

Celsius **Black**

Leading Induction Technology

*La technologie pour
fourneaux haut de gamme*



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.



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.

La technologie IoT fait son entrée dans la cuisine gastronomique

L'ère de l'IoT a commencé. Le récent développement de la Data Lounge intègre les avantages de la numérisation dans la cuisine. Profitez dès aujourd'hui d'une infrastructure d'avenir.

Une compétence supérieure en matière de fourneaux

Les fourneaux de Menu System offrent :

Des fonctions de cuisson
supérieures

Une connectivité
supérieure

Une gestion de l'énergie
supérieure

Une facilité de service
supérieure

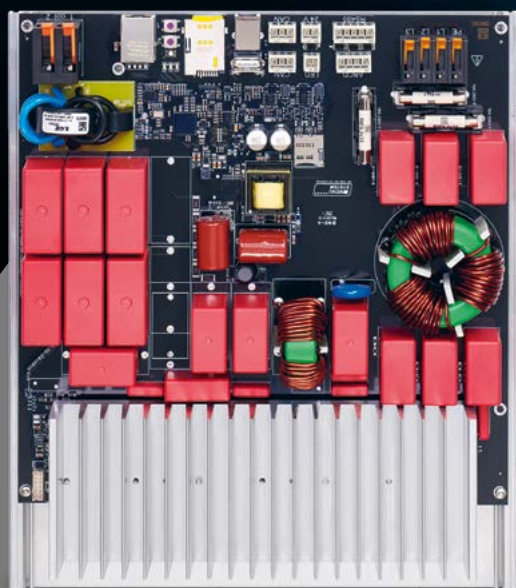
Une sécurité
supérieure et durable

Des fonctions de cuisson supérieures

Une liberté sans précédent. Dans la poêle se passe ce que vous voulez. Nos cinq 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.



« Avec Celsius Black, nous obtenons des résultats parfaits pour chaque hôte. Cuisiner devient ainsi un réel plaisir. »



+ 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
- + Détection automatique du type de poêle
- + SlideControl pour une cuisson intuitive
- + Régulation de la puissance adaptée au type de poêle
- + Mode de réglage de température
- + Puissance volumique maximale par cm²
- + Niveau ou réglage 'Choco'
- + Affichage numérique des informations
- + Fonction PushHold

Une connectivité supérieure

L'ère de l'IoT a commencé. 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.

IoT = Internet of Things



« La Data Lounge de Celsius Black m'offre la meilleure vue d'ensemble de tous les chiffres-clés pertinents – à tout moment et partout. »



+ Révolution IoT: Data Lounge

La transparence signifie l'acquisition de contrôle. La Data Lounge vous permet d'accéder à tout moment et partout dans le monde aux données de votre fourneau. Ceci est votre clé pour optimiser vos processus et réduire vos frais d'exploitation. Aucun autre fourneau au monde ne vous offre ces possibilités.









+ Compatibilité cuisine 4.0

Les compétences futures de la cuisine 4.0 sont la mise en réseau, la gestion d'interfaces et la sécurité des données. Celsius Black vous offre tout cela aujourd'hui déjà. Vous disposez de données numériques documentées, allégez la charge de travail de votre personnel et travaillez en économisant les ressources.

+ Connexion Web Plug&Play

Raccordez la fiche secteur et déjà votre fourneau ainsi que toutes les inductions Blackline sont connectées à Internet. Impossible de faire plus facile. Les avantages de la mise en réseau sont immédiatement à votre disposition. Il vous suffit de démarrer et d'en profiter.

