



THE FINE ART OF COOKING

Planungskatalog Herdanlage „Worker“



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

Technische Änderungen jederzeit und ohne Vorankündigungen vorbehalten.

Art. Nr.:
Version: 130121

Dieser Planungskatalog ist urheberrechtlich geschützt. Das Kopieren oder Übersetzen ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Herstellers Menu System AG gestattet.

INHALTSVERZEICHNIS

Oberbau		
	1. OBERBLATT	4
	2. BEDIENKONTUR	6
Induktionskochstellen		
	3. INDUKTIONSKOCHFELDER	7
	4. INDUKTIONSWOK	9
Kochgeräte		
	5. INFRAROTKOCHFELD	9
	6. GRILL	10
	7. BRÄTER	11
	8. MULTIKOCHER	12
	9. FRITEUSE	13
	10. BAIN-MARIE	14
	11. WARMHALTEPLATTE	14
	12. MISCHBATTERIE	15
	13. KLAPPTABLAR	15
	14. STECKDOSE	15
Unterbau		
Thermische Geräte		
	15. BACKOFEN	16
	16. WÄRMESCHRANK	16
Ablage und Aufbewahrung		
	17. HYGIENIAFACH	17
	18. GASTRONORMFACH	18
	19. FLÜGELTÜRSCHRANK	18
Technische Installationsunterbauten		
	20. INDUKTIONSFUSS	19
	21. INSTALLATIONSFACH	20
	22. BLENDEN	21
	23. ROHRSOCKEL	22

1. OBERBLATT

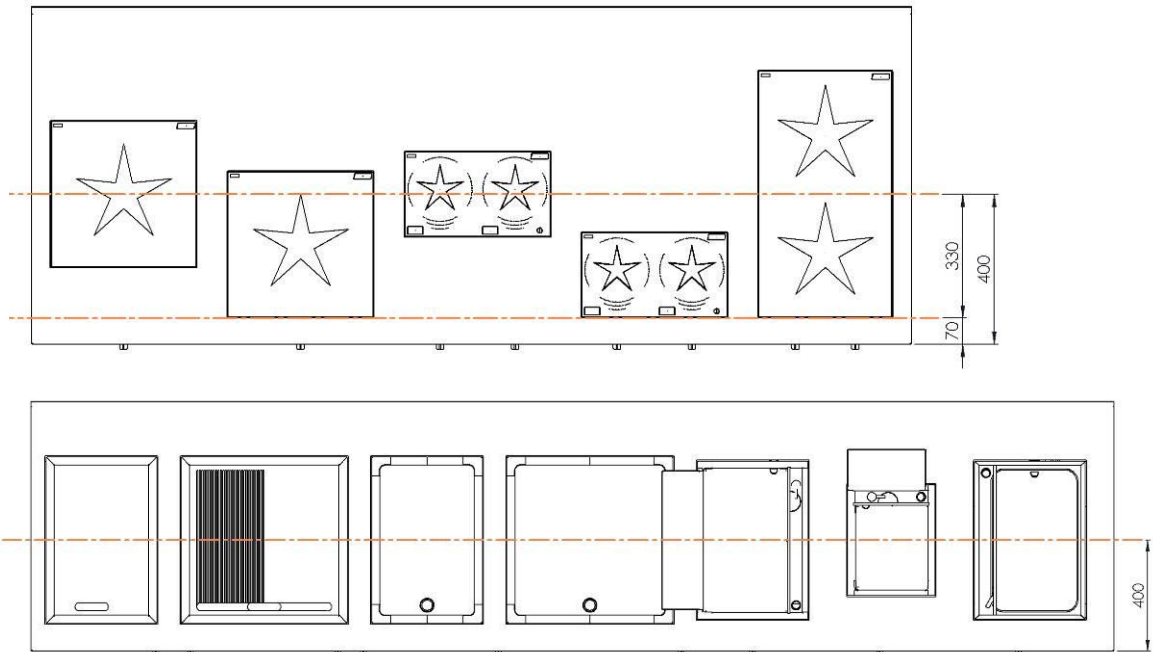
Materialstärke: 4mm Sandwich- Konstruktion (2mm Oberblatt, 2mm Verstärkungen)

