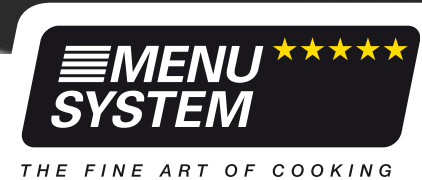


L'art de cuisiner  
*Worker*



## **Worker** – dur sur le fond

Worker – la nouvelle ligne de cuisinières pour les cuisiniers qui vont au fond des choses. Donne le ton dans la cuisine. Un excellent rapport qualité-prix. Équipé de la technologie de cuisson par induction MENU SYSTEM ultramoderne de la 5ème génération. Avec **SLIDECONTROL** – unique au monde. Vous commandez votre puissance de cuisson en glissant la poêle.

**Worker** – des lignes franches, fantastique en terme de performance et d'une utilisation précise.





## *Worker* – la souplesse normalisée

*Worker* – non seulement dur sur le fond, mais aussi d'une souplesse inouïe, là où cela est vraiment important. Vous avez le choix. Vous concevez votre fourneau individuellement selon la norme. Un plateau supérieur ininterrompu dans la structure de type sandwich de MENU SYSTEM d'une très longue durée de vie. Équipement à votre gré avec des appareils et des soubassements d'une qualité éprouvée.

*Worker* – toujours prêt. Toujours opérationnel.

**Photo à gauche :**

Un confort d'utilisation simple pour des performances de haut niveau au fourneau. Contour de commande rabattable pour une protection maximale et une grande facilité d'accès.



**Photo à droite :**

Plateau supérieur en acier inoxydable de 40 mm, entièrement poli pour permettre un travail optimal.

**Photo à gauche :**

Technologie de cuisson par induction de la toute dernière génération. La cuisine sans compromis.



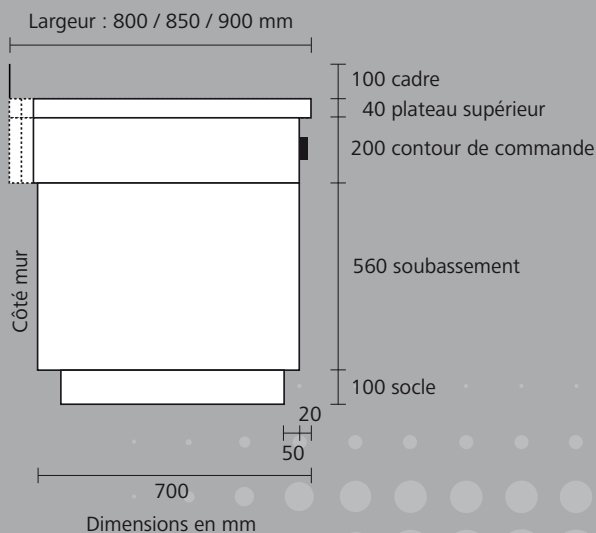
**Photo à droite :**

D'excellentes finitions. Fiabilité et longévité garanties.

