

in.



THE FINE ART OF COOKING

MAGAZINE POUR L'INDUCTION DANS LA CUISINE | NUMÉRO 1/2018



Class Celsius

*l'innovation de MENU SYSTEM
en matière de fourneaux*

03

*Celsius Class –
l'innovation de MENU
SYSTEM en matière
de fourneaux*

10

*Des grandes cuisines
de forme et de
couleur individuelles*

12

*Mise à niveau – la
toute dernière
technologie pour vos
fourneaux*

14

*Références –
MENU SYSTEM
dans la gastro-
nomie étoilée*

Le progrès est un processus continu.

Partout où les fourneaux de MENU SYSTEM sont utilisés, les cuisines se caractérisent par leur forte productivité et leurs bas coûts d'exploitation. Nous avons toujours à cœur d'accroître leur confort et leurs possibilités. C'est la raison pour laquelle MENU SYSTEM peaufine les solutions existantes et met en application de nouvelles idées adaptées à la pratique.

Grâce à une communication intense avec nos clients et à l'aide de nos collaborateurs, nous travaillons inlassablement dans le but de proposer les meilleurs fourneaux aux professionnels de la cuisine.

La Celsius Class de MENU SYSTEM exprime donc l'innovation, la qualité et la quête de perfection. Le régulateur multimode, qui donne à la cuisine un supplément de confort, le système à induction Blueline, qui offre une gestion rigoureuse de l'énergie et de la température, et le pied pour systèmes à induction Star, qui améliore les performances de cuisson : toutes ces nouveautés sont systématiquement présentes sur les nouveaux fourneaux à induction de MENU SYSTEM ou peuvent être intégrées aux fourneaux existants dans le cadre d'une mise à niveau.

Et parce que le design n'intéresse pas seulement les hôtes, notre technique de revêtement, nouvelle et secrète, apporte des notes colorées aux locaux gastronomiques et aux cuisines ouvertes, offrant une alternative attrayante au gris acier omniprésent dans de nombreuses cuisines gastronomiques. Les coloris résistent particulièrement bien à l'abrasion et reflètent visuellement la vie intérieure novatrice des fourneaux à induction de MENU SYSTEM.

MENU SYSTEM – le leader du marché et le spécialiste incontesté en fourneaux à induction professionnels destinés à la gastronomie et aux grandes cuisines.



Dr Paul Schneider
Président directeur général / CA



 *Class*
Celsius
Innovation MENU SYSTEM

*Innovation de MENU SYSTEM
en matière de fourneaux*

La Celsius Class – un pas de plus vers la perfection. La technologie à induction au plus haut niveau. Les fonctions de la Celsius Class sont systématiquement présentes sur les nouveaux fourneaux à induction de MENU SYSTEM.

MENU SYSTEM

Régulateur multimode

Grâce à la nouvelle commande « Turn & Push » disponible sur tous les fourneaux à induction MENU SYSTEM, le maintien au chaud et le contrôle de la température ont atteint un nouveau niveau.



« Le régulateur multimode de MENU SYSTEM offre une liberté incroyable et permet à d'innombrables hôtes de jouir d'une qualité égale irréprochable. »

DOUCE STEINER
HIRSCHEN, SULZBURG



- + **trois modes d'exploitation indépendants**
- + **commande « Turn & Push »**
- + **technologie des capteurs à effet Hall**



Mode de puissance

Grâce au mode puissance perfectionné, vous réglez la puissance progressivement et ainsi avec la plus grande précision. Deux niveaux de puissance activés automatiquement garantissent des densités de puissance maximales et une ébullition des plus rapides.

- + commande précise de la puissance de cuisson
- + contrôle total du processus de cuisson
- + *SLIDECONTROL* pour une cuisson intuitive

Points forts technologiques : Capteur à effet Hall

Avec le régulateur multimode, les mouvements de pression et de rotation sont déterminés sans contact. Cette technique évite toute usure, garantissant ainsi une durée effective maximale. Les signaux sont traités numériquement.