Grösse: EB: Breite 800/850/900, Länge 800-2500
BB: Breite 800/900/1000/1100, Länge 800-3000

1.1. EINBAUVORSCHRIFTEN

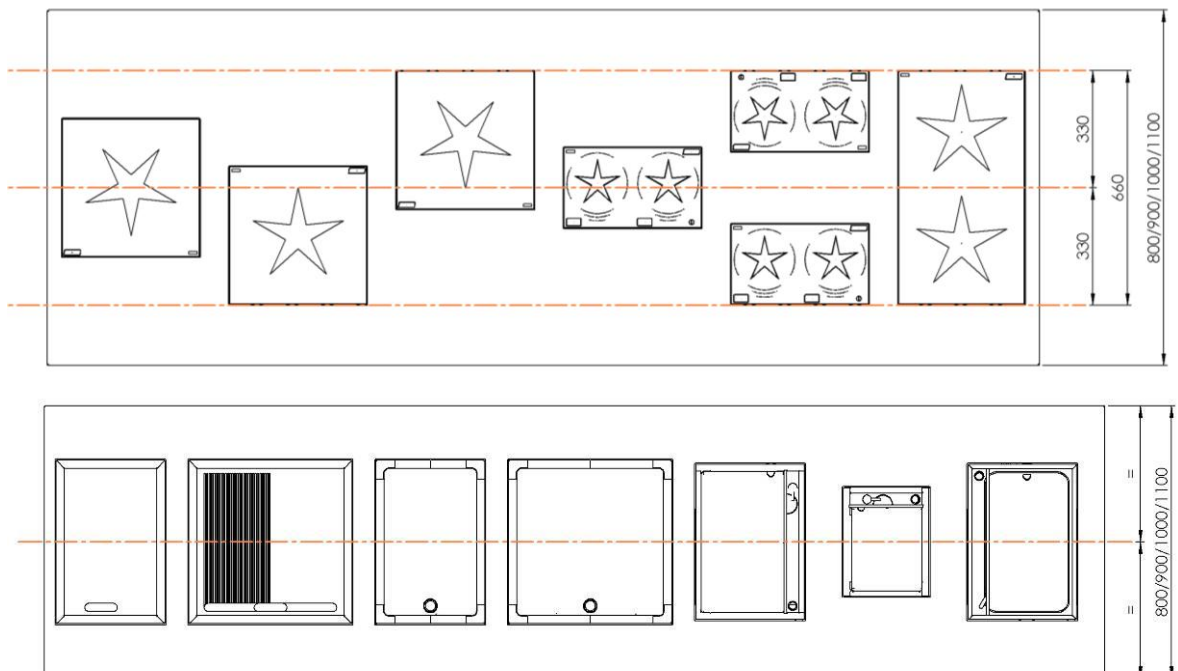
Einseitig bedienbarer Herd (EB)

Alle Geräte werden mittig auf eine Achse positioniert. Die Achse ist immer 400mm von der Kontur entfernt. Die Induktionskochfelder MS-I-10 und MS-I-SLC können mittig oder auf eine versetzte Achse platziert werden. Diese Achse hat in Richtung Kontur immer einen Abstand von 330mm.



Beidseitig bedienbarer Herd (BB)

Alle Geräte werden mittig auf die Herdmitte ausgerichtet. Die Induktionskochfelder MS-I-10 und MS-I-SLC können mittig oder auf eine versetzte Achse platziert werden. Diese Achse hat beidseitig immer einen Abstand von 330mm aus der Mitte.



1.2. ZARGE

Feste Zarge 40mm Höhe



Zargenausführung

EB Hinten:	Gekantet
EB Links & Rechts:	Geschweisst
BB Links & Rechts:	Geschweisst

1.3. TISCHBLATT

Das Tischblatt ist ein Zubehör zur Herdanlage und wird auf der Baustelle montiert (silikoniert oder verschweisst). Die Unterbauten sowie der Sockel mit einer gesamten Höhe von 860mm sind bauseitig zu liefern.

