

in.



THE FINE ART OF COOKING

MAGAZIN FÜR INDUKTION IN DER KÜCHE | AUSGABE 1/2018



Class Celsius

Herd-Innovation
von MENU SYSTEM

03

Celsius Class –
Herd-Innovation von
MENU SYSTEM

10

Upgrade –
Neueste Technik für
Ihren Herd

12

Individuelle
Grossküchen in
Form und Farbe

14

Referenzen –
MENU SYSTEM in
der Sterne-
Gastronomie

Fortschritt ist ein steter Prozess.

Wo bereits eine MENU SYSTEM Herdanlage Verwendung findet, ist die Küche durch hohe Produktivität und tiefe Betriebskosten gekennzeichnet. Sich «auf den Lorbeeren auszuruhen» entspricht jedoch nicht unserem Denken und Handeln. Ihren Komfort und Ihre Möglichkeiten zu steigern, ist unser stetes Ziel. Deshalb verfeinert MENU SYSTEM bestehende Lösungen und setzt neue Ideen praxisgerecht um.

Durch intensive Kommunikation mit unseren Kunden und mit der Hilfe unserer kompetenten Mitarbeiter arbeiten wir tagtäglich daran, Küchenprofis die besten Herdanlagen anbieten zu können.

Und so ist unsere MENU SYSTEM Celsius Class geprägt von Innovation, Qualität und dem Drang, die Perfektion zu erreichen. Der Multimodus-Regler, der das Kochen auf ein neues Komfortniveau hebt, die Blueline-Induktion, die das Energie- und Temperaturmanagement konsequent umsetzt und der Star-Induktionsfuss, der die Kochperformance steigert: Alles Neuerungen, die beim Kauf eines neuen Induktionsherdes von MENU SYSTEM standardmässig verbaut sind oder bei bestehenden Herden als Update neu ergänzt werden können.

Und weil nicht nur Gäste gutes Design schätzen: Unsere neuartige und geheime Beschichtungstechnik setzt farbliche Akzente in der Gastronomie und für Showküchen. Eine interessante Alternative zum omnipräsenten Stahlgrau, das in vielen Gastronomieküchen vorherrscht. Die besonders abriebfesten Farben passen optisch zum innovativen Innenleben der MENU SYSTEM Induktionsherde.

MENU SYSTEM – Der Markt- und Technologieführer für professionelle Induktionsherde in der Gastronomie und für Grossküchen.



Dr. Paul Schneider
Geschäftsführer / VR



 *Class*
Celsius
Innovation MENU SYSTEM

*Herd-Innovation
von MENU SYSTEM*

Die Celsius Class – ein weiterer Schritt zur Perfektion. Induktionstechnik auf höchstem Niveau. Die Celsius Class Features werden bei jedem neuen MENU SYSTEM Induktionsherd standardmässig verbaut.

MENU SYSTEM

Multimodus-Regler

Dank der neuen Turn & Push-Bedienung bei allen MENU SYSTEM Induktionsherden hat das Warmhalten und die Temperaturkontrolle ein neues Niveau erreicht.



«Der neue Multimodus-Regler von MENU SYSTEM gibt einem eine ungeahnte Freiheit und hilft, unzählige Gäste mit derselben, perfekten Qualität zu verwöhnen.»

DOUCE STEINER
HIRSCHEN, SULZBURG



- + **Drei unabhängige Betriebsmodi**
- + **Turn & Push-Bedienung**
- + **Hall-Sensor-Technologie**



Leistungsmodus

Im nochmals verbesserten Leistungsmodus regeln Sie die Leistungszufuhr stufenlos und damit äusserst präzise. Zwei automatisch zugeschaltete Power-Stufen gewährleisten maximale Leistungsdichte und schnellstes Aufkochen.

- + Präzise Steuerung der Kochleistung
- + Volle Kontrolle über den Kochprozess
- + *SLIDECONTROL* für intuitives Kochen



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° und 95° Celsius wählen.

- + Intelligente Temperaturkontrolle
- + Langanhaltend hohe Speisequalität
- + Höchste Energieeffizienz

PushHold-Funktion



Mit der PushHold-Funktion kann jederzeit direkt aus dem Leistungsmodus heraus die aktuelle Pfannentemperatur fixiert werden. Die PushHold-Funktion deckt Temperaturen von 30° bis 180° Celsius ab.

