

Induktionsgerät mit flächendeckendem Grosskochfeld MS-I-10G, 9 kW

Art. Nr. 120819



Einzelgerät in Herdqualität: 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.

- Energieersparnis von 50 bis 85% gegenüber herkömmlicher Kochtechnik
 - Geringste Wärmeabstrahlung sorgt für optimales Klima in der Küche
 - Kürzeste Ankochzeiten, keine Wartezeiten (innerhalb weniger Sekunden steht die maximale Wärmeleistung zur Verfügung)
 - Stufenlose, feinste Energiedosierung für das Kochen auf den Punkt
 - Höchste Leistungsdichte pro cm² Pfannenboden
 - Pfannentyperkennung (Material, Grösse, Leistungsaufnahmeverhalten)
 - Flächendeckende Topferkennung und
- Temperaturüberwachung
 - Automatische Lüfterüberwachung
 - Selbstdiagnosesystem für Fehlererkennung und -meldung
-
- Mehrsegment-Digitalanzeige
extrastarkes Ceranglas
abnehmbarer Fettfilter
höhenverstellbare Füsse

Technologie der fünften Generation

Die MENU SYSTEM Induktionstechnik



- MENU SYSTEM Induktionstechnologie ist die modernste, leistungsfähigste und am weitesten fortgeschrittene Induktionstechnik weltweit.
- Als Marktführer entwickelt und produziert MENU SYSTEM alle Komponenten seiner Induktionstechnologie selber.
- Als einziger Herdbauer konzentriert sich MENU SYSTEM vollumfänglich auf diese zukunftsweisende Technik.
- Kein anderes Unternehmen verfügt über mehr Erfahrung in der Entwicklung und Anwendung der Induktionstechnologie in der Profiküche.



Maximale Pfannenkapaazität bei optimaler Leistungsverteilung

Flächendeckendes Grosskochfeld 9 kW

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.

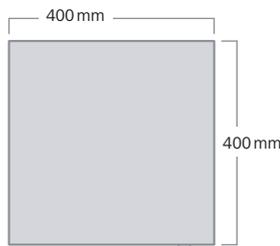
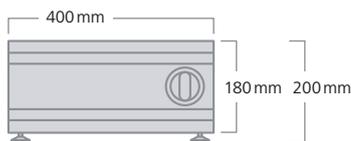
- für 4 Sauteusen à 20 cm oder Kochtopf bis 40 cm
- Wirkungsfeld \varnothing 380 x 380 mm
- flächendeckende Topferkennung und Temperaturüberwachung

Ausführung

- Kochfeld aus hochwertiger Glaskeramik
- Gehäuse komplett aus massivem Edelstahl (Chromnickelstahl 1.4301) gefertigt
- Abnehmbarer, reinigungsfreundlicher Fettfilter
- Höhenverstellbare Metallfüsse
- Stufenlose, elektronische Leistungsregelung für feinste Energiedosierung
- Einhandbedienung mittels Drehschalter
- Steuerungs- und Leistungselektronik resistent gegen Netzschwankungen

Technische Daten

Dimension	400 x 400 x 200 mm
Glasgrösse	388 x 388 mm
Leistung	9 kW 3 x 400 – 440 VAC 50/60 Hz
Wärmeabgabe	latente 630 W sensible 720 W
Stecker	CEE 16 oder Typ 15
Kabellänge	2.2 m
Gewicht	18 kg



Die gesammelte Erfahrung von MENU SYSTEM als Marktführer bei massgeschneiderten Induktionsherdanlagen fliesst direkt in die Entwicklung unserer Einzelgeräte ein. Diese sind deshalb in optimaler Weise auf die Anforderungen von Küchenprofis abgestimmt.



Garantierte Qualität

Wir stehen für die Qualität unserer Produkte mit einer Werksgarantie ein. Service- und Garantieleistungen werden je nach Land und Region durch die MENU SYSTEM selbst oder durch autorisierte Partner erbracht.



Made in Switzerland

Induktionstechnik, Elektrotechnik und Metallverarbeitung kommen bei MENU SYSTEM aus einem Hause. Die hohe Fertigungstiefe gewährleistet die volle Kontrolle über Qualität und Know-how. Bei uns ist «Made in Switzerland» keine Etiketle, sondern Philosophie und gelebte Wirklichkeit.

Sicherheitshinweise

Die Abluft muss ungehindert entweichen können. Die Fettfilter müssen regelmässig gereinigt werden.