

L'art de cuisiner

Fourneaux à induction



THE FINE ART OF COOKING



”

Le partenaire parfait
pour les exigences les
plus élevées

Fabrizio Zanetti

L'art aux 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 permanent.
- Chacun des fourneaux que nous concevons et produisons, répondent aux souhaits de nos clients.
- Nous produisons nos fourneaux intégralement nous-mêmes et nous cultivons le principe « Fabriqué en Suisse ».

Des fourneaux à induction uniques et sur mesure

Depuis plus de 40 ans, la formule de notre succès est la suivante : Issus de l'expérience, conçus et fabriqués pour les professionnels de la restauration.



Température agréable dans la cuisine

Temps de montée en température minimal

Économie d'énergie considérable

La technologie à induction – Uniquement des avantages pour les professionnels de la restauration

Les plaques de cuisson à induction produisent la chaleur exactement là où vous en avez besoin : directement dans la poêle. La chaleur est générée directement dans le fond de la poêle grâce au champ électromagnétique et ce, en un temps record. Si aucune poêle ne se trouve sur le champ de cuisson activé, il n'y a aucune consommation d'énergie ni aucune dissipation de chaleur.

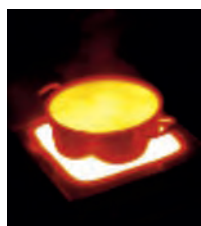
Une grande économie d'énergie : un avantage parmi tant d'autres

- Une économie d'énergie de 50 à 85 % par rapport à la technique de cuisson traditionnelle.
- Les coûts de la cuisson par induction sont rapidement amortis par la réduction des coûts d'énergie. Il s'agit donc d'un investissement extrêmement rentable.
- La garantie d'une atmosphère de travail optimal dans votre cuisine grâce à une dissipation thermique minimale.
- Aucune re-combustion des graisses, ce qui signifie une réduction des vapeurs grasses.
- Un temps de montée en température minimal. La puissance thermique maximale est disponible en l'espace de quelques secondes. Aucun temps d'attente.
- Un dosage continu et précis de l'énergie pour une cuisson à point.



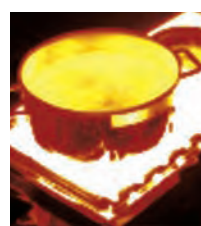
Plaque de cuisson à induction MENU SYSTEM

Un rendement inégalé de 95 %, quelque soit le nombre et la taille des poêles utilisées.



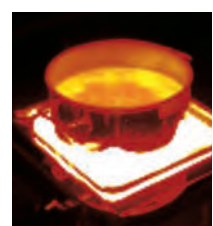
Zone de cuisson infrarouge

Rendement inférieur à 75 %.
Forte dissipation thermique, régulation à effet retardé.



Plan de cuisson à gaz

Rendement inférieur à 60 %.
Dissipation thermique élevée, fort encrassement.



Plaque coup de feu

Rendement inférieur à 40 %.
Dissipation thermique importante et permanente, régulation difficile.

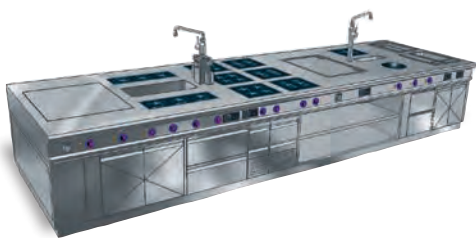


Le fourneau est le cœur de chaque cuisine

Des investissements pensés accroissent sensiblement la productivité et réduisent les frais d'utilisation de manière efficace. Les fourneaux à induction MENU SYSTEM en sont la preuve. MENU SYSTEM, votre allié en termes de techniques modernes employées en gastronomie, vous offre tous les produits et ingrédients indispensables à la réussite d'une cuisine professionnelle.

Adapté à vos idées et à vos exigences en matière d'utilisation

Notre philosophie est simple. Le fourneau est et restera le cœur de chaque cuisine professionnelle. C'est la raison pour laquelle nous concevons avec vous sur-mesure avec les techniques la plus modernes qui soient. Toutes les exigences de l'utilisateur sont prises en compte au moment de leur conception. Les fourneaux à induction MENU SYSTEM répondent par conséquent à toutes les attentes.



Fourneau pour grande structure à forte capacité :

Extrêmement performant, avec zones de production et de finition séparées, pour une grande capacité (jusqu'à 10 employés), équipement complet au niveau des éléments supérieurs et du soubassement.



Fourneau pour moyenne structure :

Performant, pour une haute productivité lors d'une répartition classique des tâches, conçu pour une utilisation par 5 employés max., polyvalent et flexible, équipement de qualité supérieure.



Fourneau pour petite structure :

Zones de production et de finition multifonctionnelles, surfaces de travail et de préparation intégrées, de conception compacte et doté d'un grand espace de rangement.

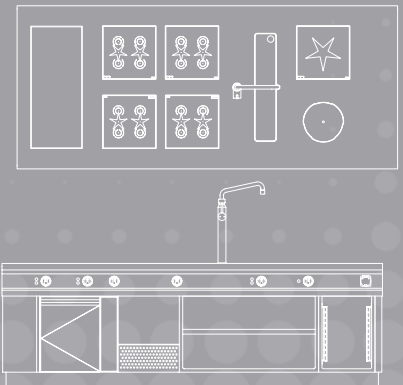
Nous concevons pour vous, sur mesure

La conception d'un fourneau influence considérablement la productivité de votre entreprise et de son équipe de cuisine durant plusieurs années. Le professionnalisme commence par la conception et la sélection d'un partenaire consultant. MENU SYSTEM est la seule entreprise à jouir d'une expérience de plus de 30 ans sur le plan international en matière de conception sur mesure de fourneaux à induction. C'est vous et votre champ d'application qui jouez alors pour nous un rôle décisif. Nous savons être à votre écoute et tenir compte de votre champ d'application individuel.