- + Temperatur bei Idealzustand fixierbar
- + Gleichbleibende Koch- und Bratergebnisse
- + Einfaches Handling dank Schnellumschaltung

Technologie-Highlight: Hall-Sensor

Im Multimodus-Regler erfolgt die Positionserfassung der Druck- und Drehbewegungen kontaktlos. Diese Technik ist verschleissfrei und garantiert damit eine maximale Lebensdauer. Die Signalverarbeitung erfolgt digitalisiert.



MENU SYSTEM

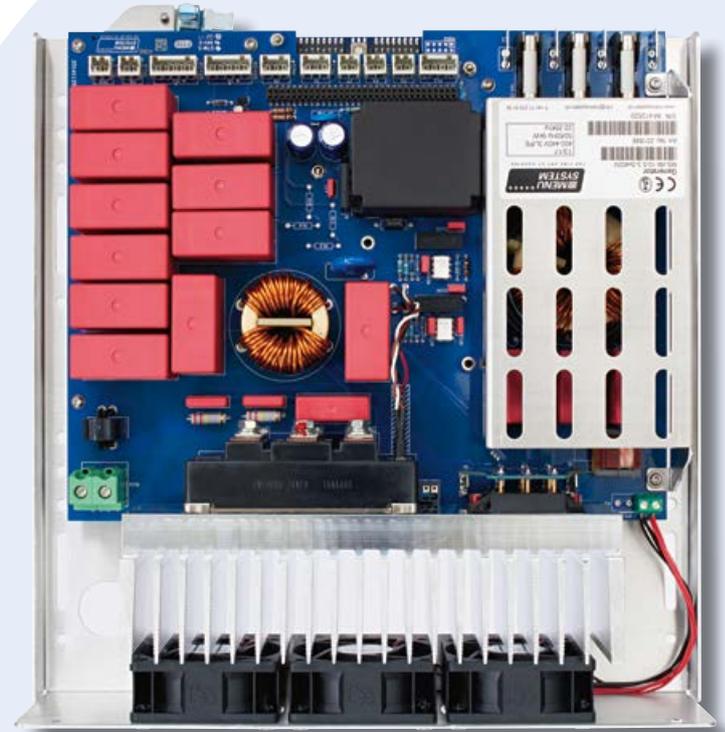
Blueline-Induktion

Die Blueline-Induktion repräsentiert den neuesten Stand in Sachen Energiemanagement. Als Symbol für die erweiterten Möglichkeiten erstrahlt die Induktion neu mit blauer Leiterplatte.

+ DIN 18875 ready

+ DeltaT-Echtzeitmessung

+ CB-zertifizierte Technik



«Dank MENU SYSTEM Celsius Class kocht man auch energietechnisch immer auf absolutem Top-Niveau.»

THOMAS DORFER
LANDHAUS BACHER, MAUTERN

DIN 18875 ready

Die Blueline-Induktion verfügt serienmässig über die Voraussetzungen für einen Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach aktueller Normierung. Die DIN-Norm 18875 beschreibt den Leistungsoptimierungsanschluss von Grossküchengeräten.

+ Energieoptimierung möglich

+ Vermeidung von Leistungsspitzen

+ Reduktion der Energiekosten

DeltaT-Echtzeitmessung

Die Blueline-Induktion ist in der Lage, bis zu fünf Temperatursensoren in Echtzeit zu überwachen. Temperaturveränderungen ab einem Zehntel Grad Celsius werden erfasst und für die verschiedenen Betriebsmodi digital verarbeitet.

+ Genaueste Temperaturüberwachung

+ Noch besserer Pfannenschutz

+ Mehrstufige Restwärmeanzeige

CB-zertifizierte Technik

Die Blueline-Induktion verfügt über die sicherheitstechnische Prüfung nach internationalen Normen EN/IEC. Das internationale CB-Zertifikat wird ergänzt durch das schweizerische Sicherheitszeichen S+. Diese Prüfsiegel belegen, dass die gesetzlichen Vorschriften bezüglich elektrischer Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit eingehalten sind.

+ Höchste Betriebssicherheit

+ Internationale Zulassungssicherheit

+ Arbeitsschutz gewährleistet

Technologie-Highlight: VFT-Qualitätssicherung

Jede Blueline-Induktion wird von einem selbst entwickelten, automatisierten Testsystem einem Volltest unterzogen. Über 160 Parameter werden in verschiedenen Betriebszuständen getestet und rückverfolgbar protokolliert. Sie erhalten garantierte Qualität auf höchstem Niveau.