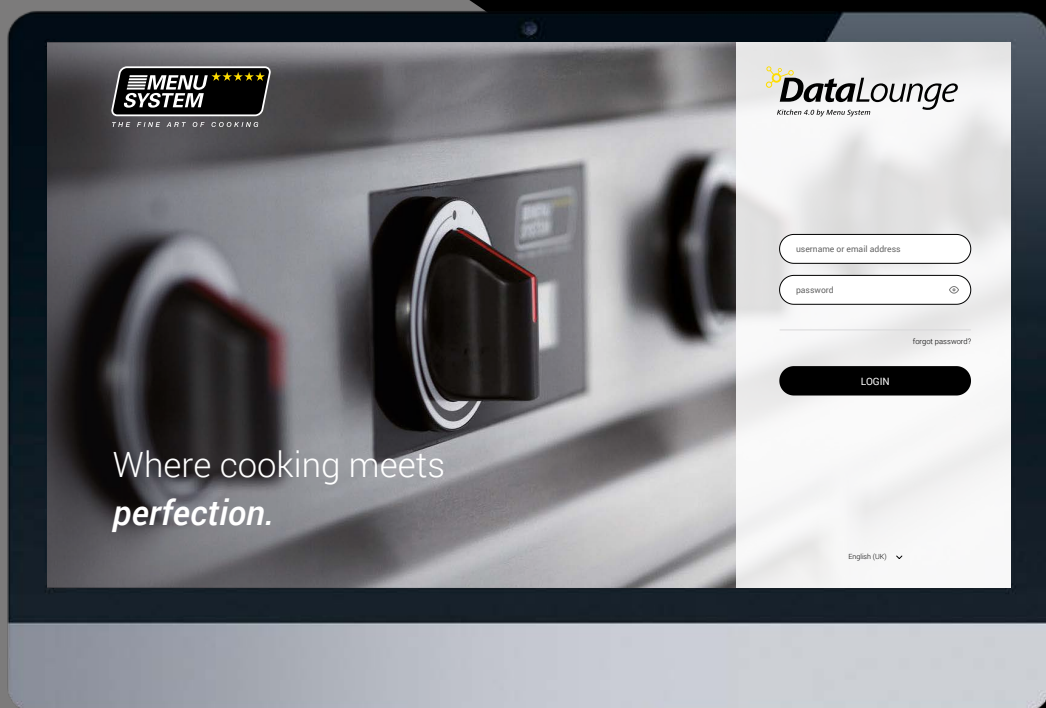
Une connectivité supérieure grâce aux points suivants

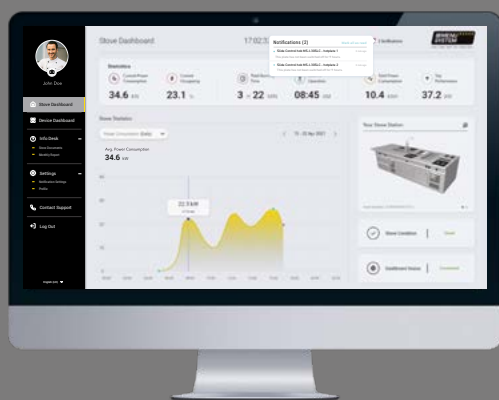
-  Révolution IoT: Data Lounge
-  Compatibilité cuisine 4.0
-  Connexion Web Plug&Play
-  Remote update capability (RUC) (capacité de mise à jour à distance)
-  Raccordement à l'optimisation énergétique ABCD
-  Interface CAN Open
-  Interface de service USB
-  Interface RS485

CELSIUS BLACK

 **DataLounge**
Kitchen 4.0 by Menu System

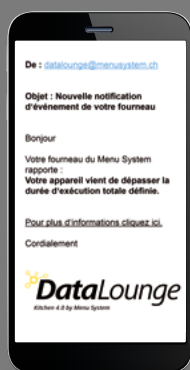
Avec *Celsius Black*, la cuisine 4.0 devient réalité. La *Data Lounge* vous permet d'accéder à tout moment et partout dans le monde aux données de votre fourneau. Plus encore : vous êtes informé en permanence au sujet des événements pertinents.





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.

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.

Une gestion de l'énergie supérieure

Celsius Black offre les stratégies les plus modernes dans la gestion de l'énergie. La détection du type de poêle permet une optimisation active du degré d'efficacité. Le nouveau système Cool-to-Power garantit une performance de cuisson maximale, même aux heures de pointe. Le raccordement intégré en série, selon DIN 18875, établit la connexion avec les installations d'optimisation d'énergie.



