

Grill und Bräter

Gaumenfreuden garantiert

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

Erhältlich in verschiedensten Grössen und Tiefen, mit glatter oder gerillter Oberfläche, ein- oder beidseitig bedienbar sowie mit einer oder zwei Heizzonen.



Überlegene Technik

Exakte Temperatursteuerung ohne Schwankungen dank der Kombination aus einer reaktionsschnellen elektronischen Steuerung und einer flächendeckenden Temperaturüberwachung



Überlegene Bratergebnisse Weshalb?

- Temperatur exakt auf 1 Grad genau, schnell und schwankungsfrei regulierbar
- Grillgut brät gleichmässig und bleibt zart
- Der Geschmack verschiedener Grillgüter überträgt sich nicht
- Kein Festkleben, Anbrennen oder Verbrennen auch bei empfindlichen Produkten
- Gesundheitsbewusstes und fettsparendes Grillen
- Selbst bei Vollbelegung sinkt die Temperatur kaum ab – optimales Bratergebnis auch bei grossen Mengen
- Integrierte Nachziehzone

Optimales Arbeiten Weshalb?

- Leichte, rasche Reinigung (auch mal zwischendurch) nur mit Wasser
- Angenehme Arbeits- und Raumtemperatur dank reduzierter Wärmeabstrahlung
- Keine Schwaden- und Rauchentwicklung
- Jederzeitige Kontrolle durch gleichzeitige Ist- und Soll-Temperaturanzeige
- Einhandbedienung mittels Drehschalter
- Optimale Arbeitsbedingungen dank flächenbündigem Herdeinbau

Energie- und Kosteneinsparung Weshalb?

- Reduzierte Wärmeabstrahlung dank Hartchrombeschichtung
- Maximaler Wirkungsgrad durch Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
- Arbeitszeitreduktion durch schnellste Reinigung
- Weniger Bratverlust spart Wareneinsatz