# Worker – pour parler concret

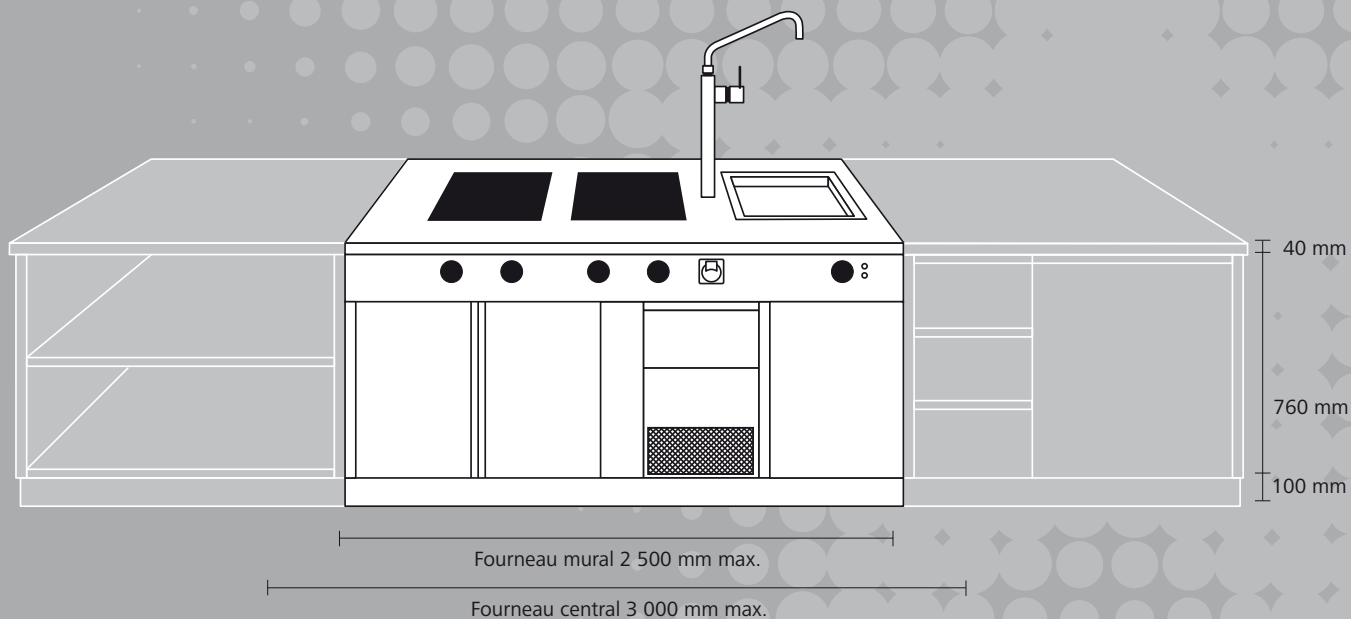
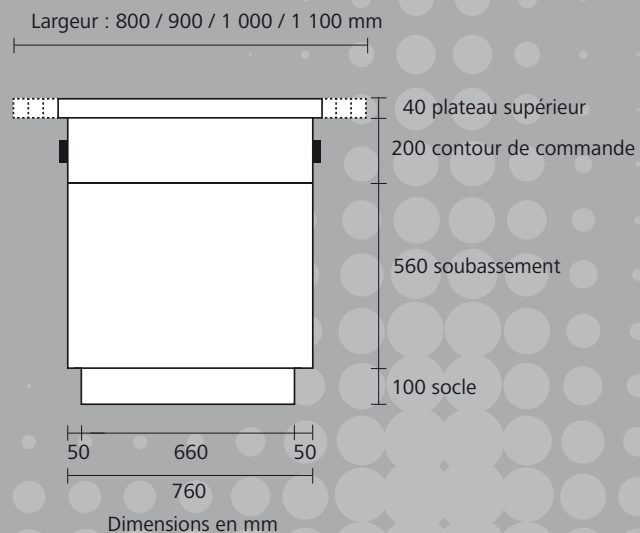
## Worker mural

Longueur : 800–2 500 mm



## Worker central

Longueur : 800–3 000 mm



Les deux modèles de fourneau peuvent être montés sur le côté au moyen d'une bordure soudée.

