

## FORTSCHRITT IST EIN STETER PROZESS

Wo bereits eine Menu System-Herdanlage Verwendung findet, ist die Küche durch eine erhöhte Produktivität und gesenkte Betriebskosten gekennzeichnet. „Sich auf den Lorbeeren auszuruhen entspricht jedoch nicht unserem Denken und Handeln“, sagt Dr. Paul Schneider, Geschäftsführer Menu System. „Den Komfort zu steigern und die Möglichkeiten für unsere Kunden zu erweitern, das ist unser stetes Ziel. Deshalb verfeinert Menu System die bereits bestehenden Lösungen kontinuierlich und setzt neue Ideen praxisgerecht um.“

Eine dieser Entwicklungen nennt sich Menu System Celsius Class. Sie ist geprägt von Innovation, Qualität und dem Drang, Perfektion zu erreichen, basierend auf drei Modulen: dem Multimodus-Regler, der Blue-line-Induktion und dem Star-Induktionsfuss.

### DIE FEATURES IM DETAIL:

● **Der Multimodus-Regler** hebt das Kochen auf ein neues Komfortniveau hebt. Er verkörpert gleichsam die neue Freiheit des Regels in der Küche. Das Warmhalten und



**Paul Schneider,**  
Menu System:  
*„Durch intensive Kommunikation mit unseren Kunden und mit der Hilfe unserer kompetenten Mitarbeiter arbeiten wir tagtäglich daran, den Küchenprofis die besten Herdanlagen anbieten zu können.“*

die Temperaturkontrolle erreicht damit ein neues Niveau.

- **Die Blue-line-Induktion** setzt Energie- und Temperaturmanagement konsequent um. Als Symbol für die erweiterten Möglichkeiten erstrahlt die Induktion neu mit blauer Leiterplatte.
- **Der Star-Induktionsfuss** gewährleistet, dass die Induktionen auch bei starker Belastung und hohen Außentemperaturen uneingeschränkt die volle gewünschte Lei-



### ABRIEBFESTE FARBEN:

Als spektakulär erweist sich auch die neuartige Beschichtungstechnik. „Deren Zusammensetzung bleibt allerdings geheim“, meint Paul Schneider. Damit setzt man in der Küche und beim Frontcooking gekonnt farbliche Akzente. Eine interessante Alternative zum omnipräsenten Stahlgrau. Die besonders abriebfesten Farben passen optisch zum innovativen Innenleben der Menu System Induktionsherde.“

[www.menu-system.com](http://www.menu-system.com)  
Arena | Stand 0317

stung erbringen. Dies bei gleichzeitig erhöhter Lebensdauer und Servicefreundlichkeit. Alle Neuerungen sind beim Kauf eines neuen Induktionsherdes von Menu System bereits standardmäßig verbaut. Bei bereits bestehenden Herdanlagen können diese als Update neu ergänzt werden.

 **Class Celsius**  
Innovation MENU SYSTEM

# Erleben Sie die Herd-Innovation von MENU SYSTEM!

Mehr Informationen zu den **Celsius Class Features** erhalten Sie an unserem Stand.

**GAST, Arena, Stand 0317**  
11.–15. November 2017

**MENU SYSTEM Austria GmbH** | A-6850 Dornbirn  
T +43(0)55 72 39 48 00 | [www.menusystem.at](http://www.menusystem.at)



THE FINE ART OF COOKING