The fine art of cooking

Induktionskochgeräte und Grillplatten

MENU SYSTEM

THE FINE ART OF COOKING

Unsere Leidenschaft gilt der Kunst am Herd.

Damit sich Ihre Kreativität in voller Meisterschaft entfalten kann.

MENU SYSTEM ist der unbestrittene Qualitäts- und Marktführer für massgeschneiderte Induktionsherdanlagen. State of the Art.

- Wir bauen ausschliesslich Induktionsherde und Einzelgeräte in Herdqualität. Hier wollen wir die Besten sein.
- Wir sind Pioniere der Induktionstechnik und entwickeln sie stetig weiter.
- Wir konzipieren und fertigen jeden Herd individuell nach den Wünschen unserer Kunden.
- Wir produzieren unsere Herdanlagen und Einzelgeräte von Grund auf selbst – wir leben «Made in Switzerland».

Induktionsherde, individuell, massgeschneidert
Einzelgeräte in Herdqualität

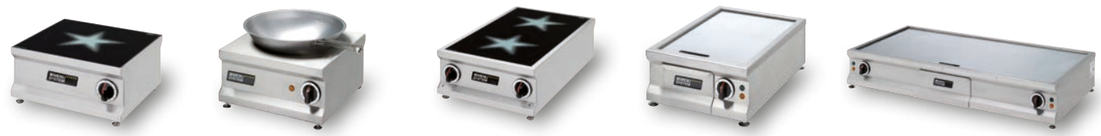
Seit über 35 Jahren heisst das Rezept zu unserem Erfolg:
Aus der Praxis entwickelt, für Kochprofis gebaut.

Einzelgeräte in Herdqualität

Die gesammelte Erfahrung von MENU SYSTEM als Marktführer bei Induktionsherdanlagen fliesst direkt in die Entwicklung der Einzelgeräte ein. Die Leistung und Zuverlässigkeit der MENU SYSTEM Einzelgeräte sind identisch mit jener der Herdanlagen.
Keine Kompromisse!

Made in Switzerland

Wir sind stolz auf unser Know-how und übernehmen die volle Verantwortung. Induktionstechnik, Elektrotechnik und Metallverarbeitung werden in St.Gallen, unserem Hauptsitz und einzigen Produktionsstandort, entwickelt und hergestellt. Mit dieser hohen Fertigungstiefe haben wir volle Kontrolle über die Qualität.



1000-fach bewährt

Einzelgeräte von MENU SYSTEM bewähren sich seit Jahren im tagtäglichen Praxiseinsatz weltweit. Die hohe Zuverlässigkeit unserer Geräte gibt unseren Kunden die Sicherheit und Freiheit, die man sich mit der Wahl eines Spitzenproduktes verdient.

°Celsius Class
Innovation MENU SYSTEM

Induktionstechnik auf höchstem Niveau

Die °CelsiusClass Features sind in jedem MENU SYSTEM Induktionsgerät standardmässig enthalten.

Multimodus-Regler

Die Freiheit des Regelns für Köche
Erhöhter Kochkomfort für maximale Qualität.
Neuheiten: *PushHold*-Funktion und Temperatur-Regelmodus