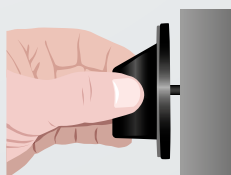


Mode régulation de la température

Le mode régulation de la température permet de maintenir votre plat au chaud de manière particulièrement efficace, et ce à l'intensité que vous aurez fixée. La température peut être réglée au degré près entre 30 et 95 °C, à votre convenance.

- + contrôle intelligent de la température
- + maintien durable de la qualité des plats
- + efficacité énergétique maximale

Fonction PushHold



Aujourd'hui, la fonction PushHold permet de fixer la température des poêles directement en mode puissance. La fonction PushHold couvre une plage de température de 30 à 180 °C.

- + possibilité de fixer la température à l'état idéal
- + résultats de cuisson invariables
- + utilisation simple grâce à la commutation rapide

MENU SYSTEM

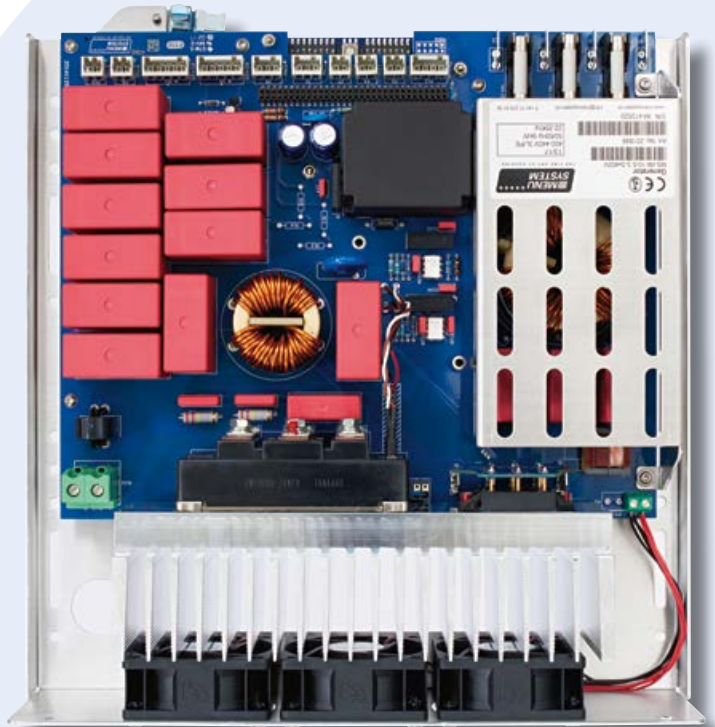
Systeme à induction Blueline

Le système à induction Blueline est ce qu'il y a de mieux en termes de gestion de l'énergie. Symbole de possibilités étendues, le système d'induction se distingue grâce à son nouveau circuit imprimé bleu.

+ compatible DIN 18875

**+ mesure en temps réel
de deltaT**

+ technologie certifiée CB



« Grâce à la Celsius Class de MENU SYSTEM, il est aussi possible de cuisiner avec une efficacité énergétique toujours maximale. »

THOMAS DORFER
LANDHAUS BACHER, MAUTERN

Compatible DIN 18875

Le système à induction Blueline dispose en série des conditions nécessaires à un raccord à une unité d'optimisation énergétique en accord avec les normes actuelles. La norme DIN 18875 décrit le raccord d'optimisation énergétique du matériel de restauration.

+ possibilité d'optimisation énergétique

+ prévention des pics de consommation

+ réduction des coûts énergétiques

Mesure en temps réel de ΔT

Le système à induction Blueline est en mesure de surveiller jusqu'à cinq capteurs de température en temps réel. Les variations de température de plus d'un dixième de degré sont détectées et traitées numériquement pour les différents modes d'exploitation.

+ surveillance extrêmement précise de la température

+ protection accrue des poêles

+ affichage graduel de la chaleur résiduelle

Technologie certifiée CB

Le système à induction Blueline dispose d'un contrôle de sécurité selon les termes des normes internationales EN/CEI. Le certificat international CB est complété par le label de sécurité suisse S+. Ce label atteste du respect des prescriptions légales en matière de sécurité électrique et de compatibilité électromagnétique.