MENU SYSTEM

Star-Induktionsfuss

Der Star-Induktionsfuss gewährleistet, dass die Induktionen auch bei starker Belastung und hohen Aussentemperaturen uneingeschränkt die volle gewünschte Leistung erbringen. Dies bei gleichzeitig erhöhter Lebensdauer und Servicefreundlichkeit.

MENU SYSTEM verbaut konsequent keine Induktionsgeneratoren im Herdoberteil, weil jede Elektronik durch Hitze in ihrer Lebensdauer beeinträchtigt wird. Die ideale Einbausituation ist eine kontrollierte, optimal gekühlte Umgebung. Genau das ist der neue Star-Induktionsfuss.

+ Autonomes Kühlsystem

+ Wasserschutz-Design

+ Quick-Fix-Einschübe



«Der neue MENU SYSTEM Star-Induktionsfuss bringt eine bessere Kochperformance in hitzigen Situationen, Wasserschutz beim Säubern und optimierte Servicefreundlichkeit für eine schnelle Wartung.»

JOHAN BREEDIJK

ART DECO HOTEL MONTANA, LUZERN



Autonomes Kühlsystem

Der Star-Induktionsfuss garantiert eine bisher unerreichte Kühlleistung. Luftansaugung und Luftausstoss erfolgen ohne Wärmekurzschluss über die Front. Der Induktionsfuss ist damit ein autonomes System, welches in jeder Herdkonstellation verlässlich funktioniert.

+ **Noch langlebigere Induktion**

+ **Konstant hohe Performance**

+ **Wartungsfrei**

Wasserschutz-Design

Die Aussenoptik in Sternform ist nicht nur schön anzusehen, sondern garantiert durch dahinterliegende Elemente einen erhöhten Wasserschutz. Der allseitige Spritzwasserschutz erleichtert die Reinigung von Küche und Herd.

+ **Allseitiger Spritzwasserschutz**

+ **Einfachste Luftfilterentnahme**

+ **Stern-Optik**

Quick-Fix-Einschübe

Im Star-Induktionsfuss werden die Induktionen horizontal eingeschoben. Zur Fixierung in den Quick-Fix-Einschüben dient eine nicht verlierbare Schraube, die auch mit einer Münze angezogen werden kann. Sicherungen und Steckbuchsen sind von der Vorderseite optimal zugänglich.

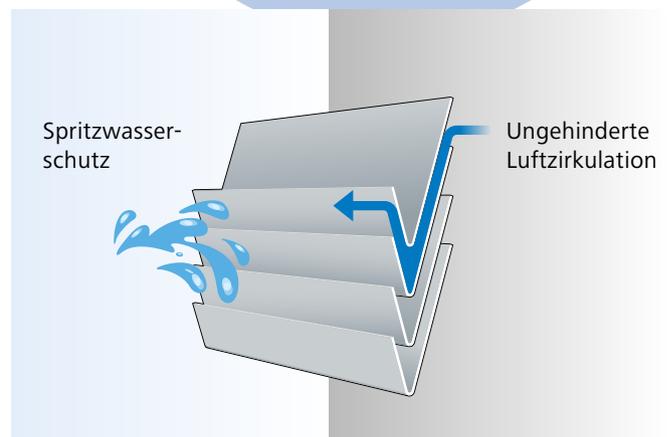
+ **Maximale Servicefreundlichkeit**

+ **Einfache Wartung**

+ **Minimale Ausfallzeiten**

Technologie-Highlight: V-Lamellen

Hinter dem Stern des Induktionsfusses verbergen sich eine Vielzahl von beschichteten v-förmigen Lamellen. Die spezielle Formgebung der ineinandergreifenden Lamellen stellt den Luftaustritt sicher und verhindert, dass Wasser eintreten kann. Eine Innovation von MENU SYSTEM.



MENU SYSTEM *Upgrade*

Sie sind zufrieden mit Ihrem MENU SYSTEM Induktionsherd, wollen aber trotzdem die neuen Celsius Class Features nutzen können? Unsere Berater helfen Ihnen gerne weiter.

MENU SYSTEM bietet für bestehende Induktionsherde die Möglichkeit, die neuen Features der Celsius Class per Upgrade in die älteren Generationen einzubauen. Gerne erstellt Ihnen Ihr persönlicher Berater eine Offerte, wie viel ein Upgrade kostet und was es beim Einbau zu beachten gilt. Sie können im Anschluss immer noch entscheiden, ob Sie den Umbau aller bestehenden Geräte wünschen oder nur partiell. Die Offerte ist natürlich kostenlos.