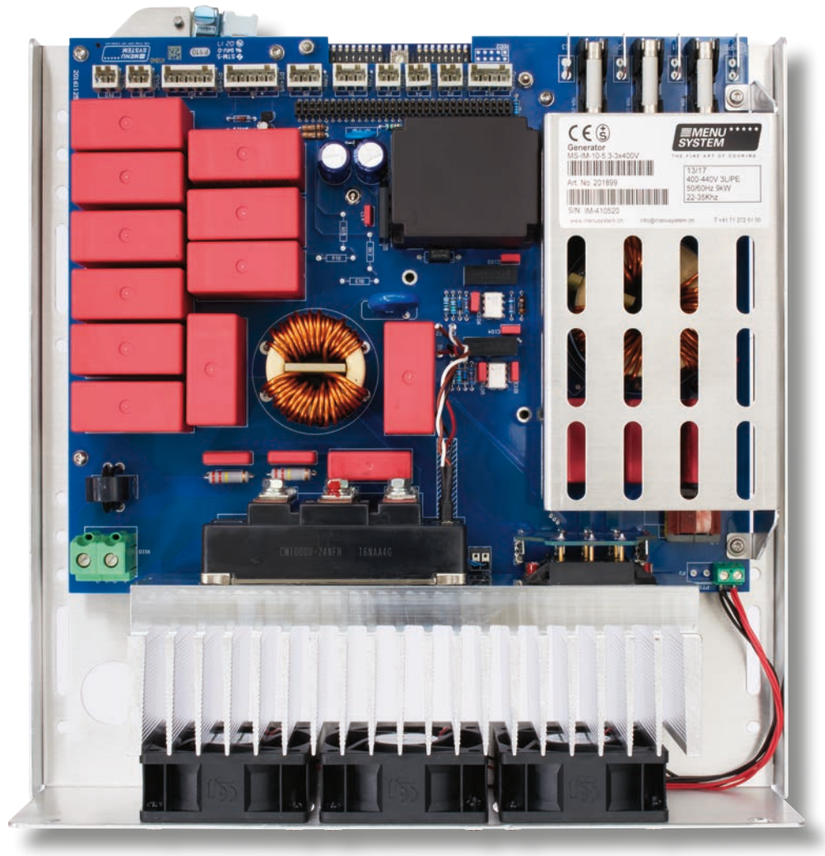
Blueline-Induktion

Energie- und Temperaturmanagement konsequent umgesetzt
Energieoptimierungsanschluss nach DIN-Norm 18875

Star-Induktionsfuss

Höchste Kochperformance dank überlegener Technik
Verbessert: Kühlleistung, Spritzwasserschutz, Servicefreundlichkeit

Weltweit einzigartige Technologie



Als einziger Herdbauer entwickelt und produziert MENU SYSTEM alle Komponenten seiner Induktionstechnologie selber und konzentriert sich dabei vollumfänglich auf diese zukunftsweisende Technik.

Kein anderes Unternehmen verfügt über mehr Erfahrung in der Anwendung von Induktion in der Profiküche.

Davon sollen Sie direkt profitieren: Diese Qualität gibt es weltweit nur bei uns.

Multimodus-Regler

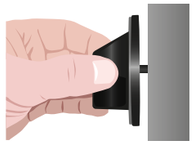
Das Warmhalten und die Temperaturkontrolle erreichen ein neues Niveau – dank der neuen Turn & Push-Bedienung. Ein völlig neues Kocherlebnis.

Leistungsmodus

- Präzise Steuerung der Kochleistung
- Volle Kontrolle über den Kochprozess
- Maximale Leistungsdichte
- Stufenlose, präzise Leistungszufuhr
- Schnelles Aufkochen
- ***SLIDE**CONTROL* für intuitives Kochen

Temperatur-Regelmodus

- Intelligente Temperaturkontrolle
- Langanhaltend hohe Speisequalität
- Höchste Energieeffizienz
- Besonders effizientes Warmhalten
- Temperaturen zwischen 30° und 95° Celsius

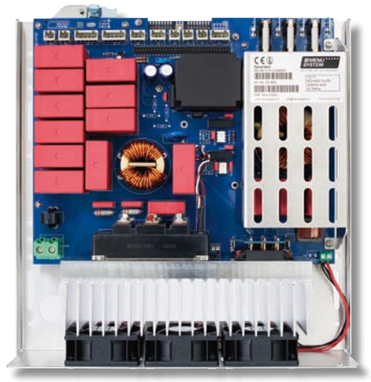


PushHold-Funktion

- Temperatur einfach bei Idealzustand fixierbar
- Gleichbleibende Koch- und Bratergebnisse
- Einfaches Handling dank Schnellumschaltung
- Direktes Fixieren der Pfannentemperatur
- Temperaturen zwischen 30° und 180° Celsius

Blueline-Induktion

Die Blueline-Induktion repräsentiert den neusten Stand in Sachen Energiemanagement. Sie kochen auch energietechnisch auf absolutem Top-Niveau.