+ sûreté d'exploitation maximale

+ assurance d'une homologation internationale

+ sécurité au travail garantie

Points forts technologiques : assurance qualité VFT

Tous les systèmes à induction Blueline sont soumis à un test complet exécuté par un système de test automatisé développé en interne. Plus de 160 paramètres sont testés dans divers états d'exploitation et consignés pour traçabilité. Vous avez la garantie d'une qualité du plus haut niveau.



MENU SYSTEM

Pied pour systèmes à induction Star

Le pied pour systèmes à induction Star veille à ce que les systèmes à induction fonctionnent sans aucune restriction à la puissance souhaitée même en cas de forte sollicitation et de température extérieure élevée. Et ce tout en garantissant une durée effective prolongée et convivialité accrue en matière de service.

MENU SYSTEM évite sciemment de placer des générateurs inductifs dans la partie supérieure du fourneau, car la chaleur affecte la durée efficace des composants électroniques. Le montage idéal se fait dans un environnement surveillé et refroidi de manière optimale. C'est ce milieu que propose le nouveau pied pour systèmes à induction Star.

+ système de refroidissement autonome

+ protection contre l'infiltration d'eau

+ tiroirs Quick Fix



« Le nouveau pied pour systèmes à induction Star de MENU SYSTEM accroît les performances de cuisson dans les situations tendues, protège contre les infiltrations d'eau lors du nettoyage et permet un entretien rapide grâce à sa convivialité optimisée en matière de service. »

JOHAN BREEDIJK

ART DECO HOTEL MONTANA, LUCERNE



Système de refroidissement autonome

Le pied pour systèmes à induction Star présente des performances de refroidissement inégalées à ce jour. L'aspiration et l'évacuation d'air s'effectuent sans court-circuit thermique par l'avant. Le pied constitue un système autonome fonctionnant avec fiabilité dans toutes les constellations de fourneaux.

+ un système à induction encore plus durable

+ des performances toujours élevées

+ sans entretien

Protection contre les infiltrations d'eau

Le motif en forme d'étoile n'est pas seulement beau à voir, il garantit aux éléments qui se trouvent derrière une protection accrue contre les infiltrations d'eau. Présente sur tous les côtés, la protection contre les infiltrations d'eau facilite le nettoyage de la cuisine et du fourneau.

+ protection contre les infiltrations d'eau sur tous les côtés

+ retrait très simple du filtre à air

+ motif étoilé

Tiroirs Quick Fix

Dans le pied Star, les systèmes à induction sont insérés horizontalement. La fixation dans les tiroirs Quick Fix s'effectue au moyen d'une vis imperdable, qui peut même être serrée avec une pièce de monnaie. Les fusibles et les prises sont aisément accessibles par la face avant.

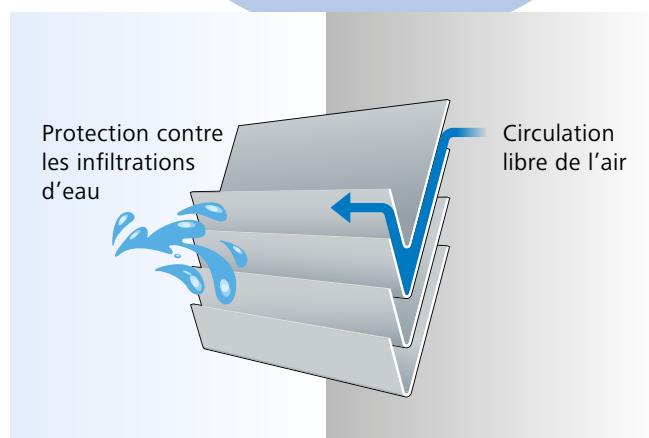
+ convivialité maximale pour le service

+ entretien simple

+ temps d'arrêt minimaux

Points forts technologiques : lamelles en V

Derrière l'étoile du pied se cache une multitude de lamelles en forme de V, avec revêtement. La forme particulière des lamelles imbriquées garantit la sortie de l'air tout en empêchant les infiltrations d'eau. Une innovation de MENU SYSTEM



MENU SYSTEM

Mise à niveau

Vous êtes satisfait de votre fourneau à induction MENU SYSTEM, mais vous désirez tout de même pouvoir profiter des nouvelles fonctionnalités de la Celsius Class ? N'hésitez pas à contacter nos conseillers. Ils se feront un plaisir de vous aider.