Größen:	EB	BB
Tiefe	800/850/900	800/900/1000/1100
Länge	800-2500mm	800-2800mm, Ausnahme: Tiefe 1100mm nur 800-1000mm
Dicke	40mm	40mm

Tischblatt



Einbausituation



1.4. SEITLICHER ANBAU

Bei einem seitlichen Anbau an kundenseitige Möbel wird eine scharfkantige Schweisskante ausgeführt. Dies muss auf der Anfrage und dem Plan ausdrücklich erwähnt sein.

2. BEDIENKONTUR

2.1. KONTUR

Einseitig bedienbar (EB)



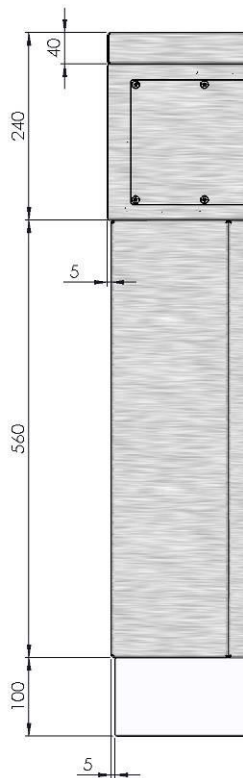
Beidseitig bedienbar (BB)



2.2. RÜCKSPRUNG

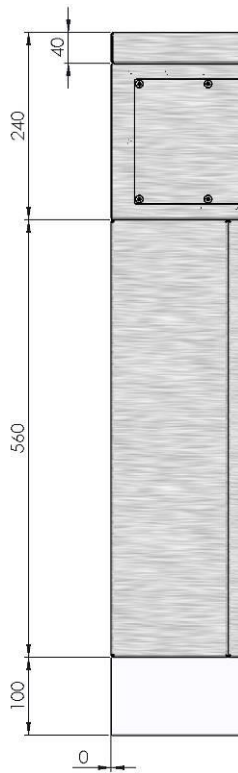
Seitlich freistehend

- Einseitig bedienbar (EB)
- Beidseitig bedienbar (BB)



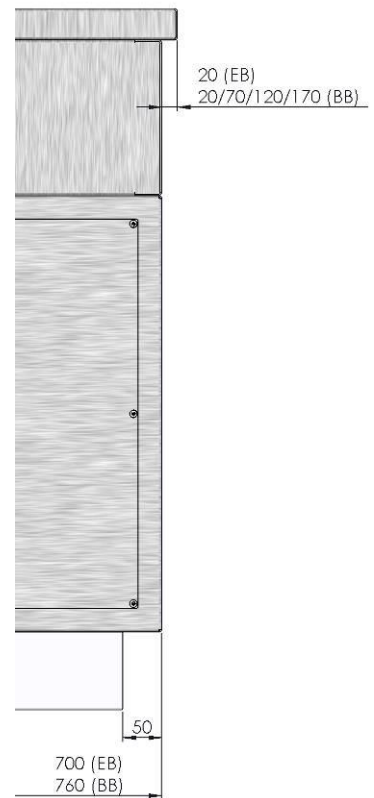
Seitlich angebaut

- Einseitig bedienbar (EB)
- mit Schweisskante



Rücksprung

- Oberblatt
- Bedienkontur
- Unterbau
- Sockel



2.3. SICHERHEITSTHERMOSTAT

Der Sicherheitsthermostat ist immer von der Bedienkontur zugänglich und durch eine Abdeckkappe/Verschraubung zugänglich.