DIN 18875 ready

- Energieoptimierung möglich
- Vermeidung von Leistungsspitzen
- Reduktion der Energiekosten
- Serienmässiger Norm-Anschluss zu Energieoptimierungsanlage

DeltaT-Echtzeitmessung

- Genauste Temperaturüberwachung von bis zu fünf Sensoren in Echtzeit
- Noch besserer Pfannenschutz
- Mehrstufige Restwärmeanzeige
- Erfasst Veränderungen ab 1/10 °C
- Digitale Verarbeitung

CB-zertifizierte Technik

- Höchste Betriebssicherheit
- Internationale Zulassungssicherheit
- Arbeitsschutz gewährleistet
- Prüfsiegel: CB-Zertifikat, Sicherheitszeichen S+

Technologie-Highlight: Hall-Sensor
Die Positionserfassung der Druck- und Drehbewegungen erfolgt kontaktlos. Diese Technik ist verschleissfrei. Die Signalverarbeitung erfolgt digitalisiert.

Technologie-Highlight: VFT-Qualitätssicherung
Jede Blueline-Induktion wird einem automatisierten Volltest unterzogen. Über 160 Parameter werden in verschiedenen Betriebszuständen getestet und rückverfolgbar protokolliert.

Star-Induktionsfuss

Induktionen erbringen auch bei starker Belastung und hohen Aussentemperaturen uneingeschränkt die volle Leistung. Dies bei gleichzeitig erhöhter Lebensdauer und Servicefreundlichkeit.

Autonomes Kühlsystem

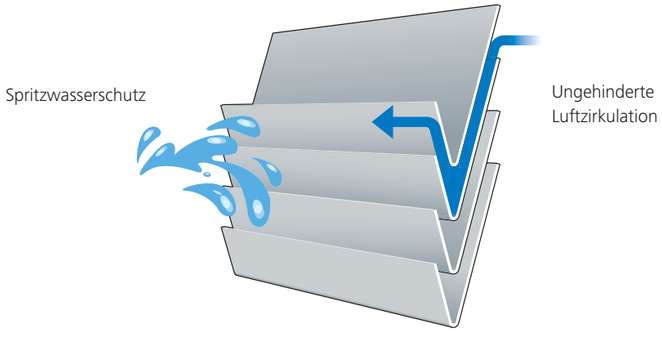
- Noch langlebigere Induktion
- Konstant hohe Performance
- Absolut wartungsfrei
- Bisher unerreichte Kühlleistung
- Ohne Wärmekurzschluss über die Front
- Zuverlässiges, autonomes System

Wasserschutz-Design

- Allseitiger Spritzwasserschutz
- Einfachste Luftfilterentnahme
- MENU SYSTEM Stern-Optik
- Erleichterte Reinigung

Quick-Fix-Einschübe

- Maximale Servicefreundlichkeit
- Einfache Wartung
- Minimale Ausfallzeiten
- Horizontale Einschübe
- Fixierung mit nicht verlierbarer Schraube



Technologie-Highlight: V-Lamellen
Die spezielle Formgebung der ineinandergreifenden v-förmigen Lamellen stellt den Luftaustritt sicher und verhindert, dass Wasser eintreten kann. Eine Innovation von MENU SYSTEM.

Weltweit einzigartig ***SLIDE**CONTROL*

Wie von Zauberhand gesteuert. ***SLIDE**CONTROL* steht für intuitives Kochen, für Gleiten statt Regeln.

Patentierte Steuerungstechnik von MENU SYSTEM

Wird die Pfanne ins Zentrum des Kochfeldes gestellt, gibt es seine vollständige Leistung ab. Wird nun die Pfanne um wenige Zentimeter, gleich in welche Richtung, aus dem Zentrum geschoben, reduziert sich die Kochleistung schnell und kontinuierlich. Die Regelung erfolgt also ausschliesslich durch die Pfannenbewegung. Ein Handgriff genügt, um jederzeit die gewünschte Leistung zu erhalten.

Überzeugende Vorteile

Die von MENU SYSTEM entwickelte und patentierte Induktionstechnologie ist weltweit einzigartig und stellt einen Quantensprung in Sachen Bedienqualität und Funktionalität dar.