« Pour des raisons environnementales et de frais, il est primordial pour nous de travailler en tenant compte de l'efficacité énergétique. Celsius Black fournit la solution parfaite. »



+ Efficacité 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

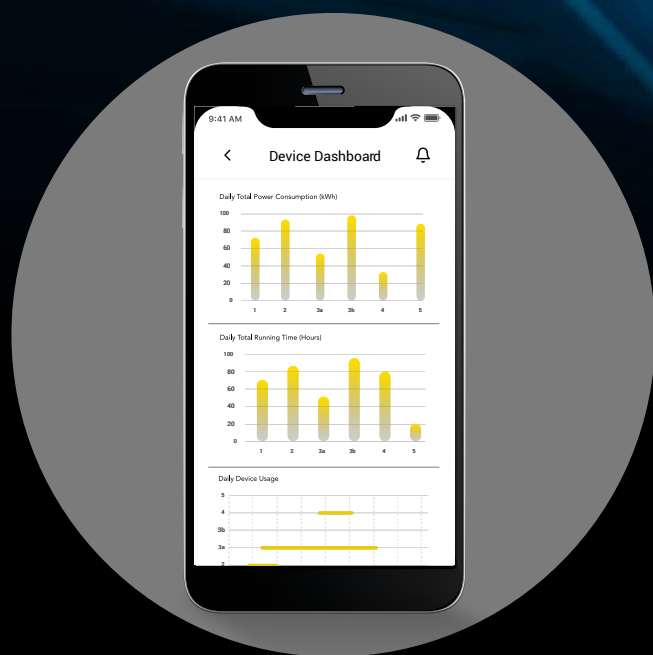
- +** Efficacité énergétique maximale
- +** Consommation minimale en mode Veille
- +** Optimisation active du degré d'efficacité
- +** Commande «Best of» des bobines
- +** Technologie MultiVolt
- +** Système Cool-to-Power
- +** DIN 18875 on Board (configurable)

Une facilité de service supérieure

Des informations ciblées et reçues à temps permettent d'éviter des interventions S.A.V. ***Celsius Black avec Data Lounge*** vous informe selon vos souhaits par e-mail ou SMS au sujet d'événements que vous aurez au préalable déterminés dans le centre de contrôle. Le système de diagnostic Smart-Check, l'interface de service USB ainsi que la Configuration-Key pour l'installation rapide, veillent à l'efficacité maximale du service sur place.



« Celsius Black me fournit activement et automatiquement toutes les informations pour l'entretien et le service. Tout simplement génial. »



+ Centre de contrôle pour messages Push

Vous déterminez qui reçoit quelles informations par e-mail ou SMS de votre fourneau. Il s'agit là d'une prévention et d'une anticipation du SAV active et efficace, qui permet d'éviter des coûts inutiles. Seul Celsius Black avec Data Lounge vous offre cette possibilité. La digitalisation pour des besoins réels.

+ Système de diagnostic Smart-Check

Celsius Black est doté d'intelligence. Il permet un diagnostic étendu et par conséquent une procédure ciblée. Les frais de service sont efficacement minimisés. Les travaux d'entretien nécessaires peuvent être identifiés. L'effort est petit, mais l'effet est grand.

+ Configuration-Key pour installation rapide

Chaque système d'induction Blackline peut être configuré sur demande, en fonction des désirs du client et des applications souhaitées. En cas d'intervention du service après-vente, cette configuration peut rapidement et sûrement être transférée via la carte SIM. Impossible de faire plus simple et plus facile à utiliser.



Une facilité de service supérieure grâce aux points suivants

- + Centre de contrôle pour messages Push
- + Cockpit d'appareils Data Lounge
- + Système de diagnostic Smart-Check
- + Configuration-Key pour installation rapide
- + Interface de service USB
- + Unité de ventilation remplaçable
- + Bornes de raccordement auto-serrantes
- + Support magnétique Screwless
- + Logement de carte SD pour un enregistrement des données à long terme

Une sécurité supérieure et durable

Celsius Black est synonyme de sécurité étendue : sécurité au travail, sécurité d'exploitation, fiabilité et sécurité pour l'avenir. Le système de protection d'ustensiles de cuisine, le logiciel de commande pouvant être mis à jour à distance et la nouvelle architecture de bobine de bout-en-bout ne sont que quelques-unes des nombreuses caractéristiques uniques de la sécurité à 360°.