3. INDUKTIONSKOCHFELDER

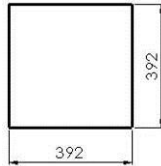
Mindestabstände: von der Seitenwand 50mm
zum nächsten Gerät 80mm

3.1. GLÄSER

1er Kochfelder: MS-I-10



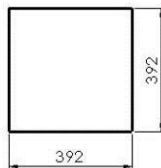
Ausschnitt:



Glas mass: 388x388x6
Spule: - Power-Spule
- Eco-Spule



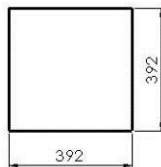
Ausschnitt:



Glas mass: 388x388x6
Spule: - Multifunktions-Spule



Ausschnitt:

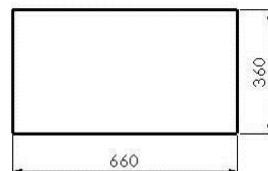


Glas mass: 388x388x6
Spule: - flächendeckende Grossspule

2er Kochfelder: MS-I-20



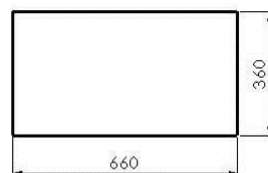
Ausschnitt:



Glas mass: 356x656x6
Spule: - 2 Power-Spulen
- 2 Eco-Spule



Ausschnitt:

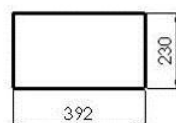


Glas mass: 356x656x6
Spule: - 2 Multifunktions-Spulen

SLIDECONTROL Kochfelder: MS-I-SLC



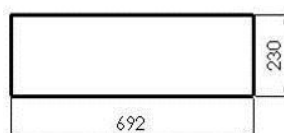
Ausschnitt:



Glas Mass: 226x388x6
Spule: - 2 SLC-Spulen



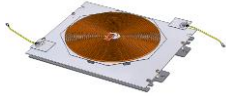
Ausschnitt:



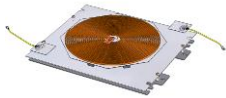
Glas Mass: 226x688x6
Spule: - 3 SLC-Spulen

3.2. SPULEN

- Automatische Pfannentyperkennung
- Wirkungsgradoptimierung
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem
- Maximale Leistungsdichte

Eco-Spule (SLIDECONTROL)

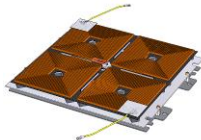
Spulengröße: D 220mm
 Leistung: 3.5 kW
 Anschluss: 1 Induktionselektronik 1x230 VAC
 Überwachung: - Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar -
 zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung

Power-Spule (SLIDECONTROL)

Spulengröße: D 260mm
 Leistung: 6 kW
 Anschluss: 1 Induktionselektronik 3x400 VAC
 Überwachung: - Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar -
 zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung

Multifunktions-Spule

Spulengröße: 280x310mm
 Leistung: 7 kW
 Anschluss: 1 Induktionselektronik 3x400 VAC
 Überwachung: - 2-Zonen Topferkennung und
 Temperaturüberwachung
 Fühler:

Flächendeckende Grossspule

Spulengröße: 325x325mm
 Leistung: 9 kW
 Anschluss: 1 Induktionselektronik 3x400 VAC
 Überwachung: - zentrale Topferkennung und
 Temperaturüberwachung
 Fühler:

SLC-Spule (SLIDECONTROL)

Spulengröße: 180x160mm
 Leistung: 3.5 kW
 Anschluss: 1 Induktionselektronik 1x240 VAC
 Überwachung: - Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar
 - zentrale Topferkennung und
 Temperaturüberwachung

Hinweis: benötigt Induktionsfüsse für Induktionselektroniken siehe Pkt. 20.

4. INDUKTIONSWOK

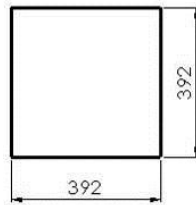
Mindestabstände:	von der Seitenwand zum nächsten Gerät	50mm 80mm
------------------	--	--------------

4.1. AUSFÜHRUNG

Eco- Wok 300



Ausschnitt:

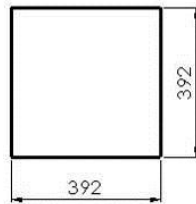


Spulengröße: D 300mm
Leistung: 3.5 kW
Anschluss: 1 Induktionselektronik 1x230 VAC
Wokpfanne: Edelstahl mit Stiel,
Art. Nr. 110466

Power- Wok 300



Ausschnitt:



Spulengröße: D 300mm
Leistung: 5 kW
Anschluss: 1 Induktionselektronik 3x400 VAC
Wokpfanne: Edelstahl mit Stiel,
Art. Nr. 110466

Hinweis: dieses Feld kann nachträglich durch ein 1er Induktionskochfeld ausgetauscht werden.