Unsere Technologie ist Ihr Komfort

- Höchste Leistungsdichte pro cm^2 Pfannenboden (bis 36 Watt)
- Patentierte ***SLIDE**CONTROL*-Technik
- Pfannentyperkennung (Material, Grösse, Leistungsaufnahmeverhalten)
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem u.a. durch dynamische Pfannentemperaturregelung
- Flächendeckende Temperaturüberwachung
- Steuerungselektronik mit modernster Prozessortechnik
- Update-fähige Steuersoftware (jederzeitige Aktualisierung möglich)
- Selbstdiagnosesystem für Fehlererkennung und -meldung
- Automatische Lüfterüberwachung
- Digitale, lichtstarke Mehrsegment-Informationsanzeige

Technologie-Highlight: mit Abstand zu Langlebigkeit
Unsere Generatoren werden konsequent fern vom Herdoberteil bzw. von der Wärmequelle eingebaut. Weil jegliche Elektronik ohne Hitzeeinwirkung länger und besser funktioniert.

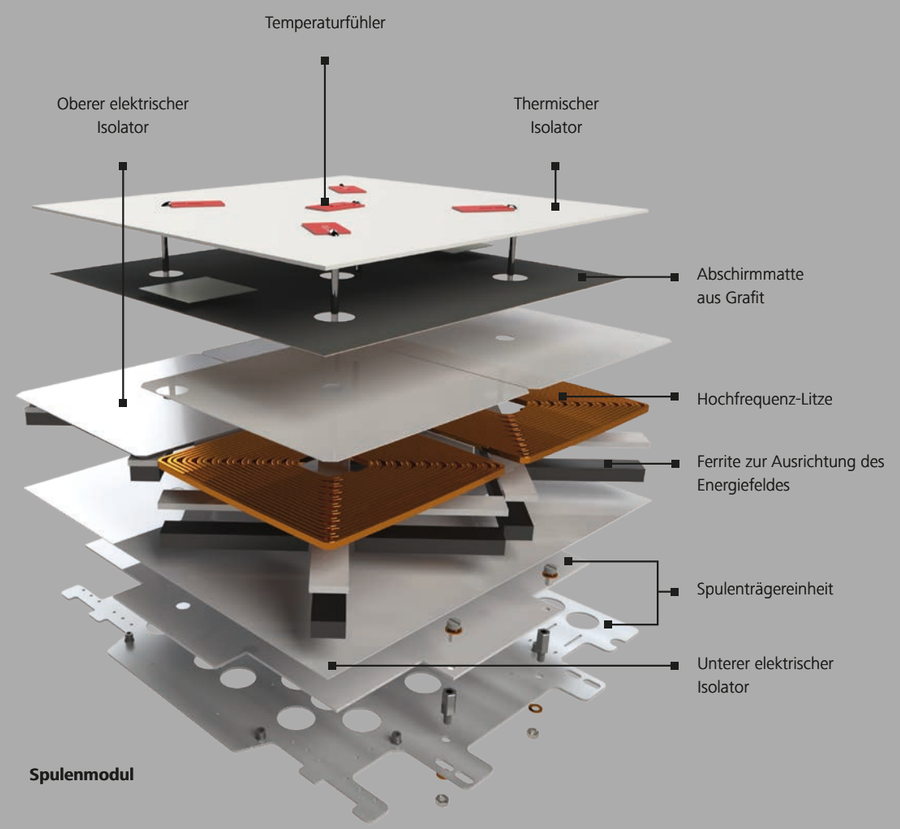
Volle Kompetenz in der Spulenherstellung

Die Spule und der Induktionsgenerator sind die zwei zentralen Elemente jedes Induktionskochgeräts. Gerade bei der Herstellung der Induktionsspulen überlassen wir nichts dem Zufall. Es geht darum, die Energie so effizient wie möglich in die Pfanne zu bringen.

Induktionskochfelder erzeugen die Hitze genau da, wo sie gebraucht wird – direkt in der Pfanne. Durch ein elektromagnetisches Feld entsteht die Wärme direkt im Pfannenboden und das mit höchster Geschwindigkeit. Steht keine Pfanne auf dem eingeschalteten Kochfeld, gibt es keinen Energieverbrauch und keine Wärmeabstrahlung.

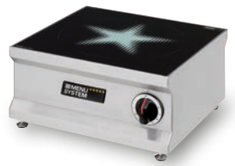
Die von MENU SYSTEM entwickelte und patentierte Induktionstechnologie besticht durch eine besonders lange Lebensdauer, da der Aufbau für optimale Luftkühlung sorgt und der Generator mit genügend Abstand zum Kochfeld platziert ist.