- Comment votre entreprise fonctionne-t-elle ?
- À quelle clientèle votre cuisine s'adresse-t-elle ?
- Qu'est-ce qui est important pour vous lors de l'utilisation quotidienne d'un fourneau ?
- De quelle place disposez-vous pour un fourneau conçu sur mesure ?
- Combien d'employés travaillent sur le fourneau ?
- Pour combien de clients cuisinez-vous ?
- Quel est votre budget ?

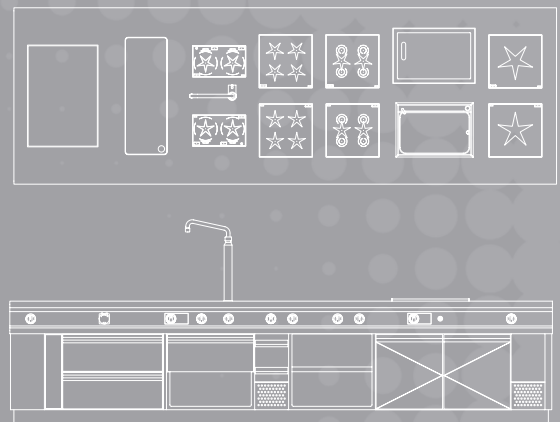
Fourneau pour petite structure :

- 1 plaque chauffante
- 4 plaques à induction multifonctionnelles
- 1 bain-marie 4 x GN1/6
- 1 plaque à induction « Power »
- 1 wok à induction 300



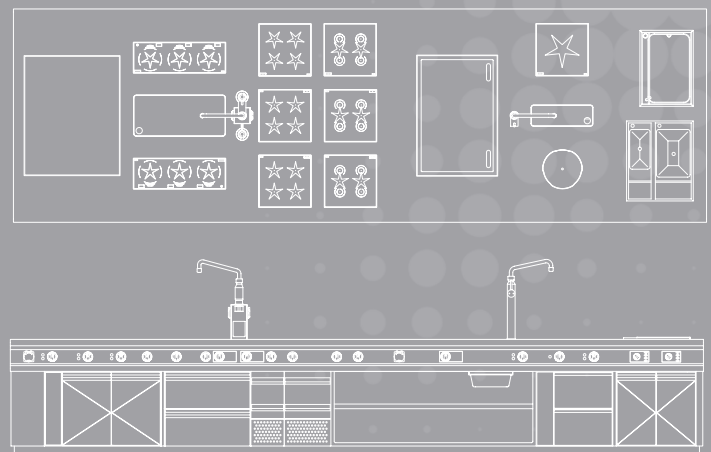
Fourneau pour moyenne structure :

- 1 plaque chauffante
- 1 bain-marie 5 x GN1/3
- 2 **SLIDECONTROL** à 2 plaques à induction
- 6 plaques à induction
- 1 plancha en chrome dur
- 1 cuiseur multifonctions à induction GN1/1
- 1 meuble chauffe assiettes avec 2 tiroirs
- 1 tiroir Cook & Hold avec soubassement totale hygiène
- 1 compartiment baie libre avec étagère



Fourneau pour grande structure à forte capacité :

- 1 plaque chauffante
- 2 bains-marie (4 x GN1/3, 5 x GN1/6)
- 2 **SLIDECONTROL** à 3 plaques à induction
- 7 plaques à induction (2 commandes)
- 1 plancha en chrome dur
- 1 wok à induction 300
- 1 cuiseur multifonctions à induction GN1/1
- 1 friteuse avec deux bacs
- 2 meubles chauffe assiettes
- 4 tiroirs Cook & Hold
- 1 compartiment baie libre avec étagère



Une qualité sans compromis

Une force innovatrice élevée

Une procédure opérationnelle optimale

Une hygiène maximale

Une cuisson au degré près

Des coûts de système réduits



Chez MENU SYSTEM, l'esthétique et le design s'allient à la compétence technique et à une réalisation haut de gamme.



L'esthétique et la fonctionnalité en un

Chez MENU SYSTEM, un design exigeant s'assimile à la compétence technique et à l'exécution au plus haut niveau de qualité possible. Le corps en acier inoxydable (CNS) d'un fourneau à induction MENU SYSTEM est fabriqué en une pièce. La conception développée par MENU SYSTEM garantit une stabilité absolue. La partie supérieure du fourneau est sans torsion, les appareils sont montés affleurés. Grâce à la conception la plus massive disponible sur le marché, les soubassements disposent également d'une durée de vie des plus élevées.

Élégance et hygiène

Le contour élégant offre une protection optimale de l'ensemble des éléments de commande, pour un niveau d'hygiène maximal avec un effort de nettoyage minimal. Les soubassements de fours sont réalisés en exécution hygiénique H2 avec des rayons faciles à nettoyer.

Avantages et bénéfices :

- Possibilité de faire glisser les poêles sur toute la surface du fourneau
- Des zones de cuissons également utilisables comme surface de travail
- Un nettoyage extrêmement simple et rapide
- Une utilisation ergonomique
- Une hygiène maximale
- Des frais de nettoyage minimes
- De faibles frais d'entretien
- Un coût global peu élevé grâce à une très longue durée de vie



**Un revêtement spécial avec
une large sélection de couleur**

Les possibilités sont quasiment
illimitées : Assemblez votre nouvelle
cuisine de démonstration dans
d'innombrables couleurs.