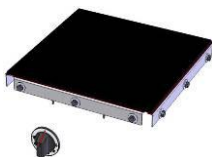
Hinweis: benötigt Induktionsfüsse für Induktionselektroniken siehe Pkt. 20.

5. INFRAROTKOCHFELD

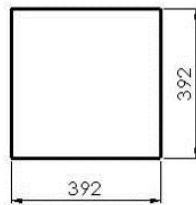
Mindestabstände:	von der Seitenwand zum nächsten Gerät	50mm 80mm
------------------	--	--------------

5.1. GLÄSER

1er Kochfelder:



Ausschnitt:

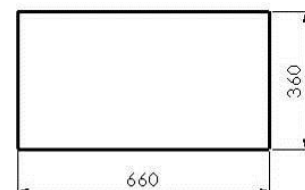


Glasmaß: 388x388x6
Leistung: 1 Infrarotheizung 4 kW
Anschluss: 3x400 VAC

2er Kochfelder:



Ausschnitt:



Glasmaß: 356x656x6
Leistung: 2 Infrarotheizungen 4 kW
Anschluss: 3x400 VAC

5.2. OPTIONEN

Topferkennung

6. GRILL

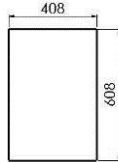
Mindestabstände: von der Seitenwand 50mm
zum nächsten Gerät 80mm

6.1. AUSFÜHRUNG

MS-G-40



Ausschnitt:

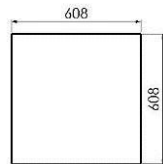


Grösse: 400x600mm
Leistung: 3 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Heizzonen: 1
Steuerung: Konventionelle Steuerung
Plattentiefe: 40mm

MS-G-60



Ausschnitt:



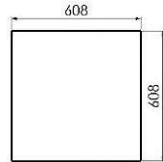
Grösse: 600x600mm
Leistung: 6 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Heizzonen: 2
Steuerung: Konventionelle Steuerung
Plattentiefe: 40mm

MS-G-60

halbseitig gerillt links



Ausschnitt:



Grösse: 600x600mm
Leistung: 6 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Heizzonen: 2
Steuerung: Konventionelle Steuerung
Plattentiefe: 40mm
Rillen: 1/2 gerillt links

6.2. ZUBEHÖR

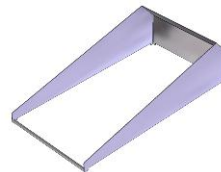
Edelstahlschwamm
(inklusive)



Grillspachtel (inklusive)



Spritzschutz (inklusive)



Rillenschaber (inklusive)



7. BRÄTER

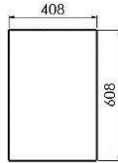
Mindestabstände:	von der Seitenwand	50mm
	zum nächsten Gerät	80mm
		140mm zwischen Bräter - Bräter

7.1. AUSFÜHRUNG

MS-B-40



Ausschnitt:

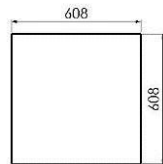


Grösse:	400x600mm
Leistung:	3 kW
Anschluss:	3x400 VAC
Heizonen:	1
Steuerung:	Konventionelle Steuerung
Plattentiefe	130mm

MS-B-60



Ausschnitt:



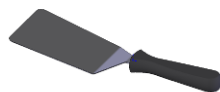
Grösse:	600x600mm
Leistung:	6 kW
Anschluss:	3x400 VAC
Heizonen:	2
Steuerung:	Konventionelle Steuerung
Plattentiefe	130mm

7.2. ZUBEHÖR

Edelstahlschwamm
(inklusive)



Grillspachtel
(inklusive)



Teflonstopfen
(inklusive)



Abdeckung
(optional)

