

The fine art of cooking

Induktionskochgeräte und Grillplatten



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 40 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 tag-täglichen Praxiseinsatz weltweit. Die hohe Zuverlässigkeit unserer Geräte gibt unseren Kunden die Sicherheit und Freiheit, die man sich mit der Wahl eines Spitzenproduktes verdient.

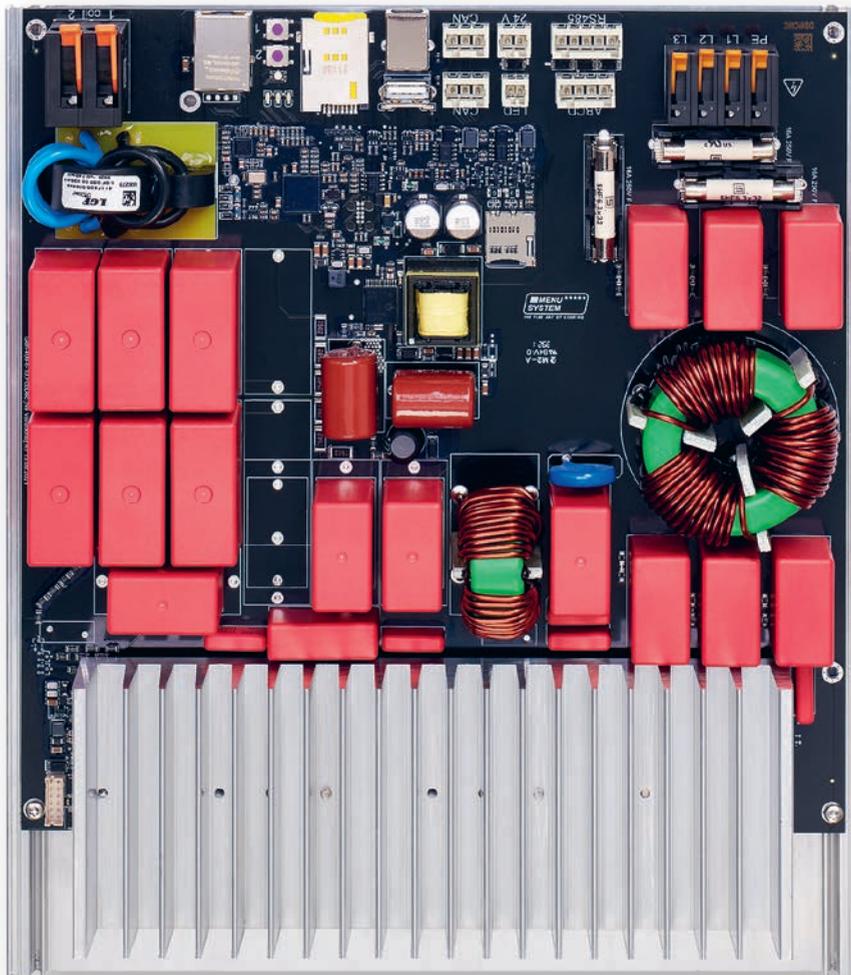
Celsius **Black**

Leading Induction Technology



**Celsius Black.
Technologie für überlegene Herde.**

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.

Überlegene Kochfunktionen



Pfannentyperkennung

Die Blackline-Induktion erkennt den Pfannentyp und damit das Leistungsaufnahmeverhalten einer Pfanne. Diese Fähigkeit macht den Unterschied: maximale Pfannenleistung, Kochgeschirrschutz und eine pfannenadaptive, präzise Leistungsregulierung sind Ihre exklusiven Vorteile.

Temperatur-Regelmodus

Im Temperatur-Regelmodus wird Ihr Kochgut besonders effizient auf einer von Ihnen vorgegebenen Gradzahl warm gehalten. Die gewünschte Temperatur können Sie gradgenau zwischen 30 °C und 95 °C wählen. Perfekt für eine langanhaltend hohe Speisequalität.

SLIDECONTROL

SLIDECONTROL steht für intuitives Kochen. Gleiten statt regeln. Sie steuern die Kochleistung durch Verschiebung der Pfanne auf dem Kochfeld. Diese patentierte Technologie gibt Ihnen die volle Kontrolle über den Kochprozess – ohne Ablenkung, ohne Kompromisse.