Pour les fourneaux à induction existants, MENU SYSTEM propose une mise à niveau, avec l'installation des nouvelles fonctionnalités de la Celsius Class sur les générations précédentes. Nous vous soumettons volontiers une offre, avec le coût d'une mise à niveau et les facteurs à prendre en compte pour l'installation. Vous pourrez ensuite toujours décider si vous souhaitez transformer tous les appareils dont vous disposez ou seulement une partie. Les offres sont bien entendu gratuites.

Profitez d'une mise à niveau sur Celsius Class !



MENU SYSTEM

Celsius Class – les arguments pour

Avec Celsius Class, MENU SYSTEM affine la perfection des appareils, les performances techniques et le confort d'utilisation dans des points capitaux.



Régulateur multimode

Une nouvelle liberté de régulation pour les cuisiniers.

Avec la fonction PushHold et le mode de régulation de la température, le régulateur multimode de MENU SYSTEM présente deux nouveautés absolues. Ces facteurs contribuent à un accroissement notable du confort d'utilisation et à la garantie d'une qualité toujours égale.



Système à induction Blueline

La mise en œuvre d'une gestion rigoureuse de l'énergie et de la température.

Le système à induction Blueline de MENU SYSTEM permet, en série, le raccord à une unité d'optimisation énergétique selon les termes de la norme DIN 18875. Vous pouvez réduire les coûts énergétiques, vos poêles sont parfaitement protégées, et ce avec une sûreté d'exploitation certifiée.



Pied pour systèmes à induction Star

Des performances de cuisson maximales grâce à une technologie de pointe.

Sur le pied pour systèmes à induction Star de MENU SYSTEM, la puissance de refroidissement, la protection contre les infiltrations d'eau et la convivialité en matière de service ont été intelligemment améliorées. Vous bénéficiez de performances accrues même dans les situations tendues, c'est une chose sûre.

 **Celsius** *Class*
Innovation MENU SYSTEM

Individualité : les ingrédients pour de grandes cuisines particulières.

Comment vous imaginez-vous une grande cuisine ? Spacieuse, fonctionnelle, de qualité, puissante et certainement aussi facile à nettoyer. Mais ce qui est de plus en plus important : le design et l'individualité aussi bien dans la forme que dans la couleur.



Le jeu des couleurs et des formes fait naître des designs uniques.





**Veillez contacter
votre conseiller de vente,
il vous renseignera sur les
prix et les options
possibles pour votre
nouvelle cuisine.**

De plus en plus de gastronomes misent aujourd'hui sur des cuisines ouvertes ou le « front cooking », faisant de la préparation des plats un spectacle visible par leurs hôtes. La table du chef, les fêtes culinaires, les cours de cuisine ou tout simplement la visite personnelle de la cuisine pour les habitués sont des idées qui valent la peine d'être étudiées.

L'esthétique et le design sont donc plus demandés que jamais, même pour les fourneaux. Forte de ses compétences techniques et de ses réalisations de qualité supérieure, MENU SYSTEM répond à ce besoin de la meilleure manière qui soit.

Des fourneaux en couleur ? Ce serait la solution, mais les surfaces sont souvent rayées et les couleurs disparaissent rapidement. MENU SYSTEM a donc développé une technique de revêtement sophistiquée. Cette technique anti-abrasion est également utilisée dans le secteur militaire. Elle permet aux



fourneaux de conserver leur éclat des années durant sans altération de la couleur choisie, que celle-ci se fonde au style de votre restaurant, qu'elle contraste ou qu'elle soit tout simplement votre couleur préférée. Les fourneaux colorés sont tout aussi faciles à nettoyer que les fourneaux classiques. La qualité MENU SYSTEM, c'est : l'harmonie du design et de la fonction – quelle que soit la couleur ou la forme dans laquelle vous commandez votre fourneau individuel.