Die Technologie ist nach internationalen Normen EN/IEC-sicherheitstechnisch geprüft, CB-zertifiziert und präzise gefertigt, wodurch sich alle gleichen Kochfelder eines Herdes einheitlich verhalten.



Spulenmodul

Induktionsgeräte mit 1er-Kochfeld



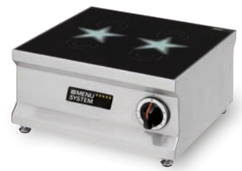
Induktionsgerät mit Power-Kochfeld

Typ	MS-I-10P, Art.Nr. 120815
Dimension	400 × 400 × 200 mm
Leistung	6 kW, 3×400–440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 16 oder Typ 15
Ausstattung	°CelsiusClass Multimodus-Regler ***SLIDE**CONTROL*-Technik Mehrsegment-Digitalanzeige extrastarkes Ceranglas abnehmbarer Fettfilter höhenverstellbare Füsse

Power-Kochfeld 6 kW
mit patentierter *SLIDE*CONTROL-Technik
Leistung auf den Punkt gebracht

Das Power-Induktionskochfeld ist für das Kochen mit einer Pfanne vorgesehen. Überall dort ideal, wo eine hohe Leistung gefragt ist: schnelle kurze Hitze, scharfes Anbraten, Kochen von grossen Mengen.

- geeignet für Pfannen bis 32 cm
- Wirkungsfeld 300 mm
- zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung



Induktionsgerät mit Multifunktionskochfeld

Typ	MS-I-10M, Art.Nr. 120817
Dimension	400 × 400 × 200 mm
Leistung	7 kW, 3×400–440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 16 oder Typ 15
Ausstattung	°CelsiusClass Multimodus-Regler Mehrsegment-Digitalanzeige extrastarkes Ceranglas abnehmbarer Fettfilter höhenverstellbare Füsse

Multifunktionskochfeld 7 kW
Vielseitigkeit und Flexibilität

Das Multifunktions-Induktionskochfeld ist ideal für das Kochen mit zwei bis vier Pfannen. Dank ihrer Kapazität und hohen Leistungsdichte kann die Spule optimal in der Produktion wie auch in der Fertigung eingesetzt werden.

- für 4 Sauteusen à 16 cm oder Kochtopf bis 38 cm
- Wirkungsfeld 340 × 360 mm
- 2-Zonen-Topferkennung und Temperaturüberwachung

Induktionsgerät mit flächendeckendem Grosskochfeld

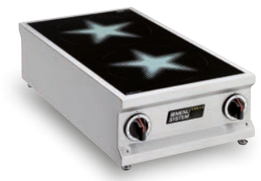
Typ	MS-I-10G, Art.Nr. 120819
Dimension	400 × 400 × 200 mm
Leistung	9 kW, 3×400–440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 16 oder Typ 25
Ausstattung	°CelsiusClass Multimodus-Regler Mehrsegment-Digitalanzeige extrastarkes Ceranglas abnehmbarer Fettfilter höhenverstellbare Füsse

Flächendeckendes Grosskochfeld 9 kW
Maximale Pfannenkapazität bei optimaler Leistungsverteilung

Das flächendeckende Grosskochfeld ist für das Kochen mit vielen kleinen Pfannen ideal. Optimal auch überall dort, wo eine gleichmässige Hitzeverteilung in einer grossen Pfanne gefragt ist. Feinste Leistungsdosierung für das Kochen auf den Punkt.

- für 4 Sauteusen à 20 cm oder Kochtopf bis 40 cm
- Wirkungsfeld 380 × 380 mm
- flächendeckende Topferkennung und Temperaturüberwachung

Induktionsgeräte mit 2 Kochfeldern



Power im Doppelpack

Die kompakteste Produktionsküche. Dank ***SLIDE****CONTROL*-Technik auch für die Fertigung optimal einsetzbar. Zwei unabhängig steuerbare Kochfelder auf kleinstem Raum.