Les professionnels de la restauration soulignent leur savoir-faire en couleurs

De plus en plus d'hôtes misent sur les cuisines de démonstration ou ouvertes et offrent ainsi à leurs clients déjà une expérience inoubliable pendant la préparation. Plusieurs possibilités offrent des vues insolites : La table du chef, les fêtes de cuisine, des cours de cuisine ou tout simplement des visites guidées personnalisées de la cuisine pour les client(e)s habitué(e)s.

Une technologie de revêtement développée par nos soins

Pour cette raison, l'esthétique et le design jouent un rôle de plus en plus important dans la conception d'installations de fourneaux. Un besoin, auquel MENU SYSTEM satisfait avec des compétences techniques pour une réalisation de haute qualité. La technologie de revêtement développée par nos soins se distingue de par une résistance élevée à l'abrasion et aux rayures et permet à votre fourneau de rayonner dans la couleur choisie pendant de longues années.



**Ce fourneau à induction
enthousiasme tout le monde :
Propriétaires, professionnels
de la restauration et hôtes.**



En tant que propriétaire, vous êtes enthousiasmé(e) par un amortissement rapide d'une installation de fourneaux à efficacité énergétique, pratique et supérieure du point de vue technique.

En tant que professionnel(le) de la restauration, vous êtes passionné(e) par votre travail et, pour cette raison, vous êtes plus productif/productive, plus créatif/créative et plus prospère. Avec ce fourneau, vous gagnez en crédibilité en tant que professionnel et vous faites adhérer votre équipe entière avec votre enthousiasme.

Les hôtes estiment la qualité élevée et constante des plats et sont surpris par un nouveau régal culinaire à chaque visite.

**Nous ne voulons pas de clients satisfaits,
nous voulons des clients enthousiasmés.**

Votre enthousiasme est notre objectif. Nous sommes fiers des nombreuses brigades de cuisine que nous sommes en mesure d'enthousiasmer quotidiennement.

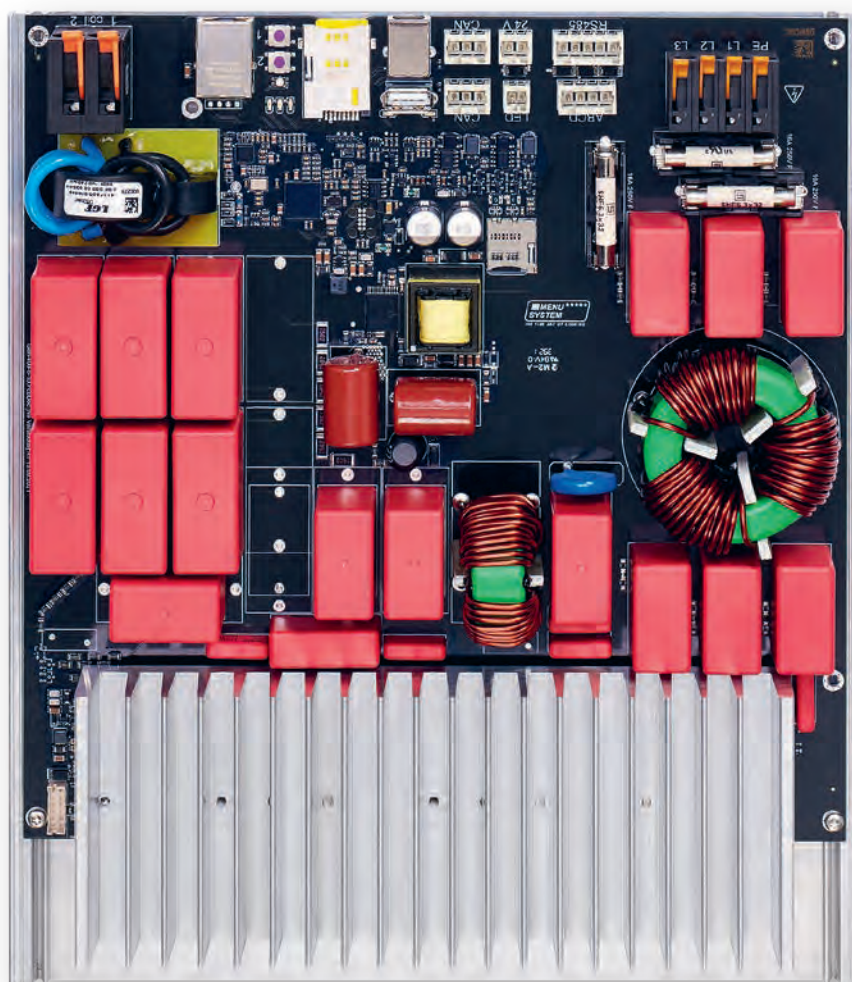
Celsius *Black*

Leading Induction Technology



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.

Celsius Black

Leading Induction Technology

La technologie de cuisson à induction du leader du marché

Celsius Black de Menu System élève la technologie de cuisson à induction au niveau supérieur. Profitez d'une excellente qualité de préparation, d'une efficacité énergétique augmentée et d'une sécurité d'exploitation maximale.

Une compétence étendue en matière de fourneaux

Les milliers de fourneaux installés et les dizaines de milliers de foyers de cuisson à induction quotidiennement en fonction en Europe et dans le monde contribuent au savoir-faire de Menu System. C'est sur la base de ces connaissances que nous avons développé le nouveau Celsius Black.