Des couleurs pour tous les types de fourneaux

Les possibilités sont quasiment infinies : mijotez avec les innombrables couleurs, les différentes formes et les puissants appareils, la formule parfaite de votre nouvelle cuisine représentative.



Objet de référence

Allemagne



MICHAEL KEMPF

FACIL IN THE MANDALA HOTEL, BERLIN

Une oasis gastronomique à Berlin

Le restaurant FACIL affiche deux étoiles Michelin et propose un mélange rafraîchissant d'élégante légèreté et de luxe puriste, de modernisme et de discrétion. Niché au 5^e étage du « The Mandala Hotel » à Berlin, le FACIL se conçoit comme point de rencontre pour gourmets passionnés.

Michael Kempf

Le chef cuisinier, Michael Kempf, impose un style moderne et créatif. Il utilise exclusivement des produits de qualité supérieure, généralement régionaux. Ses plats sont raffinés et sans fioritures. Les arômes nets sont fins et marqués.

Particularités

Pour Michael Kempf, un système de fourneaux vaste et flexible était la seule option possible. Les onze feux peuvent être assignés judicieusement pour un travail le plus efficace possible de la brigade et une utilisation optimale des poêles avec au bout, une cuisson parfaite. Les plats doivent marquer la mémoire des hôtes. Le dressage puriste des assiettes fait de chaque plat un spectacle unique.

Fourneau de MENU SYSTEM

Le système dispose de onze feux utilisables de manière optimale par la grande équipe. Grâce au système de fourneaux réfléchi et fonctionnel de MENU SYSTEM, les cuisiniers peuvent exprimer leur créativité sans avoir à se soucier de problèmes de place et d'ordre.



THE MANDALA HOTEL / the facil
Potsdamer Platz
Potsdamer Strasse 3
DE-10785 Berlin
www.facil.de

Objet de référence

Espagne

Un grand chef cuisinier espagnol

Les trois restaurants de Martín Berasate enregistrent ensemble le score incroyable de huit étoiles Michelin. La signature d'un grand chef. Le Lasarte au Monument Hotel à Barcelone et le M. B. au Ritz-Carlton Abama à Ténériffe sont deux d'entre eux. Mais cela ne s'arrête pas là : le grand chef connaît également un grand succès à l'étranger, notamment dans les zones touristiques de la République dominicaine et du Mexique.

Martín Berasategui

Martín Berasategui a commencé à cuisiner à l'âge de 14 ans environ, avec sa mère et sa tante. Actuellement, avec huit étoiles Michelin à son actif, il est le gastronome le plus étoilé d'Espagne. Son objectif : chaque hôte doit quitter le restaurant sur une expérience culinaire unique, à l'égal de ses rêves.

Particularités

Martín Berasategui est un perfectionniste. Évidemment, il demande beaucoup à son matériel de cuisine. MENU SYSTEM lui propose, à lui et son équipe, la flexibilité nécessaire, contribuant ainsi à la préparation des plats exclusifs du grand chef cuisinier maintes fois récompensé.

Fourneau de MENU SYSTEM

Le matériel de cuisine de MENU SYSTEM est très apprécié dans la haute cuisine. Flexibilité et constance sont des atouts qui ont aussi su séduire Martín Berasategui. Aujourd'hui, il utilise divers appareils de MENU SYSTEM pour ses créations.



MARTÍN BERASATEGUI

RESTAURANTE MARTÍN BERASATEGUI,
LASARTE-ORIA



Restaurante Martín Berasategui
Loidi Kalea, 4
ES-20160 Lasarte-Oria (Gipuzkoa)
www.martinberasategui.com

*« MENU SYSTEM
me permet d'atteindre mes
exigences les plus élevées. »*

Appareils individuels en qualité de fourneaux

Demandez notre prospectus.



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** ★★★★★

THE FINE ART OF COOKING