« La qualité élevée des composants de Celsius Black est unique. Pour nos cuisines, nous misons sur le meilleur. »



+ Sécurité d'investissement excellente

Grâce à son logiciel pouvant être mis à jour à distance, Celsius Black est prêt à affronter l'avenir. Nos technologies développées en interne sont systématiquement axées sur la durabilité. Avec notre garantie d'usine de 5 ans sur la technique de cuisson par induction, nous nous portons garants d'une qualité inégalée.

+ Sécurité maximale contre les défaillances

Le régulateur multimode sans usure, la nouvelle architecture de bobine de bout-en-bout et le compartiment pour systèmes à induction Star+, avec son système de réfrigération autonome, maximisent la fiabilité. Chaque système d'induction Blackline est autonome, fonctionnel en cas d'urgence et surveillé par phases – un solide paquet de sécurité pour vous.

+ Systèmes de protection étendus

Nous garantissons un haut niveau de sécurité au travail et de l'exploitation. Le système d'induction Blackline protège vos ustensiles de cuisine de manière toute aussi optimale que soi-même, grâce à la détection du type de poêle et à la mesure en temps réel Delta T, avec jusqu'à cinq capteurs de température.

Une sécurité supérieure grâce aux points suivants

- +** Logiciel équipé pour l'avenir, pouvant être mis à jour à distance
- +** Architecture de bobine bout-en-bout
- +** Système intégral de protection des ustensiles de cuisson
- +** Surveillance de phase intégrée
- +** Mesure en temps réel Delta T
- +** Régulateur multimode avec capteur à effet Hall (exempt d'usure)
- +** Fonctionnalité en cas d'urgence
- +** Système de réfrigération autonome du compartiment à induction Star+
- +** Assurance qualité TFC

L'univers Celsius Black

En tant qu'unique producteur de fourneaux au monde, Menu System développe et produit tous les composants de sa technologie d'induction soi-même – pour une qualité suisse assurément fiable.

+ La durabilité grâce à la distance

Nos générateurs sont sciemment intégrés à distance des sources de chaleur de la partie supérieure du fourneau. Ainsi, nous augmentons massivement la durée de vie du système d'induction.

+ Compartiment à induction Star+

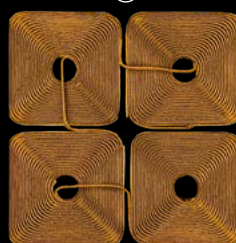
Le compartiment Star+ veille à ce que les systèmes à induction fonctionnent en tout temps et sans aucune restriction avec la performance souhaitée, même en cas de forte sollicitation.





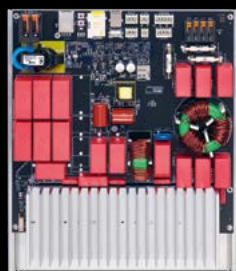
+ *Data Lounge:* *Kitchen 4.0 by Menu System*

Votre fourneau vous renseigne activement par SMS ou e-mail au sujet d'évènements importants. Un rapport en format PDF contenant des chiffres-clés importants sur le rendement énergétique vous est envoyé mensuellement. La cuisine 4.0 est réalité.



+ *Architecture de bobine de* *bout-en-bout*

Un des points forts technologiques: toutes les bobines avec plusieurs centres sont fabriquées à partir d'un seul brin de cuivre continu. Vous profitez ainsi d'une sécurité d'exploitation maximale.



+ *Induction Blackline*

Avec le système d'induction Blackline, Menu System élève la technique d'induction au niveau supérieur. La gestion de l'énergie et la surveillance de la température au plus haut niveau.



+ *Régulateur multimode*

Le régulateur multimode offre une liberté maximale grâce à ses cinq fonctions de cuisson uniques et à la commande Turn&Push. Grâce au capteur à effet Hall, la détection de la position se fait sans contact et sans usure.

La technologie leader du marché pour une gastronomie de haut niveau

Les fourneaux Menu System offrent une compétence supérieure en matière de fourneaux

-  **Des fonctions de cuisson supérieures**
-  **Une connectivité supérieure**
-  **Une gestion de l'énergie supérieure**
-  **Une facilité de service supérieure**
-  **Une sécurité supérieure et durable**