Une liberté sans précédent

Dans la poêle se passe ce que vous voulez. Les fonctions de cuisson uniques du régulateur multimode et la commande Turn&Push, facile et exclusive, prodiguent aux cuisiniers une totale liberté de régulation. La nouvelle régulation de puissance qui s'adapte individuellement à chaque poêle génère une commande de la puissance de cuisson avec une précision sans précédent. Une expérience de cuisine révolutionnaire.

Une compétence supérieure en matière de fourneaux

Les fourneaux de Menu System offrent :

Des fonctions de cuisson supérieures

Une gestion de l'énergie supérieure

Une sécurité supérieure et durable

Une facilité de service supérieure

Une connectivité supérieure

Celsius Black avec Data Lounge

La technologie de cuisson à induction pour fourneaux haut de gamme

Des hôtes heureux et des cuisiniers enchantés. Pour votre succès dans la gastronomie, la technologie de cuisson à induction dernière génération de Menu System révolutionne le cœur même de la cuisine – le fourneau. Une base technologique pour fourneaux haut de gamme a vu le jour grâce à la combinaison des avantages de la numérisation et de la mise en réseau intelligente.

Celsius Black, la révolution de la cuisine gastronomique.

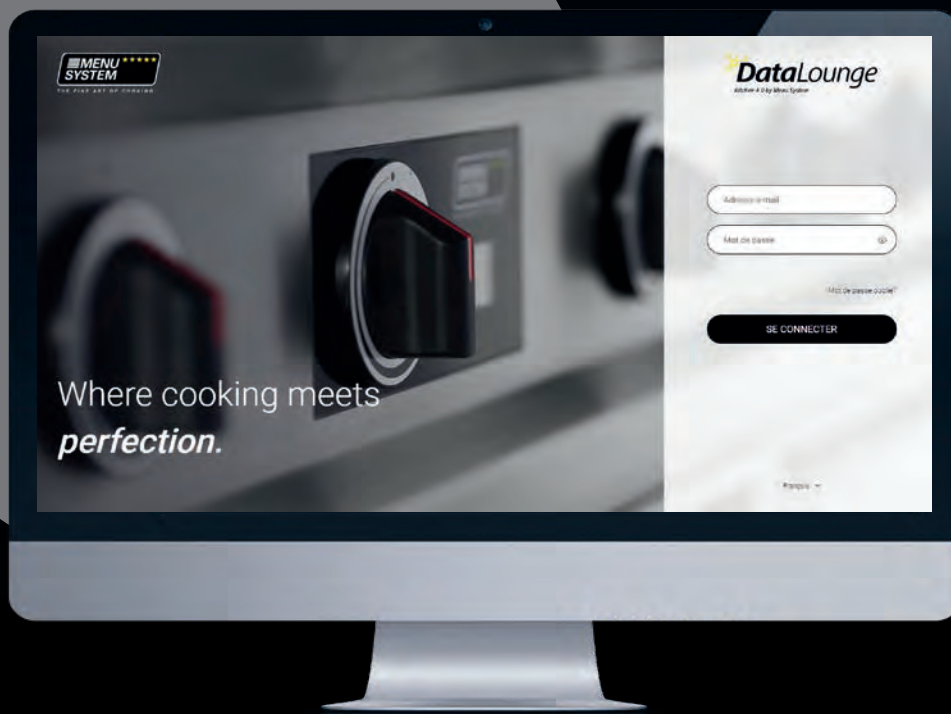




Avec Celsius Black, la cuisine 4.0 devient réalité.

Servez-vous des données de vos appareils de cuisine pour obtenir des résultats d'exploitation encore meilleurs. La Data Lounge de Menu System génère des chiffres-clés intelligents relatifs à l'utilisation et à la consommation énergétique de chaque appareil raccordé. Créer une base de données, avoir une vue d'ensemble, optimiser les processus, réduire les frais d'exploitation – les conditions préalables parfaites pour l'excellence dans la cuisine gastronomique.

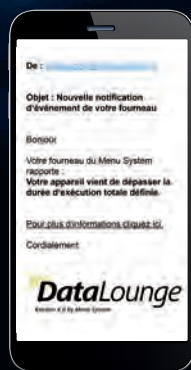
Celsius Black avec Data Lounge rend tout cela possible.





Contrôle total

La Data Lounge vous fournit de manière claire et précise tous les chiffres-clés pertinents, tels que la consommation énergétique, l'état de l'appareil et les durées d'utilisation. Les schémas électriques ou la notice d'utilisation sont disponibles à tout moment. Vous disposez d'une vue d'ensemble sans précédent et recueillez les potentiels d'optimisation en vue de l'augmentation de la qualité, de l'efficacité et de la sécurité d'exploitation.



Réception de messages

Laissez votre fourneau vous informer par SMS ou e-mail des événements importants. Dans le centre de contrôle de la Data Lounge, définissez quels messages vous souhaitez recevoir et de quelle façon, afin d'être informé en permanence. Un confort et une sécurité inexistantes jusqu'à ce jour.



Rapport mensuel en format PDF

Vous recevez chaque mois par e-mail un rapport généré automatiquement en format PDF. Vous êtes ainsi non seulement informé de la consommation énergétique et des durées de fonctionnement des appareils, mais ces informations sont en plus documentées. Ces connaissances sont votre clé pour l'optimisation de l'exploitation et des frais. Une plus-value que seul Celsius Black avec Data Lounge peut vous offrir.



