de chauffe latérales, réglables séparément.

Accessoires inclus	Protection anti-projection amovible Spatule angulaire Eponge d'acier inox
--------------------	---

Plancha en chrome dur MS-G-60 60 x 60 cm avec 2 zones de chauffe

Art. Nr.	111440
Dimensions	600 x 600 x 200 mm
Surface à rôtir	540 x 540 mm
Puissance	6 kW, 3 x 400 VAC, 50/60 Hz
Température	50 à 250 °C
Prise	CEE 16 ou type 15
Equipements	Revêtement en chrome dur anti-adhérent Régulation continue de la puissance Technique de cuisson avec 2 corps de chauffe Affichage de l'état de fonctionnement Tiroir à graisse amovible Pieds réglables



Le grand large

Plancha à surface étendue pour une productivité optimale et gestion efficace d'un grand volume. Idéale pour les forts débits. Dispose de deux zones de chauffe latérales réglables séparément.

Accessoires inclus	Protection anti-projection amovible Spatule angulaire Eponge d'acier inox
--------------------	---

Plancha en chrome dur MS-G-90 90 x 60 cm avec 2 zones de chauffe

Art. Nr.	111370
Dimensions	900 x 600 x 200 mm
Surface à rôtir	840 x 540 mm
Puissance	9 kW, 3 x 400 VAC, 50/60 Hz
Température	50 à 250 °C
Prise	CEE 16 ou type 25
Equipements	Revêtement en chrome dur anti-adhérent Régulation continue de la puissance Technique de cuisson avec 2 corps de chauffe Affichage de l'état de fonctionnement Tiroir à graisse amovible Pieds réglables



La plancha XXL

Plancha à surface étendue grand standing – unique dans sa taille et ses performances. Idéale pour les restaurants à fort débit. Dispose de deux zones de chauffe latérales, réglables séparément.

Accessoires inclus	Protection anti-projection amovible Spatule angulaire Eponge d'acier inox
--------------------	---

Plancha en chrome dur MS-G-120 120 x 60 cm avec 2 zones de chauffe

Art. Nr.	111442
Dimensions	1200 x 600 x 200 mm
Surface à rôtir	1140 x 540 mm
Puissance	12 kW, 3 x 400 VAC, 50/60 Hz
Température	50 à 250 °C
Prise	CEE 32
Equipements	Revêtement en chrome dur anti-adhérent Régulation continue de la puissance Technique de cuisson avec 2 corps de chauffe Affichage de l'état de fonctionnement Tiroir à graisse amovible Pieds réglables

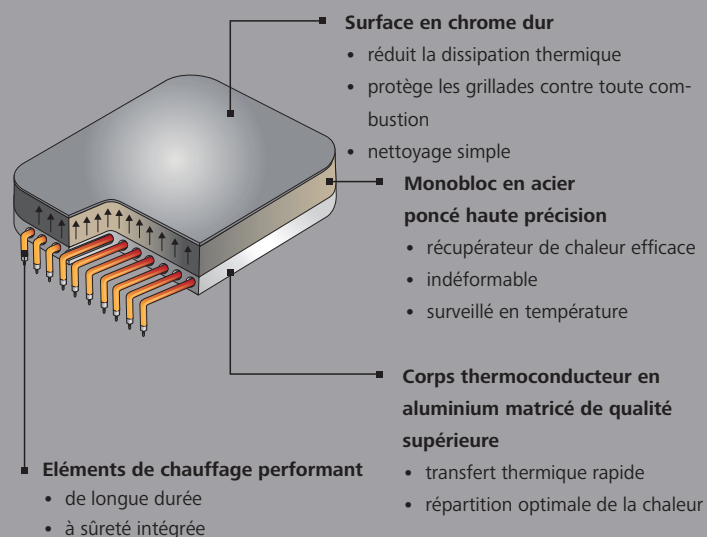
Planchas en chrome dur de MENU SYSTEM

Les planchas MENU SYSTEM vous garantissent des résultats incomparables en matière de cuisson. Elles vous facilitent la tâche, sont efficaces, économique de par leur très faible consommation d'énergie et inégalées du point de vue écologique et économique.

Les planchas en chrome dur de MENU SYSTEM – issues de la pratique, conçues et fabriquées pour les professionnels de la restauration.

Une technologie exclusive

La technique de cuisson avec 2 corps de chauffe et éléments de chauffage coulés garantit le degré d'efficacité maximal avec besoin énergétique minimal.



**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

INDUSYSTEME S.A.S.

4, avenue de l'Europe
F-68520 Burnhaupt-le-Bas
T +33 3 89 51 10 10
info@indusysteme.fr
www.indusysteme.fr