Induktionsgerät mit 2 Power-Kochfeldern	
Typ	MS-I-20P, Art.Nr. 120821
Dimension	700 × 400 × 200 mm
Leistung	2×6 kW 3×400–440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 16 oder Typ 25
Ausstattung	°CelsiusClass Multimodus-Regler ***SLIDE****CONTROL*-Technik Mehrsegment-Digitalanzeigen extrastarkes Ceranglas abnehmbare Fettfilter höhenverstellbare Füsse

Multifunktion im Doppelpack

Die flexibelste Produktions- und Fertigungsküche. Einsetzbar für grosse oder auch mehrere kleine Pfannen. Zwei unabhängig steuerbare Kochfelder auf kleinstem Raum.

Induktionsgerät mit 2 Multifunktions-Kochfeldern	
Typ	MS-I-20M, Art.Nr. 120822
Dimension	700 × 400 × 200 mm
Leistung	2×7 kW 3×400–440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 16 oder Typ 25
Ausstattung	°CelsiusClass Multimodus-Regler Mehrsegment-Digitalanzeigen extrastarkes Ceranglas abnehmbare Fettfilter höhenverstellbare Füsse

Induktionsgeräte mit 4 Kochfeldern

Viel Power auf kleinstem Raum

Ein vollwertiger und leistungsstarker Produktionsherd. Platzsparend, leistungsstark, für den täglichen und intensiven Gebrauch. Vier unabhängig steuerbare Kochfelder für die produktionsorientierte Küche. Dank ***SLIDE****CONTROL*-Technik auch für die Fertigung optimal geeignet.

Induktionsgerät mit 4 Power-Kochfeldern	
Typ	MS-I-40P, Art.Nr. 120823
Dimension	800 × 800 × 200 mm
Leistung	4×6 kW 3×400–440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 32
Ausstattung	°CelsiusClass Multimodus-Regler ***SLIDE****CONTROL*-Technik Mehrsegment-Digitalanzeigen extrastarkes Ceranglas abnehmbare Fettfilter höhenverstellbare CNS-Füsse Wandzarge optional

Vollwertige Flexibilität mit Multifunktion

Ein vollwertiger Herd für kleine Gastronomiebetriebe. Äusserst flexibel in der Anwendung. Ideal für die À-la-carte-Küche sowie auch für die vorbereitende Produktion. Vier unabhängig steuerbare, vielseitig einsetzbare Kochfelder, konzipiert für den alltäglichen Einsatz.

Induktionsgerät mit 4 Multifunktions-Kochfeldern	
Typ	MS-I-40M, Art.Nr. 120825
Dimension	800 × 800 × 200 mm
Leistung	4×7 KW, 3×400–440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 32
Ausstattung	°CelsiusClass Multimodus-Regler Mehrsegment-Digitalanzeigen extrastarkes Ceranglas abnehmbare Fettfilter höhenverstellbare CNS-Füsse Wandzarge optional

Kompaktherde

Vollwertiger Produktionsherd

Der kompakteste Produktionsherd mit Unterbau. Vier unabhängig steuerbare Kochfelder mit ***SLIDE***CONTROL-Technik.

Ausstattung	°CelsiusClass Multimodus-Regler ***SLIDE****CONTROL*-Technik Mehrsegment-Digitalanzeigen extrastarkes Ceranglas Wandzarge CU100 Hauptschalter mit Kontrollleuchte

Compact-Worker mit 4 Power-Kochfeldern	
Typ	MS-I-Worker P Art.Nr. 203897
Dimension	800 × 800 × 900 mm
Leistung	4×6 kW 3×400–440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 32
Unterbau	Hygieneunterbau mit Pfannentablar Star-Induktionsfuss CNS-Sockel 100 mm

Multifunktion auf kleinstem Raum

Ein vollwertiger Herd mit Unterbau ideal für die À-la-carte-Küche. Äusserst flexibel in der Anwendung. Vier unabhängig steuerbare Kochfelder mit hoher Pfannenkapazität.