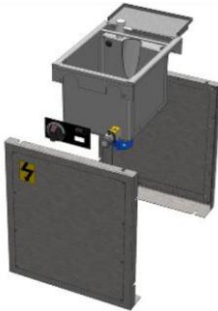


8. MULTIKOCHER

Mindestabstände:	von der Seitenwand	100mm
	zum nächsten Gerät	80mm
	zum nächsten Multikocher	135mm

8.1. GRÖSSE

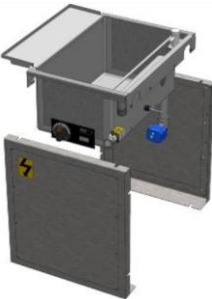
MS-MK GN 1/2 induktiv



Einbau Längs
Schrank:
Breite 500mm
Tiefe EB 700mm
Tiefe BB 760mm

Aussenmass: 400x315mm
Leistung: 6 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Nutzvolumen: 20 Liter (für 3 Portionenkörbe)
Heizung: induktiv, aussenliegend
Zubehör Inklusive: GN-Schale gelocht GN1/2-200

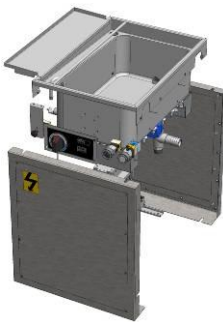
MS-MK GN 1/1 induktiv



Einbau Längs
Schrank:
Breite 500mm
Tiefe EB 700mm
Tiefe BB 760mm

Aussenmass: 400x570mm
Leistung: 9 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Nutzvolumen: 40 Liter (für 6 Portionenkörbe)
Heizung: induktiv, aussenliegend
Zubehör Inklusive: GN-Schale gelocht GN1/1-200

MS-MK GN 1/1 thermisch



Einbau Längs
Schrank:
Breite 500mm
Tiefe EB 700mm
Tiefe BB 760mm

Aussenmass: 400x570mm
Leistung: 9 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Nutzvolumen: 30 Liter (für 6 Portionenkörbe)
Heizung: thermisch, aussenliegend
Zubehör Inklusive: GN-Schale gelocht GN1/1-200

10. BAIN-MARIE

Mindestabstände:	von der Seitenwand zum nächsten Gerät	50mm 80mm 200mm (Schalterseite) zu Bain- Marie, Wok, Bräter, Multikoher 900mm zu Friteuse
-------------------------	--	--

10.1. GRÖSSEN/HEIZUNGEN

Bain-Marie, GN1/1

Innenmass:	510x305x170mm (LxBxT)
Leistung:	2.4 kW
Temperatur	30-100°C

Bain-Marie, GN2/1

Innenmass:	630x510x170mm (LxBxT)
Leistung:	4.8 kW
Temperatur	30-100°C

11. WARMHALTEPLATTE

Mindestabstände:	von der Seitenwand zum nächsten Gerät	50mm 80mm
-------------------------	--	----------------------

11.1. AUSFÜHRUNG

Warmhalteplatte 400/700

Aussenmass:	400x700mm
Leistung:	0.4 kW
Anschluss:	1x230 VAC
Temperatur:	30-100° C

Warmhalteplatte 500/700

Aussenmass:	500x700mm
Leistung:	0.63 kW
Anschluss:	1x230 VAC
Temperatur:	30-100° C

Warmhalteplatte 600/700

Aussenmass:	600x700mm
Leistung:	0.75 kW
Anschluss:	1x230 VAC
Temperatur:	30-100° C

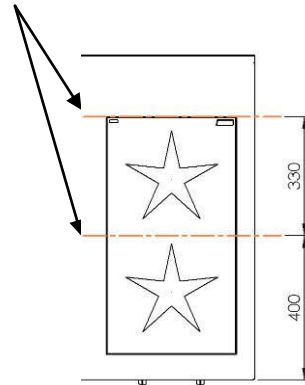
12. MISCHBATTERIE

Mindestabstände: zum nächsten Gerät 75mm
Abstand Mischbatterie zu Friteuse muss min. 900mm sein.

