

INDUKTIONSTECHNOLOGIE IN IHRER SCHÖNSTEN FORM



SiNA

Standalone Induction Appliance



ERGONOMIE



LEISTUNG



DESIGN

Noch nie sahen die überzeugenden Vorteile der Induktionstechnologie von MENU SYSTEM so gut aus. SiNA verbindet Funktionalität, Qualität, Energieeffizienz und Leistungsdichte mit einzigartigem Design.

MENU SYSTEM ★★★★★

THE FINE ART OF COOKING

FORM TRIFFT FUNKTION: FANTASTISCHE PRÄSENTATION

Machen Sie das Kochen zu einem Ereignis, das alle Sinne anspricht. **SINA** bietet die perfekte Grundlage.



Optimale Leistungsverteilung für das Kochen mit einer Pfanne



SINA one

Das kompakte Kochfeld – klein in den Dimensionen, aber gross in der Wirkung. Und grossartig in der Präsentation.

Ausgerichtet auf das Kochen mit einer Pfanne, ist das kleinformatige Induktionskochfeld eine wahre Augenweide. Die hohe Leistung steht in Sekundenschnelle zur Verfügung und entfaltet sich sowohl beim scharfen Anbraten als auch bei grossen Mengen auf die gewohnt optimale Weise.



SINA ONE - INDUKTIONSGERÄT MIT 1 KOCHFELD

- **SLIDECONTROL** patentierte Steuerungstechnik
- Automatische Pfannentyperkennung
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem
- Informations-Display
- LED-Statusanzeige
- Extrastarkes Ceranglas (6 mm)
- Höhenverstellbare Füsse

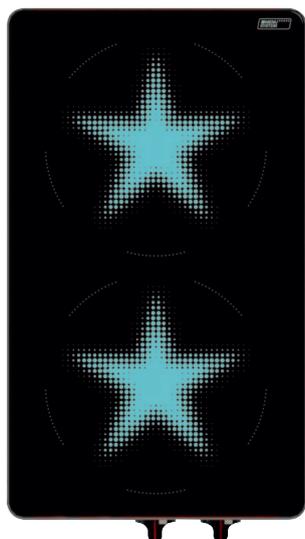


Konzentrierte Kraft im Doppel-pack. Die kompakte Produktionsküche bietet zwei unabhängig steuerbare Kochfelder auf kleinem Raum.

SINA TWIN

Doppelte Leistung mit zwei Kochfeldern – Eleganz, Energieeffizienz und Funktionalität im Einklang.

Wirkungsstark, stufenlos regulierbar, hygienisch, ergonomisch, hochwertig verarbeitet, verlässlich – die Induktionstechnologie von MENU SYSTEM bietet viele Vorteile. Bei **SINA Twin** stecken diese Vorteile in einem begeisternden Design.



SINA TWIN - INDUKTIONSGERÄT MIT 2 KOCHFELDERN

- **SLIDECONTROL** patentierte Steuerungstechnik
- Automatische Pfannentyperkennung
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem
- Informations-Display
- LED-Statusanzeige
- Extrastarkes Ceranglas (6 mm)
- Höhenverstellbare Füße



SINA

WOK

Der formschöne Induktionswok – für die ebenso attraktive wie wirkungsvolle Inszenierung der asiatischen Kochkunst.

Der leistungsstarke und vielseitige Wok sorgt für blitzschnelles Kochen und höchste Produktivität, ideal für die asiatische und moderne europäische Küche. Dank der genauen und reaktionsschnellen Steuerung setzen Sie Ihre Kreativität unmittelbar in der Pfanne um.



SINA WOK - INDUKTIONSWOK

- Leichte, leistungsstarke Wokpfanne
- Optimaler Systemschutz durch Wokring
- Informations-Display
- LED-Statusanzeige
- Extrastarke Ceran-Wokschale (6 mm)
- Höhenverstellbare Füße

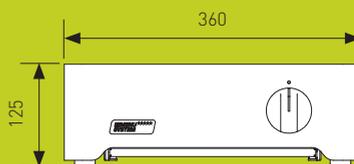
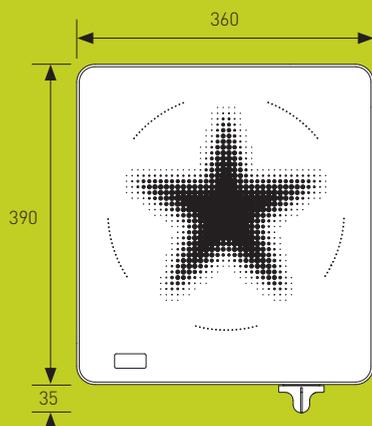
WOKPFANNE SINA

- mit Stielgriff
- Art.-Nr. 200587
- Dimension ø 360 mm
- Inhalt 6 Liter
- Gewicht 1.2 kg

Der Wokring und die leichte Wokpfanne aus rostfreiem Spezialstahl gewährleisten eine optimale Leistungsaufnahme.