Überlegene Kochfunktionen dank

- +
 - +
 - +
 - +
 - +
- +
 - +
 - +
 - +

Stufenlosem Leistungsmodus

SLIDECONTROL für intuitives Kochen

Temperatur-Regelmodus

Schoko-Stufe

PushHold-Funktion

Pfannentyperkennung

Pfannenadaptiver Leistungsregulierung

Höchster Leistungsdichte pro cm²

Digitaler Informationsanzeige

Überlegenes Energiemanagement



Höchste Energieeffizienz

Celsius Black repräsentiert den neusten Stand in Sachen Energiemanagement. Modernste Elektronikkomponenten gewährleisten höchste Energieeffizienz und einen minimalen Stand-by-Verbrauch. Sie kochen energietechnisch auf absolutem Top-Niveau.

Cool-to-Power-System

Eine bisher unerreichte effiziente Kühlleistung garantiert, dass die Blackline-Induktionen auch bei starker Belastung und hohen Aussentemperaturen uneingeschränkt die volle gewünschte Leistung erbringen. Die Kühlung funktioniert stufenlos, sehr geräuscharm und ist ausfallsicher.

DIN 18875 on Board

Celsius Black bietet serienmässig einen Energieoptimierungsanschluss nach DIN-Norm 18875. Sie können damit Leistungsspitzen vermeiden und die Energiekosten reduzieren. Die Maximalleistung im Optimierungsfall kann pro Kochstelle konfiguriert werden.

Überlegenes Energiemanagement dank

-  Höchster Energieeffizienz
-  Minimalem Stand-by-Verbrauch
-  Aktiver Wirkungsgradoptimierung
-  «Best of»-Spulenansteuerung
-  Multi-Volt-Technologie
-  Cool-to-Power-System
-  DIN 18875 on Board (konfigurierbar)

Führende Technologie für die Gastronomie

Menu System begeistert mit modernster Technologie. Mit Schweizer Präzision und Perfektionismus garantieren wir beste Voraussetzungen für den Erfolg Ihres Gastrobetriebs. Seien Sie Gastgeber mit Leib und Seele. Wir liefern die Technologie dazu – mit der weltweit besten Herdanlage. Erfahren Sie im Interview mit Eigentümer Dr. Paul Schneider, welche Haltung und Werte hinter der Technologie-Revolution **Celsius Black** von Menu System stehen.



Dr. Paul Schneider

Geschäftsführer und Eigentümer Menu System AG

”

Herr Dr. Schneider, was muss eine Herdanlage in der Gastroküche heutzutage leisten?

Alles! Sie muss den Kunden begeistern als Werkzeug, als Arbeitsplatz und als Investitionsgut. Die Herdanlage ist der Schlüssel zu hoher Produktivität und tiefen Betriebskosten in der Gastroküche.

Auch die Attraktivität eines Arbeitgebers hängt für gute Köche direkt vom Herd ab. Ökologie und Küche 4.0 sind zudem als Auswahlkriterien relevant geworden.

Wie verhilft Celsius Black zu Spitzenergebnissen in der Gastronomie?

Dank dem gleichzeitigen Fokus auf Küche und Kasse. Dem Koch bietet Celsius Black eine überlegene Auswahl an Kochfunktionen. Diese Freiheit fördert die Kreativität und ermöglicht es, die Gäste mit perfekter Qualität zu verwöhnen. Dabei ist Celsius Black maximal energieeffizient und sorgt für minimale Kosten bei Betrieb und Unterhalt. Dank der smarten Kennzahlen aus der Data Lounge lassen sich die Betriebskosten aktiv reduzieren. So stimmen Küche und Kasse.

Menu System hat den Produktionsstandort St. Gallen (Schweiz) 2020/2021 erweitert. Worauf wurde bei der Konzipierung geachtet, welche Vorteile ergeben sich daraus für die Herstellungsprozesse?

Es ist uns mit dem Umbau- und Neugestaltungsprojekt gelungen, Losgröße 1 und die Prinzipien einer industriellen Fertigung zu verbinden. Ein Drittel mehr Kapazität und schnellere Durchlaufzeiten sind die Resultate. Wir leben «Made in Switzerland» heute und in der Zukunft. Induktionstechnik, Elektrotechnik und Metallverarbeitung kommen bei Menu System aus einem Haus. Wir stehen für volle Kontrolle über Qualität und Know-how.



Ein hausinternes Entwicklungsteam programmiert alle Prozesse von Celsius Black, welche Vorteile bieten sich daraus?

Der Vorteil liegt in der Einzigartigkeit der technischen Lösungen, die wir unseren Kunden bieten können. Innovation endet nie. Deshalb entwickeln und produzieren wir alle Komponenten unserer Induktionstechnologie seit jeher selber. Neuste Technologien kombinieren wir mit über 40 Jahren Erfahrung. Ein direkter und einzigartiger Vorteil für unserer Kunden.