Profitieren Sie von einem Upgrade auf die Celsius Class!



MENU SYSTEM

Celsius Class – das spricht dafür

Mit Celsius Class steigert MENU SYSTEM in wichtigen Punkten die Perfektion der Geräte, der Kochleistung und des Kochkomforts.



Multimodus-Regler

Die neue Freiheit des Regels für Köche.

Der MENU SYSTEM Multimodus-Regler beinhaltet mit der PushHold-Funktion und dem Temperatur-Regelmodus zwei absolute Neuheiten. Dies erhöht Ihren Kochkomfort wesentlich und trägt zu gleichbleibender Qualität bei.



Blueline-Induktion

**Energie- und Temperaturmanagement
konsequent umgesetzt.**

Die MENU SYSTEM Blueline Induktion bietet serienmässig einen Energieoptimierungsanschluss nach DIN-Norm 18875. Sie können die Energiekosten reduzieren, Ihre Pfannen sind optimal geschützt und dies mit zertifizierter Betriebssicherheit.



Star-Induktionsfuss

Höchste Kochperformance dank überlegener Technik.

Beim MENU SYSTEM Star-Induktionsfuss wurden die Kühlleistung, der Spritzwasserschutz sowie die Servicefreundlichkeit intelligent verbessert. Sie erhalten mehr Leistung gerade in hitzigen Situationen – garantiert.

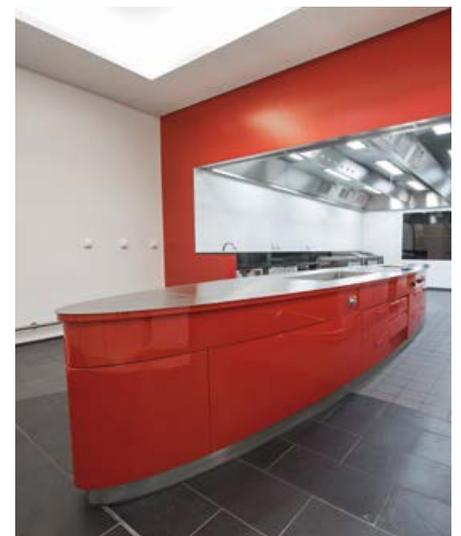
 **Celsius** *Class*
Innovation MENU SYSTEM

Individualität: Die Zutat für besondere Grossküchen.

Wie stellen Sie sich eine Grossküche vor? Grosszügig, funktional, qualitativ hochstehend, leistungsstark und bestimmt auch leicht zu reinigen. Was aber immer wichtiger wird: das Design und die Individualität in Form und Farbe.



Wenn neben der Farbe auch noch mit der Form gespielt wird, entsteht einzigartiges Design.





**Kontaktieren
Sie unsere Verkaufs-
berater und erkundigen
Sie sich über die Preise und
die Möglichkeiten für Ihre
neue Grossküche.**

Immer mehr Gastronomen setzen heute auf Showküchen oder Frontcooking und bieten ihren Gästen bereits bei der Zubereitung ein Erlebnis. Chef's Table, Küchenpartys, Kochkurse oder einfach die persönliche Führung durch die Küche für Stammgäste sind Ideen, über die es sich nachzudenken lohnt.

Ästhetik und Design sind deshalb auch bei Herdanlagen gefragter denn je. Ein Bedürfnis, dem MENU SYSTEM mit technischer Kompetenz und hochwertigster Ausführung in bester Weise gerecht wird.

Herdanlagen in Farbe? Das wäre die Lösung, aber zu oft zerkratzen die Oberflächen und die Farben nutzen sich schnell ab. MENU SYSTEM hat deshalb eine hochwertige Beschichtungstechnik entwickelt. Eine abriebfeste Technik, die auch im militärischen Bereich verwendet wird, lässt die Herde jahrelang in der gewählten Farbe erstrahlen.

Farben für jedes Herdmodell

Die Möglichkeiten sind beinahe grenzenlos: Stellen Sie mit unzähligen Farben, verschiedenen Formen und leistungsstarken Geräten das perfekte Rezept für Ihre neue Showküche zusammen.



Ob passend zum Stil in Ihrem Restaurant, als Kontrast oder einfach in Ihrer Lieblingsfarbe. Die farbigen Herdanlagen lassen sich genauso gut reinigen wie die klassischen Herde. MENU SYSTEM-Qualität heisst: Einklang von Design und Funktion – egal in welcher Farbe oder Form Sie Ihren individuellen Herd bestellen.