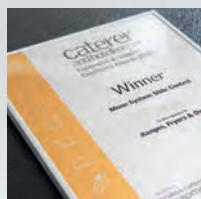
Détection automatique du type de poêle

Optimisation du rendement

Commande de la puissance de cuisson en déplaçant la poêle

Système intégral de protection des ustensiles de cuisson

Un maximum de puissance dans un minimum de volume



La technique de commande *SLIDECONTROL* développée par MENU SYSTEM a été récompensée par le prix de l'innovation « Catering Equipment & Supplies Excellence Award » au salon culinaire international « Hotel-lympia » de Londres.



SLIDECONTROL

Commande pour une cuisson intuitive

Une commande qui s'effectue d'une main, comme par enchantement : telle est l'innovation de MENU SYSTEM. Le terme « slide » signifie « glisser » en anglais, et c'est effectivement ce dont il s'agit avec cette technique permettant de commander la puissance de cuisson en déplaçant la poêle sur le champ de cuisson.

La technique de commande brevetée de MENU SYSTEM

Le cuisinier reprend le contrôle absolu des processus de cuisson. **SLIDECONTROL** est synonyme d'une cuisson intuitive, sans détour ni compromis, exclusivement focalisée sur la préparation. Le maniement des poêles et des casseroles s'en trouve révolutionné.

Unique au monde : glisser au lieu de régler

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 continu. La poêle reste ainsi toujours complètement sur la bobine. Un affichage numérique indique à tout moment la puissance absorbée effective. Le réglage s'effectue exclusivement par le déplacement de la poêle. Un geste suffit pour obtenir à tout instant la puissance désirée.

SLIDECONTROL**Une innovation unique au monde :
Faire glisser au lieu de réguler**

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. Le maniement des poêles et des casseroles s'en trouve révolutionné.

Plaques de cuisson À-la-carte

La rapidité pour petites poêles

Une plaque de cuisson complètement autonome se situe sous chaque étoile. Chacune des poêles peut être contrôlée individuellement. Une densité de puissance maximale pour petites poêles, en combinaison avec une capacité de régulation très fine déjà dès puissance minimale.

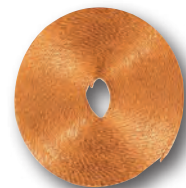
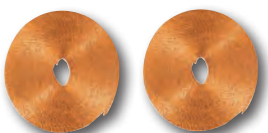
- Avec technique de commande **SLIDECONTROL** brevetée
- Reconnaissance de casseroles et surveillance centrales de la température
- Affichage numérique des informations
- Caractéristiques Celsius Black

**Plaque à induction
« Power »**

La puissance, là où on l'attend

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

- Technologie brevetée **SLIDECONTROL**
- Détection de casserole et surveillance de la température centralisées
- Affichage numérique des informations
- Caractéristiques Celsius Black



Puissance de la bobine : 2 x 3,5 kW,
avec un champ d'action de 2 x 220 mm,
adapté aux deux poêles jusqu'à 20 cm
de diamètre.

Puissance de la bobine : 3 x 3,5 kW,
avec un champ d'action de 3 x 220 mm,
adapté aux trois poêles jusqu'à 20 cm
de diamètre.

Puissance de la bobine : 6 kW,
avec un champ d'action de 300 mm,
adapté aux poêles jusqu'à 32 cm
de diamètre.

Plaque à induction multifonctionnel

Polyvalence et flexibilité

La plaque à induction multifonctionnel 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.

- Détection de casserole à 2 zones et surveillance de la température
- Affichage numérique des informations
- Caractéristiques Celsius Black



Puissance de la bobine : 7 kW, avec un champ d'action de 340 x 360 mm, pour 4 sauteuses de 16 cm ou un faitout jusqu'à 38 cm de diamètre.

Plaque à induction de surface

Capacité de poêle maximale pour une répartition optimale de la puissance

La plaque à induction de surface est idéale pour une cuisson avec plusieurs petites poêles. Optimal également pour obtenir une répartition homogène de la chaleur dans une grande poêle. Dosage extrêmement subtil de la puissance pour une cuisson à point.

- Détection de casserole et surveillance de la température sur toute la surface
- Affichage numérique des informations
- Caractéristiques Celsius Black



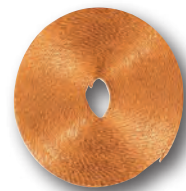
Puissance de la bobine : 9 kW, avec un champ d'action de 380 x 380 mm, pour 4 sauteuses de 20 cm ou un faitout jusqu'à 44 cm de diamètre.

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.

- Insert à wok antichoc avec surveillance électronique de la température
- Profondeur de poêle unique
- Poêle wok légère en acier spécial inoxydable pour une puissance absorbée extrêmement élevée



Puissance de la bobine : 5 kW, Diamètre : 300 mm pour poêle Wok MENU SYSTEM

Plancha et plaque à rôtir

Pour le plaisir des papilles !

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

Disponibles en différentes tailles et profondeurs, à surface lisse ou rainurée, utilisables d'un seul côté ou bien des deux, avec une ou deux zones chauffantes.