Wie fügt sich die Herdanlage in das Gesamtumfeld der Gastroküche?

Unsere Philosophie ist klar. Das Herz jeder Profiküche ist und bleibt der Kochherd. Mit Celsius Black und Data Lounge wird das Herz der Küche intelligent und vernetzt. Das ist die Zukunft. Das sind die perfekten Voraussetzungen für Exzellenz in der Gastroküche.

Warum ist Menu System die richtige Wahl? Was schätzen Gastroprofis besonders, heute und in Zukunft?

Wir sind DER Spezialist für Herdanlagen. Kein anderes Unternehmen hat mehr Erfahrung im Bau massgeschneiderter Induktions-Herdanlagen. Und: Weil wir nur diese eine Sache machen, dürfen Sie davon ausgehen, dass wir unser Metier vollends verstehen. Unsere begeisterten Kunden und unser Erfolg beweisen es.

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	Celsius Black Multimodus-Regler SLIDECONTROL-Technik Mehrsegment-Digitalanzeige extrastarkes Ceranglas abnehmbarer Fettfilter höhenverstellbare Füße



Power-Kochfeld 6 kW mit patentierter *SLIDECONTROL*-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	Celsius Black 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	Celsius Black 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 **SLIDECONTROL**-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	Celsius Black Multimodus-Regler SLIDECONTROL -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	Celsius Black 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 **SLIDECONTROL**-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	Celsius Black Multimodus-Regler SLIDECONTROL -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	Celsius Black 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 **SLIDECONTROL**-Technik.

Ausstattung	Celsius Black Multimodus-Regler SLIDECONTROL -Technik Mehrsegment-Digitalanzeigen extrastarkes Ceranglas Wandzarge CU100 Hauptschalter mit Kontrollleuchte
-------------	--



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	Celsius Black Multimodus-Regler 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

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 feinsten 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

Weltweit einzigartig **SLIDECONTROL**



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

Patentierter 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 cm² Pfannenboden (bis 36 Watt)
- Patentierte **SLIDECONTROL**-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.

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
Winkelpachtel
Edelstahlschwamm

Grillplatte hartchrom MS-G-40

40 x 60 cm mit 1 Heizzone

Art. Nr.	11 1441
Dimension	400 x 600 x 200 mm
Bratfläche	340 x 540 mm
Leistung	3 kW, 3x400 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 Fettschubblade höhenverstellbare Füße



Der schlanke Praktische

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

Zubehör inklusive abnehmbarer Spritzschutz
Winkelpachtel
Edelstahlschwamm

Grillplatte hartchrom MS-G-50

50 x 70 cm mit 2 Heizzonen

Art. Nr.	11 1443
Dimension	500 x 700 x 200 mm
Bratfläche	440 x 640 mm
Leistung	6 kW, 3x400 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 Fettschubblade 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
Winkelpachtel
Edelstahlschwamm

Grillplatte hartchrom MS-G-60

60 x 60 cm mit 2 Heizzonen

Art. Nr.	11 1440
Dimension	600 x 600 x 200 mm
Bratfläche	540 x 540 mm
Leistung	6 kW, 3x400 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 Fettschubblade 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
Winkelpachtel
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
Winkelpachtel
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

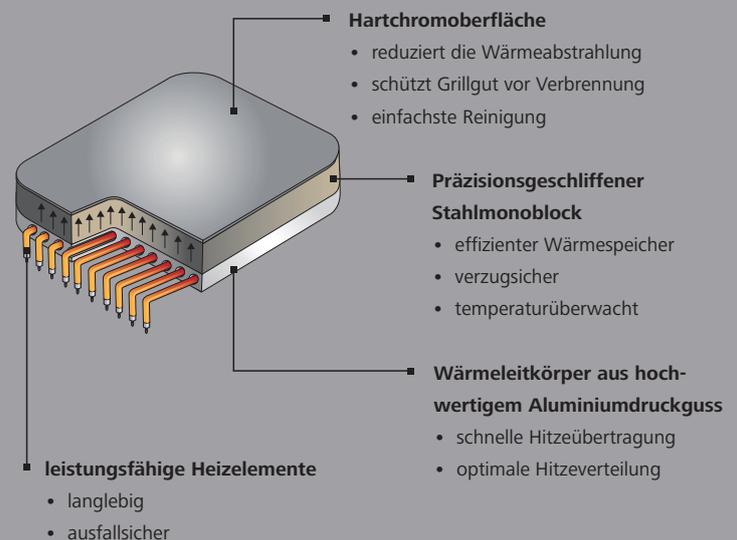
Hartchrom-Grillplatten von MENU SYSTEM

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



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

