

Compact-Worker mit 4 Multifunktions-Kochfeldern MS-I-Worker M, 4 x 7 kW

Art. Nr. 203896



Vollwertiger À-la-carte-Herd

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.

Vorteile auf den Punkt gebracht

- 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)
- 2-Zonen-Topferkennung und Temperaturüberwachung pro Kochfeld
- Automatische Lüfterüberwachung

Ausstattung

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

Unterbau

Hygieneunterbau mit Pfannentablar
Star-Induktionsfuss
CNS-Sockel 100 mm

Weltweit einzigartige Technologie

Die MENU SYSTEM
Induktionstechnik

Celsius Class
Innovation MENU SYSTEM



Multimodus-Regler

Die Freiheit des Regels
für Köche



Blueline-Induktion

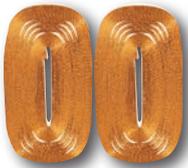
Energie- und Temperatur-
management konsequent
umgesetzt



Star-Induktionsfuss

Höchste Kochperformance
dank überlegener Technik

MS-I-Worker M Art. Nr. 203896



Vollwertiger À-la-carte-Herd

4 Multifunktions-Kochfelder zu je 7 kW

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.

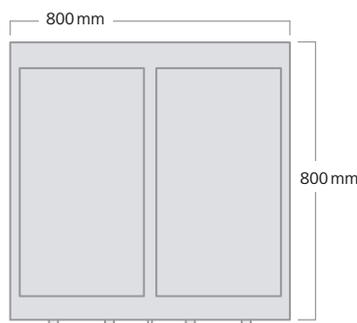
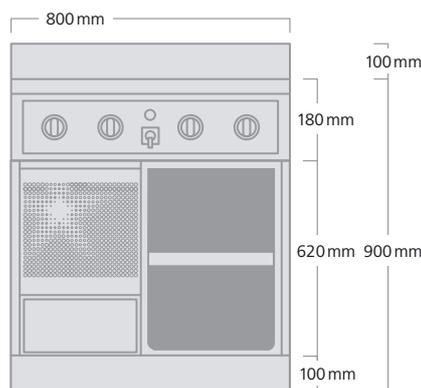
- für 4 Sauteusen à 16 cm oder Kochtopf bis 38 cm
- Wirkungsfeld \varnothing 340 x 360 mm
- 2-Zonen-Topferkennung und Temperaturüberwachung

Ausführung

- Kochfeld aus hochwertiger Glaskeramik
- Gehäuse komplett aus massivem Edelstahl (Chromnickelstahl 1.4301) gefertigt
- Abnehmbarer, reinigungsfreundlicher Fettfilter
- Massiver CNS-Sockel
- Stufenlose, elektronische Leistungsregelung für feinste Energiedosierung
- Einhandbedienung mittels 4 Multimodus-Regler
- Steuerungs- und Leistungselektronik resistent gegen Netzschwankungen

Technische Daten

Dimension	800 x 800 x 900 mm
Glasgrösse	2 x 360 x 660 mm
Leistung	4 x 7 kW 3 x 400–440 VAC 50/60 Hz
Wärmeabgabe	latente 1960 W sensible 2240 W
Stecker	CEE 32
Kabellänge	2.5 m
Gewicht	135 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. Der Fettfilter muss regelmässig gereinigt werden.