MAXIMALER EFFEKT, KOMPAKTE DIMENSIONEN

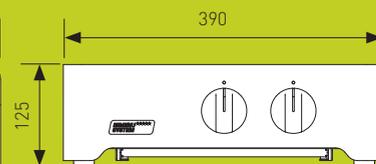
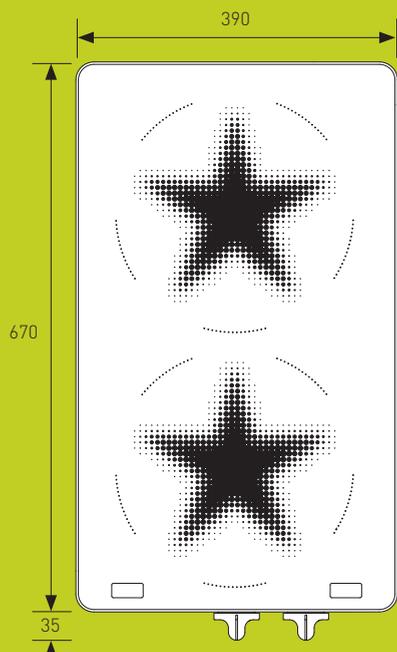
SINA one



Technische Daten	
Leistung	3.5 kW
Spannung	230 V (1LNPE)
Dimension	360 x 390 x 125 mm
Gewicht	13.6 kg
Kabellänge	2.2 m

Das kompakte Kochfeld – klein in den Dimensionen, aber gross in der Wirkung. Und grossartig in der Präsentation.

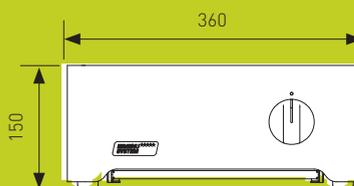
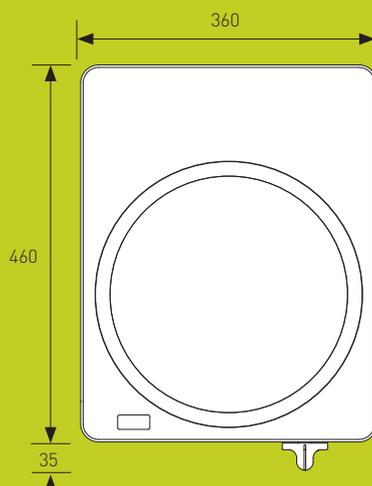
SINA TWIN



Technische Daten	
Leistung	2 x 3.5 kW
Spannung	400 V (2LNPE)
Dimension	390 x 670 x 125 mm
Gewicht	22.5 kg
Kabellänge	2.2 m

Doppelte Leistung mit zwei Kochfeldern – Eleganz, Energieeffizienz und Funktionalität im Einklang.

SINA WOK



Technische Daten	
Leistung	3.5 kW
Spannung	230 V (1LNPE)
Dimension	360 x 460 x 150 mm
Gewicht	15.6 kg
Kabellänge	2.2 m

Der formschöne Induktionswok – für die ebenso attraktive wie wirkungsvolle Inszenierung der asiatischen Kochkunst.

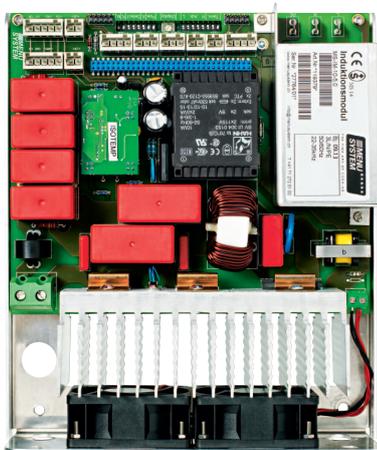
KONSEQUENT ÜBERZEUGEND

Als Marktführer und Pionier in der Induktionstechnologie steht MENU SYSTEM für langjährige Erfahrung, garantierte Qualität, hohe Innovationskraft und kompromisslose Verlässlichkeit «Made in Switzerland». SINA überzeugt konsequent:

In der Technologie

Die von MENU SYSTEM entwickelte und patentierte Induktionstechnologie ist weltweit einzigartig:

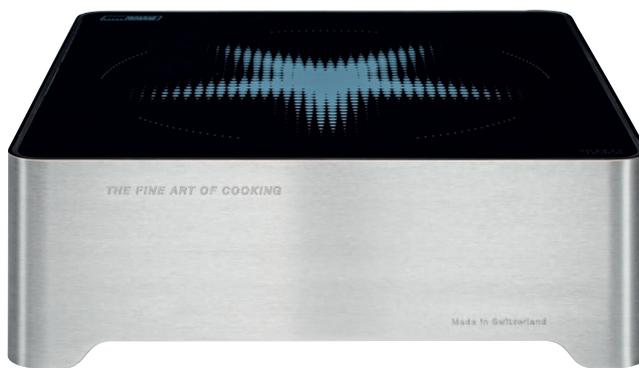
- Maximale Leistungsdichte
- **SLIDECONTROL** – gleiten statt regeln
- Prämierte Steuerungstechnik
- Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar
- Automatische Pfannentyperkennung
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem



In Wirkung und Design

Publikumswirksames und erfolgreiches Frontcooking geht weit über die küchenfachliche Kompetenz hinaus. Es geht um Leidenschaft für das Produkt, publikumswirksame Kommunikation, Glaubwürdigkeit und Emotionalität.

SINA unterstützt ein wirkungsvolles Frontcooking optimal. Als einzige Geräte ihrer Klasse verfügen **SINA One**, **SINA Twin** und **SINA Wok** über eine designte Rückseite. Sie sind elegant im gesamten Eindruck – gerade auch aus der Perspektive des Gastes – und damit ideal für ein erfolgreiches Frontcooking.



SINA – Qualität von ihrer schönsten Seite.

www.menusystem.ch/sina

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