## Worker – les avantages



Une force inductive efficace pour les cuisiniers qui ont de la détermination



Technologie de cuisson par induction MENU SYSTEM



Unique au monde – avec **SLIDECONTROL**



Souplesse inouïe, s'adapte à toutes les cuisines



Excellent rapport qualité-prix

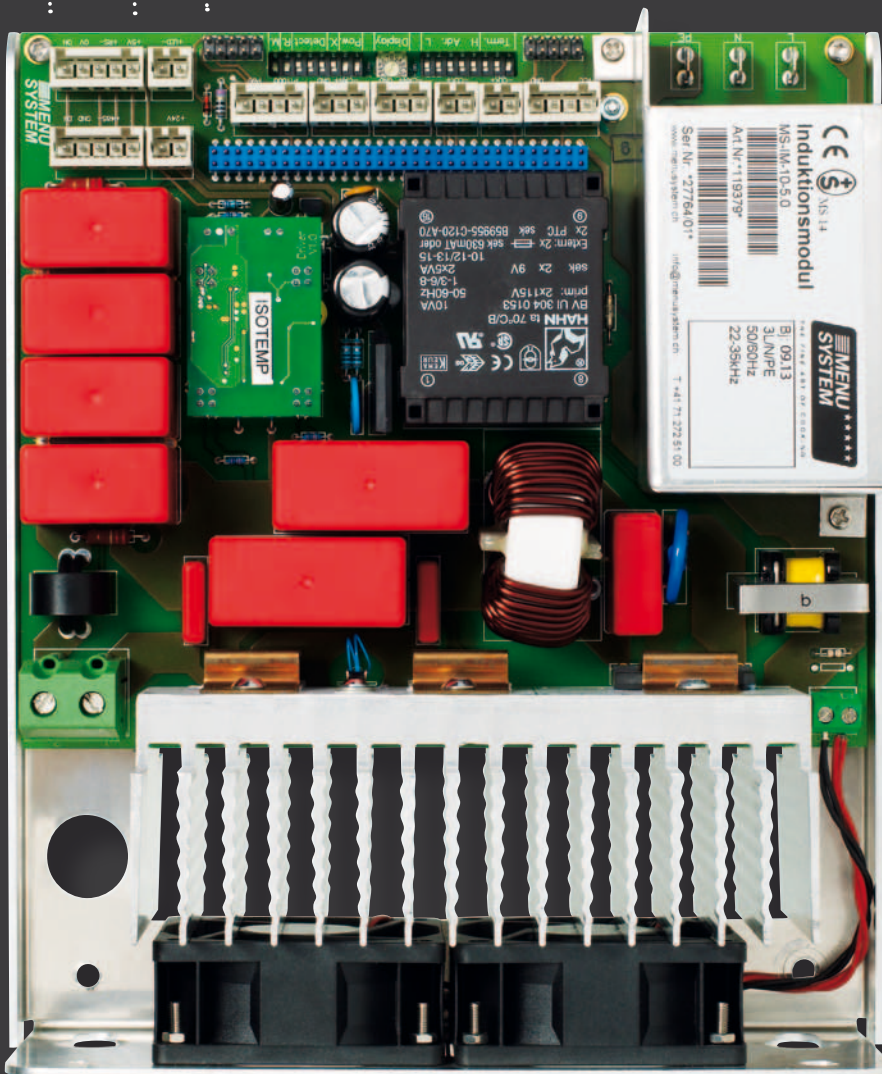
# Des avantages convaincants

## Technique de cuisson par induction MENU SYSTEM

Très haute puissance volumique par cm<sup>2</sup> de fond de poêle (jusqu'à 36 W)

Technique **SLIDECONTROL** brevetée

Détection automatique du type de poêle (matériau, taille, réaction selon la puissance absorbée)



- ..... Système intégral de protection des ustensiles de cuisson, notamment grâce à un réglage dynamique de la température de la poêle
- ..... Surveillance de la température sur toute la surface
- ..... Système électronique de commande doté de la technique de processeur la plus moderne
- ..... Logiciel de commande actualisable (mise à jour possible à tout instant)
- ..... Système d'autodiagnostic pour la détection et la signalisation des erreurs
- ..... Surveillance automatique des ventilateurs
- ..... Système BUS intégré pour la communication des données
- ..... Affichage numérique des informations, à plusieurs segments et très lumineux
- ..... Répond aux normes de compatibilité électromagnétique relatives aux appareils ménagers
- ..... Système électronique de commande et de puissance résistant aux fluctuations du réseau

# Conception en toute simplicité

## L'App de MENU SYSTEM : Conception du Worker en toute simplicité

Vous trouverez plus de renseignements sous [www.menusystem.ch/worker](http://www.menusystem.ch/worker).



Critère de recherche : menusystem



Un outil de conception facile à utiliser.



Choisissez la longueur et la largeur de votre **Worker**.



Équipez la partie supérieure comme le soubassement du fourneau.



Utilisation aisée et très facile.



THE FINE ART OF COOKING