Ausstattung	°CelsiusClass Multimodus-Regler Mehrsegment-Digitalanzeigen extrastarkes Ceranglas Wandzarge CU100 Hauptschalter mit Kontrollleuchte

Compact-Worker mit 4 Multifunktions-Kochfeldern	
Typ	MS-I-Worker M Art.Nr. 203896
Dimension	800 × 800 × 900 mm
Leistung	4×7 kW 3×400–440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 32
Unterbau	Hygieneunterbau mit Pfannentablar Star-Induktionsfuss CNS-Sockel 100 mm

Induktionswok

Schnellste Energie bei feinster Dosierung

Blitzschnelles Kochen und maximale Produktivität, vielseitig einsetzbar für die asiatische und moderne europäische Küche. Hervorragend geeignet auch für die Produktionsküche dank maximaler Tiefe der Wokpfanne.

Der vielseitige Asiate

Leistungsstarker Wok für schnelles Kochen, sehr vielseitig einsetzbar, genau und reaktionsschnell zu steuern.

Zubehör	Wokpfanne 300 mit Stielgriff
Art.Nr.	110466
Inhalt	6 Liter

Induktionswok 300	
Typ	MS-I-Wok300, Art.Nr. 120829
Dimension	400 × 400 × 200 mm
Leistung	5 kW, 3×400–440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 16 oder Typ 15
Ausstattung	elektron. Temperaturüberwachung schlaghemmende Wokschale abnehmbarer Fettfilter höhenverstellbare Füsse

Der grosse Asiate

Für die Produktion und Fertigung von grossen Mengen in kurzer Zeit.

Zubehör	Wokpfanne 540 mit 2 Griffen
Art.Nr.	105889
Inhalt	25 Liter

Induktionswok 540	
Typ	MS-I-Wok540, Art.Nr. 120831
Dimension	600 × 600 × 265 mm
Leistung	8 kW, 3×400–440 VAC, 50/60 Hz
Stecker	CEE 16 oder Typ 15
Ausstattung	elektron. Temperaturüberwachung massive Ceranwokschale abnehmbarer Fettfilter höhenverstellbare Füsse

Grillplatten

Gaumenfreuden garantiert

MENU SYSTEM Grillplatten garantieren überlegene Bratergebnisse, erleichtern die Arbeit, sind effizient, sparen Geld durch hohe Energieeinsparungen und sind ökologisch sowie wirtschaftlich unübertroffen.

Der Kompakte

Platzsparender, leistungsfähiger Grill für kleine Küchen oder Snackbetriebe. Trotz kompakter Bauweise für Dauerbetrieb geeignet.

Zubehör inklusive	abnehmbarer Spritzschutz
	Winkelspachtel
	Edelstahlschwamm

Grillplatte hartchrom MS-G-40	
40 × 60 cm mit 1 Heizzone	
Art. Nr.	111441
Dimension	400 × 600 × 200 mm
Bratfläche	340 × 540 mm
Leistung	3 kW, 3×400 VAC, 50/60 Hz
Temperatur	50 bis 250 °C
Stecker	CEE 16 oder Typ 15
Ausstattung	Antihaft-Hartchrombelag
	stufenlose Temperaturregelung
	effiziente 2-Platten-Heiztechnik
	Betriebsstatusanzeige
	herausnehmbare Fettschublade
	höhenverstellbare Füsse

Der schlanke Praktische

Grill mit zwei hintereinanderliegenden, unabhängig regulierbaren Heizzonen. Bietet eine grosse Grillfläche trotz schmaler Front.

Zubehör inklusive	abnehmbarer Spritzschutz
	Winkelspachtel
	Edelstahlschwamm

Grillplatte hartchrom MS-G-50	
50 × 70 cm mit 2 Heizzonen	
Art. Nr.	111443
Dimension	500 × 700 × 200 mm
Bratfläche	440 × 640 mm
Leistung	6 kW, 3×400 VAC, 50/60 Hz
Temperatur	50 bis 250 °C
Stecker	CEE 16 oder Typ 15
Ausstattung	Antihaft-Hartchrombelag
	stufenlose Temperaturregelung
	effiziente 2-Platten-Heiztechnik
	Betriebsstatusanzeige
	herausnehmbare Fettschublade
	höhenverstellbare Füsse

Der starke Klassiker

Flexibler, leistungsstarker Grill für den alltäglichen intensiven Einsatz. Quadratische, besonders praktische Bratfläche. Verfügt über zwei unabhängig regulierbare, seitlich nebeneinanderliegende Heizzonen.