Technologie exclusive

Technique de cuisson à éléments de chauffage moulés pour un rendement maximal avec un besoin énergétique minimal

Surface en chrome dur

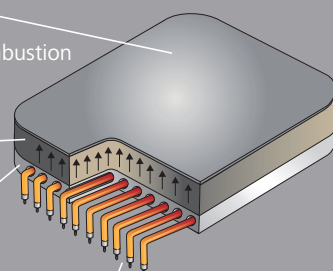
- réduit la dissipation thermique
- protège les grillades contre toute combustion
- nettoyage simple

Monobloc en acier poncé haute précision

- récupérateur de chaleur efficace
- indéformable
- surveillé en température

Corps thermoconducteur en aluminium matricé de qualité supérieure

- transfert thermique rapide
- répartition optimale de la chaleur

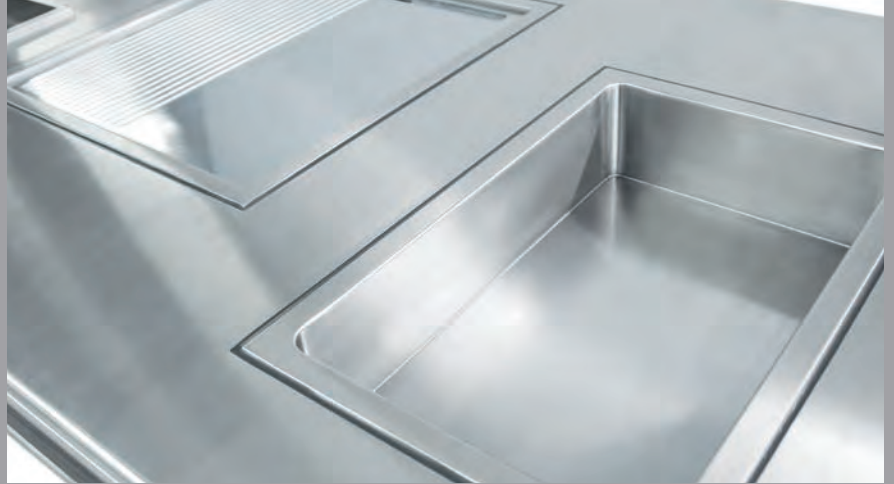


Éléments de chauffage performant

- de longue durée
- à sûreté intégrée

Une technique supérieure

Un contrôle précis de la température, sans fluctuations, grâce à la combinaison d'une commande électronique réactive et d'un dispositif de surveillance de la température recouvrant toute la surface.



Un rôtissage parfait Comment est-ce possible ?

- La température peut être réglée au degré près, rapidement et sans la moindre fluctuation
- La pièce est rôtie uniformément et reste tendre
- Les saveurs des différentes grillades ne s'entremêlent pas
- Rien n'attache, ne brûle ou ne carbonise, même les produits les plus délicats
- Des grillades saines et pauvres en matières grasses
- Même lorsque la plaque est remplie, la température diminue à peine : un rôtissage optimal, quelle que soit la quantité à cuire
- Zone de « maintien au chaud » intégrée

Un travail optimal Comment est-ce possible ?

- Nettoyage facile et rapide (même entre deux cuissons) simplement à l'eau
- Des températures de travail et de cuisine agréables grâce à une dissipation thermique réduite
- Aucune formation de vapeurs ou de fumées
- Un contrôle possible à tout moment grâce à un affichage simultané des valeurs de température réelles et théoriques
- Utilisation à une main au moyen d'un commutateur rotatif
- Des conditions de travail optimales grâce à un assemblage bord à bord des éléments du fourneau

Des économies d'énergie et d'argent Comment est-ce possible ?

- Une dissipation thermique réduite grâce à un revêtement en chrome dur
- Un rendement maximal assuré par une technique de chauffage à deux plaques avec tubes chauffants scellés
- Réduction du temps de travail grâce à un nettoyage extrêmement rapide
- Une perte minimale à la cuisson permettant d'économiser les denrées utilisées

Cuiseur multifonctions

Les multiples facettes de l'induction

S'il est un appareil pour lequel un contrôle précis de la température au degré près est important, c'est bien le cuiseur multifonctions. Cet appareil allie la précision et la réactivité d'une commande électronique de température à l'efficacité énergétique et à la performance de la technique de cuisson par induction la plus récente.

Disponible comme appareil GN1/1 ou GN1/2.



Cuiseur multifonctions : une polyvalence extrême

- Appareil extrêmement polyvalent permettant de cuire, pocher, bouillir, régénérer, laisser reposer et garder au chaud. Idéal pour les pâtes alimentaires, pâtes farcies, boulettes de pommes de terre, poissons et crustacés, légumes, viandes et saucisses, fonds et bien plus encore...
- Temps de montée en température réduit
- Possibilité de réguler la température au degré près (30 – 100° C)
- Régulation continue de la puissance
- Qualité maximale de l'aliment cuit
- Chacun des produits peut être préparé à une température optimale
- Grande capacité d'eau et de chaleur
- Peut cuire également des produits surgelés en grande quantité
- Une cuisson rapide et optimale pour une consommation d'énergie minimale
- Extrême facilité de nettoyage et d'entretien

Une technique supérieure

- Technique de cuisson par induction ultra-moderne
- Puissance calorifique efficace : 9 kW
- Technique de chauffage en dehors du bac de cuisson
- Trois modes de fonctionnement indépendants
- Contrôle de la température au degré près
- Capacité maximale : 40 litres
- Remplissage automatique
- Contrôle automatique du niveau (peut être désactivé)
- Zone de récupération intégrée
- Système de protection contre la marche à vide
- Bac en acier inoxydable V4A résistant à l'eau salée
- Logiciel de commande actualisable

Cook & Hold

Une cuisson à point, tout en douceur

Un appareil de cuisson haut de gamme pour une cuisson précise et un maintien au chaud jusqu'à l'obtention d'un aliment cuit à point. Convient parfaitement à une cuisine moderne, saine et de qualité. Contrôle absolu de la chambre de cuisson et de l'aliment à cuire grâce à une grande facilité d'accès et d'utilisation. Disponible comme appareil GN1/1 en version « tiroir ».