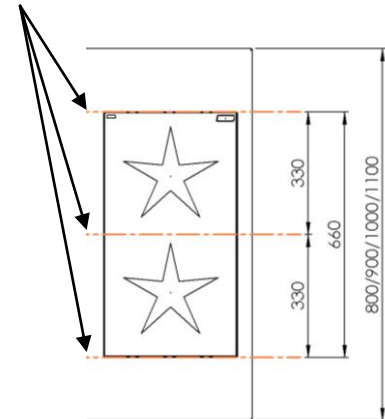
Einhebelmischer A=300
Einhebelmischer A=450



Einseitig bedienbarer Herd
Mischer Position



Beidseitig bedienbarer Herd
Mischer Position



13. KLAPPTABLAR

13.1. AUSFÜHRUNG



Breite: 320mm oder 420mm
Tiefe: 800mm, 850mm, 900mm, 1000mm, 1100mm
Dicke: 40mm

14. STECKDOSE

14.1. AUSFÜHRUNG

Typ 13
2.3 kW, 230 V, 10 A



Schuko
2.3 kW, 230 V, 10 A / 16 A



Schuko Belgien
2.3 kW, 230 V, 10 A / 16 A



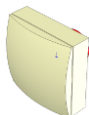
Typ 23
3 kW, 230 V, 16 A



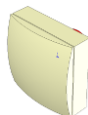
Typ 25
11 kW, 230 V / 400 V, 16 A



Typ CEE16
11 kW, 400 V, 16 A



Typ CEE32
22 kW, 400 V, 32 A



15. BACKOFEN

15.1. EINSEITIG BEDIENBAR



Breite: 660mm
Tiefe: 775mm
Leistung: 5 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Heizonen: 2 (Unter- & Oberhitze)
Temperatur: 50-300° C
Zubehör inklusive: Gitterrost &, Backblech emailliert GN2/1

15.2. BEIDSEITIG BEDIENBAR



Breite: 660mm
Tiefe: 760mm
Leistung: 5 kW
Anschluss: 3x400 VAC
Heizonen: 2 (Unter- & Oberhitze)
Temperatur: 50-300° C
Zubehör inklusive: Gitterrost &, Backblech emailliert verkürzt

16. WÄRMESCHRANK

16.1. EINSEITIG BEDIENBAR

Tiefe: 700mm
Breite: 600mm oder 900mm
Leistung: 2 kW
Anschluss: 1x230 VAC / 16A

Flügeltüre



Lichtmass	Breite x Tiefe
600er Breite MS-WS-600/700-H-EB-FT	416x664mm
900er Breite MS-WS-900/700-H-EB-FT	716x664mm

16.2. **BEIDSEITIG BEDIENBAR**

Tiefe: 760mm
 Breite: 600mm oder 900mm
 Leistung: 2 kW
 Anschluss: 1x230 VAC / 16A

Flügeltüre



Lichtmass	Breite x Tiefe
600er Breite MS-WS-600/760-H-BB-FT	416x720mm
900er Breite MS-WS-900/760-H-BB-FT	716x720mm

17. **HYGIENIAFACH**

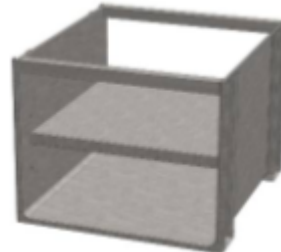
Mindestmasse:	Breite (Bedienseite)	300 - 1200mm (100er Schritte)
	Tiefe	EB 700mm BB 760mm

17.1. **AUSFÜHRUNG**

Einseitig bedienbar
 Mit Tablar, verstellbar in 3 Höhen



Beidseitig bedienbar
 Mit Tablar, verstellbar in 3 Höhen



18. **GASTRONORMFACH**

18.1. **AUSFÜHRUNG**

Einseitig bedienbar
Aussenmass: 400x700x560mm



Beidseitig bedienbar
Aussenmass: 400x760x560mm



19. **FLÜGELTÜRSCHRANK**

Mindestmasse:	Tiefe	EB 700mm
	Breite (Bedienseite)	BB 760mm 300mm, 400mm, 500mm, 600mm

19.1. **AUSFÜHRUNG**

Einseitig bedienbar



ohne Tablar

Beidseitig bedienbar



ohne Tablar

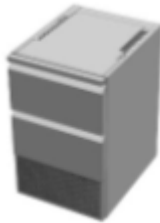
20. INDUKTIONSFUSS

20.1. AUSFÜHRUNG



Masse: 250x450x560 - 2 Elektroniken 3x400 VAC
 - 6 Elektroniken 1x240 VAC

Einbau: Der Induktionsfuss darf nie seitlich sichtbar sein.