Zubehör inklusive	abnehmbarer Spritzschutz
	Winkelspachtel
	Edelstahlschwamm

Grillplatte hartchrom MS-G-60	
60 × 60 cm mit 2 Heizzonen	
Art. Nr.	111440
Dimension	600 × 600 × 200 mm
Bratfläche	540 × 540 mm
Leistung	6 kW, 3×400 VAC, 50/60 Hz
Temperatur	50 bis 250 °C
Stecker	CEE 16 oder Typ 15
Ausstattung	Antihaft-Hartchrombelag
	stufenlose Temperaturregelung
	effiziente 2-Platten-Heiztechnik
	Betriebsstatusanzeige
	herausnehmbare Fettschublade
	höhenverstellbare Füsse

Der grosse Breite

Grossflächengrill für höchste Produktivität und die Bewältigung eines grossen Volumens. Ideal für Steakhäuser, Barbecuebetriebe und grosse Verpflegungsstände. Verfügt über zwei unabhängig regulierbare, seitlich nebeneinanderliegende Heizzonen.

Zubehör inklusive	abnehmbarer Spritzschutz
	Winkelspachtel
	Edelstahlschwamm

Grillplatte hartchrom MS-G-90	
90 × 60 cm mit 2 Heizzonen	
Art. Nr.	111370
Dimension	900 × 600 × 200 mm
Bratfläche	840 × 540 mm
Leistung	9 kW, 3×400 VAC, 50/60 Hz
Temperatur	50 bis 250 °C
Stecker	CEE 16 oder Typ 25
Ausstattung	Antihaft-Hartchrombelag
	stufenlose Temperaturregelung
	effiziente 2-Platten-Heiztechnik
	Betriebsstatusanzeige
	herausnehmbare Fettschublade
	höhenverstellbare Füsse

Der XXL-Grill

Grossflächengrill der Superklasse – einzigartig in Grösse und Leistung. Ideal für umsatzstarke Steakhäuser und Barbecuebetriebe. Verfügt über zwei unabhängig regulierbare, seitlich nebeneinanderliegende Heizzonen. Bietet zwei Arbeitsplätze.

Zubehör inklusive	abnehmbarer Spritzschutz
	Winkelspachtel
	Edelstahlschwamm

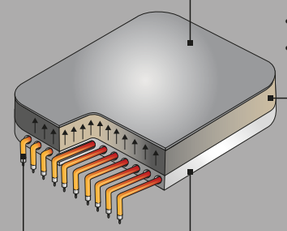
Grillplatte hartchrom MS-G-120	
120 × 60 cm mit 2 Heizzonen	
Art. Nr.	111442
Dimension	1200 × 600 × 200 mm
Bratfläche	1140 × 540 mm
Leistung	12 kW, 3×400 VAC, 50/60 Hz
Temperatur	50 bis 250 °C
Stecker	CEE 32
Ausstattung	Antihaft-Hartchrombelag
	stufenlose Temperaturregelung
	effiziente 2-Platten-Heiztechnik
	Betriebsstatusanzeige
	herausnehmbare Fettschublade
	höhenverstellbare Füsse

Hartchrom-Grillplatten von MENU SYSTEM

MENU SYSTEM Grillplatten garantieren überlegene Bratergebnisse, erleichtern die Arbeit, sind effizient, sparen Geld durch hohe Energieersparungen und sind ökologisch sowie wirtschaflich unübertroffen.
Hartchrom-Grillplatten von MENU SYSTEM sind aus der Praxis entwickelt und für Küchenprofis gebaut.

Exklusive Technologie

Die 2-Platten-Heiztechnik mit eingegossenen Heizelementen garantiert maximalen Wirkungsgrad bei minimalstem Energiebedarf.



Hartchromoberfläche
- reduziert die Wärmeabstrahlung
- schützt Grillgut vor Verbrennung
- einfachste Reinigung

Präzisionsgeschliffener Stahlmonoblock
- effizienter Wärmespeicher
- verzugsicher
- temperaturüberwacht

Wärmeleitkörper aus hochwertigem Aluminiumdruckguss
- schnelle Hitzeübertragung
- optimale Hitzeverteilung

leistungsfähige Heizelemente
- langlebig
- ausfallsicher

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

© by MENU SYSTEM AG, Technische Änderungen vorbehalten.