Cook & Hold : une cuisson à point qui préserve vos aliments

- La viande et tous les autres aliments cuits restent bien juteux
- Moins de perte à la cuisson pour la viande et le poisson
- Une qualité de produit optimale, même avec un temps de service prolongé
- Temporisation des phases de production et de finition
- Très simple d'utilisation
- Très facile à nettoyer

Une technique supérieure

- La température de la chambre de cuisson peut être contrôlée au degré près grâce à une commande électronique
- Sonde de température à cœur assurant un contrôle parfait de l'aliment à cuire
- Fonction de cuisson automatique Delta T
- Répartition homogène et statique de la chaleur
- Une consommation d'énergie réduite pour une faible puissance connectée

- Utilisation à une main au moyen d'un commutateur rotatif
- Affichage simultané des valeurs de température réelles et théoriques
- Inutile de se baisser grâce à une ouverture « tiroir »
- Ouverture complète du tiroir pour un accès maximal
- Réalisation parfaitement à la norme « Hygiène H3 »
- Tiroir s'ouvrant en dehors de la chambre de cuisson
- Complètement intégré au fourneau

Appareils thermiques

Conçus pour les professionnels de la restauration

Une gamme très variée d'appareils éprouvés dans la pratique et malins est à votre disposition pour un équipement optimal de votre fourneau en fonction des tâches requises.

Meuble chauffe assiettes

Une meuble chauffe assiettes équipé d'un système à double ventilateur pour un chauffage homogène de la vaisselle à tout instant, un agencement clair et une grande facilité d'accès. Inutile de vous baisser grâce aux tiroirs à assiettes hautement résistants : ces derniers disposent d'une capacité de charge maximale et permettent un agencement flexible de la vaisselle.

Plaque chauffante

Encastrée au même niveau que les éléments supérieurs du fourneau, la plaque chauffante indéformable peut être utilisée comme surface de dressage des plats, de maintien au chaud ou de travail.





Bain-Marie

Les bains-marie de MENU SYSTEM sont dotés d'un système automatique de remplissage d'eau et de contrôle du niveau. Ils ne présentent aucune jointure et sont intégrés au même niveau que la surface du fourneau.



Friteuses

Des friteuses conçues par un fabricant de votre choix parmi les meilleurs sont intégrées dans les règles de l'art à la structure du fourneau.



Four

Four en acier inoxydable à chaleur de voûte et de sol, équipé d'une grande chambre de cuisson pour les préparations classiques.

Accessoires

Des petits assistants indispensables

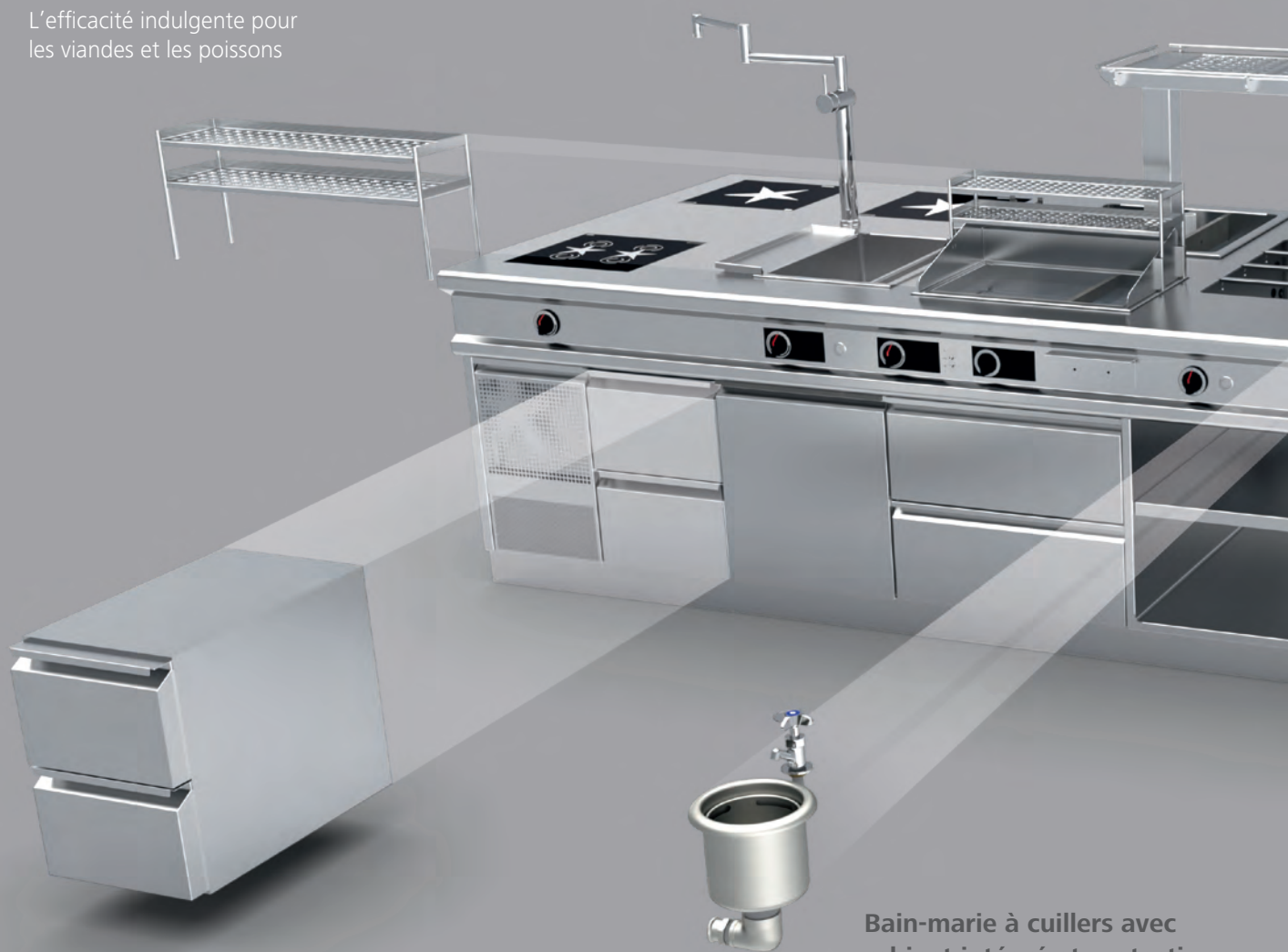
S'ils sont choisis correctement et placés de manière judicieuse, les accessoires de cuisine fournissent une contribution importante à la simplification des processus de travail. Ainsi, vos plats sont un succès, même en cas de conditions d'espace restreintes ou en période de pointe.