Referenzobjekt

Deutschland



MICHAEL KEMPF

FACIL IN THE MANDALA HOTEL, BERLIN

Berlins Oase der Esskultur

Das Restaurant FACIL wurde mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet und bietet eine erfrischende Mischung von eleganter Leichtigkeit und puristischem Luxus, von Modernität und Understatement. Das FACIL versteht sich als Treffpunkt für leidenschaftliche Geniesser und ist in der 5. Etage im «The Mandala Hotel» in Berlin beheimatet.

Michael Kempf

Der Kochstil von Küchendirektor Michael Kempf ist modern und kreativ. Er verwendet ausschliesslich hochwertige und überwiegend regionale Produkte. Seine Gerichte sind raffiniert und dennoch schnörkellos. Die klaren Aromen sind fein und ausgeprägt.

Besonderheiten

Für Michael Kempf kam nur ein grosszügiges und flexibles Herdsystem in Frage. Die elf Kochstellen lassen sich optimal aufteilen und das ermöglicht dem Team höchste Leistungen und eine optimale Pfannenkapazität für das Kochen auf den Punkt. Die Gerichte sollen dem Gast im Gedächtnis bleiben. Durch puristische Anordnung auf den Tellern sprüht jeder Gang vor Selbstbewusstsein.

Herd von MENU SYSTEM

Das System verfügt über elf Kochstellen und garantiert somit die optimale Nutzung durch das grosse Team. Dank dem durchdachten und funktionalen Herdsystem von MENU SYSTEM können sich die Köche auf deren Kreativität fokussieren und müssen sich nicht von Platzsorgen und Chaos blockieren lassen.



THE MANDALA HOTEL / the facil
Potsdamer Platz
Potsdamer Strasse 3
DE-10785 Berlin
www.facil.de

Referenzobjekt

Spanien

Spanischer Starkoch

Mit unglaublichen acht Michelin-Sternen sind die drei Restaurants von Martín Berasategui ausgezeichnet. Die Handschrift eines grossen Küchenchefs. Zu seinen Dependanceen zählen das Lasarte im Monument Hotel in Barcelona und das M.B. im Ritz-Carlton Abama auf Teneriffa. Mehr noch: Der Starkoch ist auch im Ausland erfolgreich tätig, beispielsweise in den Ferienregionen der Dominikanischen Republik und Mexikos.

Martín Berasategui

Martín Berasategui fing mit etwa 14 Jahren an, mit seiner Mutter und seiner Tante zu kochen. Seine aktuell acht Michelin-Sterne machen ihn zu einem der erfolgreichsten spanischen Gastronomen. Sein Ziel: Jeder Gast, der das Restaurant verlässt, soll die einmalige kulinarische Erfahrung erlebt haben, die er sich erträumt hat.

Besonderheiten

Martín Berasategui ist ein Perfektionist. Klar, dass er an seine Küchengeräte hohe Anforderungen stellt. MENU SYSTEM bietet ihm und seinem Team die nötige Flexibilität und trägt somit seinen Teil zu den exklusiven Gerichten des mehrfach ausgezeichneten Spitzenkochs bei.

Herd von MENU SYSTEM

Küchengeräte von MENU SYSTEM sind in der Spitzengastronomie beliebt. Flexibilität und Beständigkeit sind Attribute, die auch Martín Berasategui überzeugen konnten. Heute setzt er verschiedene Geräte von MENU SYSTEM für seine Kreationen ein.



MARTÍN BERASATEGUI

RESTAURANTE MARTÍN BERASATEGUI,
LASARTE-ORIA



Restaurante Martín Berasategui
Loidi Kalea, 4
ES-20160 Lasarte-Oria (Gipuzkoa)
www.martinberasategui.com

Unsere neue Website geht online!

Unser Internetauftritt erhielt nicht nur ein komplett neues Design, sondern auch interessante Funktionen, die allen Kunden, Partnern und Interessierten nützlich sein können. Mehr Bilder, neue Rubriken und umfangreiche Informationen – gehen Sie jetzt auf Entdeckungsreise.

Im Fokus der Seite stehen vertiefte Angaben zu unseren Produkten sowie eine einfache Bedienoberfläche, mit der Sie schnell und unkompliziert einen Einblick in unser Leistungsspektrum erhalten.



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

