

# Compact-Worker mit 4 Power-Kochfeldern MS-I-Worker P, 4 x 6 kW

Art. Nr. 203897



## Vollwertiger Produktionsherd

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.

## 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
- Gleiten statt Regeln mit der patentierten **SLIDECONTROL**-Technik
- Höchste Leistungsdichte pro cm<sup>2</sup> Pfannenboden
- Automatische Lüfterüberwachung
- Pfannentyperkennung (Material, Grösse, Leistungsaufnahmeverhalten)
- Zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung
- Selbstdiagnosesystem für Fehlererkennung und -meldung

### Ausstattung

°CelsiusClass Multimodus-Regler

**SLIDECONTROL**-Technik

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 P Art. Nr. 203897



### Vollwertiger Produktionsherd

#### 4 Power-Kochfelder zu je 6 kW mit patentierter **SLIDECONTROL-Technik**

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.

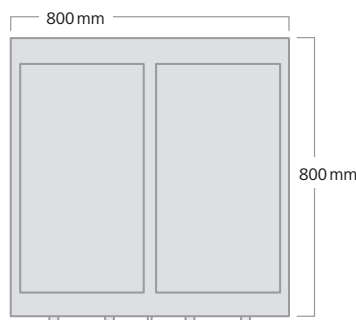
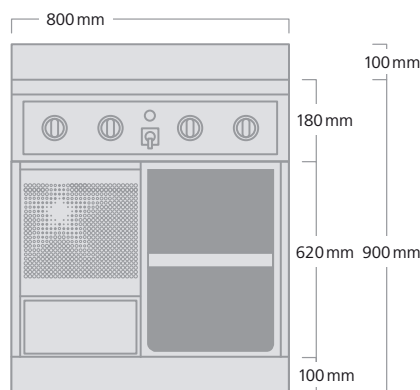
- geeignet für Pfannen bis 32 cm
- Wirkungsfeld  $\varnothing$  300 mm
- zentrale Topferkennung und Temperaturüberwachung

### 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 6 kW 3x400–440 VAC 50/60 Hz
Wärmeabgabe	latente 1680 W sensible 1920 W
Stecker	CEE 32
Kabellänge	2.5 m
Gewicht	135 kg



### Sicherheitshinweise

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

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.