Grille de cuisson à basse température et de repos pour planchas

L'efficacité indulgente pour les viandes et les poissons

Mitigeur à bras pivotant double MENU SYSTEM Profiline

L'eau au bon endroit



Meubles de refroidissement et de réfrigération avec 2 ou 3 tiroirs GN

Le refroidissement sur place pour le processus de travail optimal

Bain-marie à cuillers avec robinet intégré et protection contre le débordement

Des couverts propres à tout moment

**Rayon à poêles et couverts
avec rambarde ainsi que grille
amovible**

Tout à sa place et à portée de main

**Supports salamandres
pivotables et rotatifs**

Les salamandres peuvent être
utilisées sur trois côtés du fourneau

**Table rabattable pour
charges lourdes chauffable**

Surface de préparation
supplémentaire pour les
heures de pointe



**Prises de courant de travail et pour
appareils avec protection IP44**

Le courant là où il est requis

**Interrupteur de révision avec
témoin ce contrôle blanc**

La sécurité grâce à la coupure de
courant directement sur le fourneau



MENU SYSTEM s'attache au moindre détail

L'amour du détail

De nombreux détails subtils finissent toujours par faire « la » différence : c'est ce que l'on appelle la qualité. C'est ainsi que dans la conception d'un fourneau, mais pas seulement là, l'amour du détail constitue à la fois la fin et les moyens.

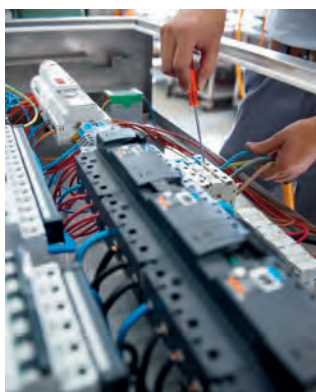




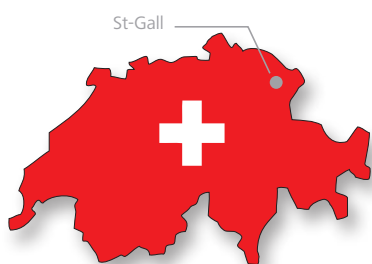
Fabriqué en Suisse

Fabriqué à St-Gall

Fabriqué par MENU SYSTEM



Tout est fabriqué chez nous : Technique de cuisson par induction, électro-technique et traitement des métaux



Nous sommes fiers de notre savoir-faire et nous assumons la pleine responsabilité. Tous les composants des installations de fourneaux individuelles et réalisées sur mesure sont développés et produits à Saint-Gall, notre siège social et seul site de production. Avec ce rendement de fabrication élevé, nous disposons du plein contrôle de la qualité.

Venez faire une visite

Chez MENU SYSTEM, « Fabriqué en Suisse » n'est pas une étiquette, mais une philosophie et une réalité vécue. En tant que client/e ou partenaire commercial(e), vous êtes invité(e) à venir nous rendre visite personnellement. Vous êtes les bienvenus, prenez nous au mot.



Une garantie d'usine de 5 ans, inégalée



Nous vous garantissons la qualité de nos produits. Nos cinq années de garantie d'usine sur la technique de cuisson par induction offrent à nos clients la sécurité et la liberté que l'on est en droit d'obtenir en choisissant un produit de pointe.

Service après-vente compris



Notre « philosophie qualité » s'applique à nos fourneaux pendant toute leur durée de vie. La sécurité de l'investissement repose donc également sur la certitude de pouvoir profiter en permanence d'un service après-vente compétent, quel que soit le lieu d'utilisation et l'âge du fourneau MENU SYSTEM. En fonction du pays et de la région où vous vous trouvez, ce service après-vente est assuré par la société MENU SYSTEM elle-même ou bien par un partenaire autorisé et formé régulièrement.

L'art de cuisiner

Seuls des clients enthousiastes peuvent assurer leur réussite à long terme sur le marché. Cela fait plus de 40 ans que nous en sommes convaincus et que nous agissons en ce sens : en faisant preuve d'innovation et de compétence. Vous constaterez que nous ne sommes pas un grand groupe anonyme, mais une équipe de personnes accessibles. Cela confère également à nos produits une forte identité. MENU SYSTEM : L'ART DE CUISINER, aujourd'hui comme demain !

Dr. Paul Schneider





”

**Atteindre les étoiles avec
MENU SYSTEM.**

Martin Berasategui