Masse: 350x450x560 - 4 Elektroniken 3x400 VAC
 - 2 Elektroniken 3x400 VAC &
 3 Elektroniken 1x240 VAC

Einbau: Der Induktionsfuss darf nie seitlich sichtbar sein.



Masse: 350x250x560 - 6 Elektroniken 3x400 VAC
 - 4 Elektroniken 3x400 VAC &
 3 Elektroniken 1x240 VAC
 - 2 Elektroniken 3x400 VAC &
 6 Elektroniken 1x240 VAC

Einbau: Der Induktionsfuss darf nie seitlich sichtbar sein.

21. INSTALLATIONSFACH

21.1. EINSEITIG BEDIENBAR



Breite (Bedienseite)	150mm
Tiefe	700mm
Anschluss:	- Klemmenfach - Wasseranschlüsse
Optionen:	- Steuerschalter für externen Hauptschalter

21.2. BEIDSEITIG BEDIENBAR



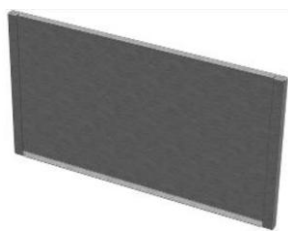
Breite (Bedienseite)	150mm
Tiefe	750mm
Anschluss:	- Klemmenfach - Wasseranschlüsse
Optionen:	- Steuerschalter für externen Hauptschalter



Breite (Bedienseite)	350mm
Tiefe	310mm
Anschluss:	- Klemmenfach - Wasseranschlüsse
Optionen:	- Steuerschalter für externen Hauptschalter

22. BLENDEN

22.1. ABSCHLUSSBLENDE

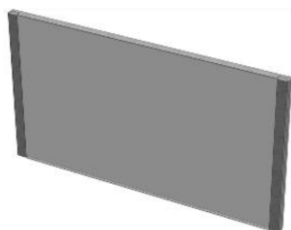


Breite:

Min. 30mm

Zu jedem Herd (EB, BB) braucht es eine Abschlussblende. Ausnahme wenn ein Installationsfach vorhanden ist.

22.2. ISOLATIONSBLENDE



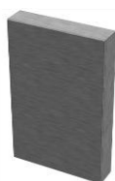
Breite:

Min. 30mm

Die Isolationsblende werden benötigt zwischen:

- Backofen / Induktionsfuss
- Wärmeschrank / Induktionsfuss

22.3. SICHTBLENDE



Breite:

Min. 100mm

22.4. ABDECKBLENDE SEITENWAND HERD EINSEITIG BEDIENBAR



Breite:

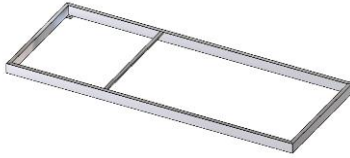
80mm, 130mm, 180mm

Höhe:

560mm

23. ROHRSOCKEL

23.1. ROHRSOCKEL



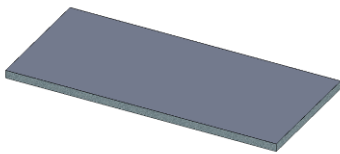
Aussenrohr: Vierkantrohr 100x40x2mm

Verstrebungen: Vierkantrohr 35x20x2

**Rücksprung EB
(Unterbau-Sockel)** **Konturseite:** 50mm
Rückseite: 0mm
Seitenwand: 0mm

Rücksprung BB **Konturseite:** 50mm
Seitenwand: 5mm

23.2. BETONSOCKEL



Abdeckblech: Auf allen Seiten 10mm überstehend vom
 Betonsockel

Rücksprung: Siehe Rohrsockel

Variante: - Abkantung rundumlaufed 10mm
 - Flach



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