

### + Langlebigkeit durch Abstand

Die Generatoren werden konsequent fern vom Herdberteil mit seinen Wärmequellen eingebaut. Dadurch steigt die Lebensdauer der Induktion massiv.

### + Data Lounge: Kitchen 4.0 by Menu System

Ihr Herd informiert Sie per SMS oder E-Mail aktiv über relevante Ereignisse. Wichtige Energiekennzahlen werden Ihnen monatlich per PDF rapportiert. Küche 4.0 ganz real.

Menu System AG, St. Gallen:

# CELSIUS BLACK – die Revolution in der Grossküche!

Die Induktionsherd-Spezialistin Menu System AG in St. Gallen ist seit über 40 Jahren Vorreiterin im Bereich massgeschneiderter und multifunktionaler Induktionsherdanlagen für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie. Das Schweizer Unternehmen ruht sich aber nicht auf seinen Lorbeeren aus. Im Gegenteil: Mit Celsius Black bietet die Marktleaderin nun eine Innovation an, welche die Grossküche erneut revolutioniert.

Text: Thomas Bürgisser | Bilder: zVg.

### + End-to-End-Spulenarchitektur

Ein Technologie-Highlight: Alle Spulen mit mehreren Zentren sind unterbrechungsfrei aus einer einzigen Kupferlitze gefertigt. So profitieren Sie von einer maximalen Betriebssicherheit.

### + Multimodus-Regler

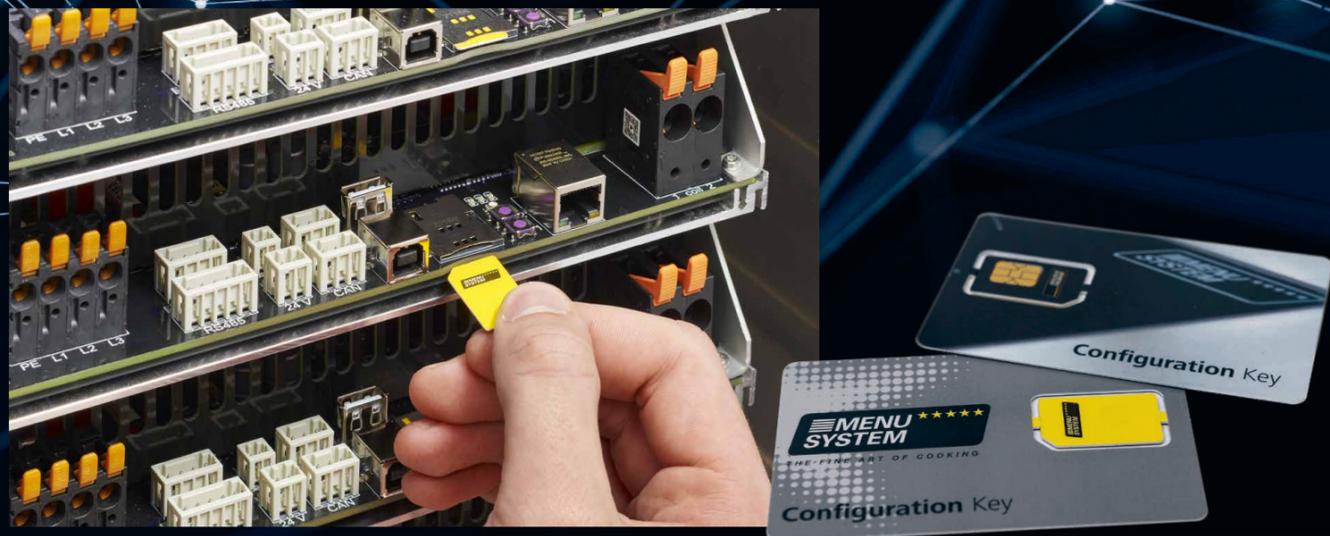
Der Multimodus-Regler bietet maximale Freiheit dank fünf einzigartigen Kochfunktionen und Turn&Push-Bedienung. Mittels Hall-Sensor erfolgt die Positionserfassung kontaktlos und verschleissfrei.

### + Star-Induktionsfuss+

Der Star-Induktionsfuss+ gewährleistet, dass die Induktionen auch bei starker Belastung jederzeit und uneingeschränkt die volle gewünschte Leistung erbringen.

### + Blackline-Induktion

Mit der Blackline-Induktion hebt Menu System Induktionstechnik auf das nächste Level. Energiemanagement und Temperaturüberwachung auf höchstem Niveau.



Jede Blackline-Induktion lässt sich kunden- und anwendungsspezifisch konfigurieren. Diese Konfiguration lässt sich im Servicefall einfach, schnell und sicher mittels SIM-Datenträger übertragen. Einfacher und servicefreundlicher geht es nicht.

#### Überlegene Kochfunktionen

Die Menu System AG gibt sich nicht mit schlichter Induktionstechnik zufrieden. Sie soll nämlich intuitiv und intelligent geregelt werden können – mit einem einfachen Regler und einer Turn&Push-Bedienung und trotzdem gleich mit fünf Kochfunktionen. Vom Temperatur-Regelmodus, bei welchem die Temperatur gradgenau gewählt werden kann, über die PushHold-Funktion für gleichbleibende Koch- und Bratergebnisse bis hin zu SlideControl, dem Steuern der Koch- und Heizleistung mit einem einfachen Verschieben der Pfannen. Dabei sind nicht nur alle Informationen auf einer Digitalanzeige sichtbar, die Blackline-Induktion erkennt sogar selber den Pfannentyp und damit das Leistungsaufnahmeverhalten der Pfanne.

#### Überlegene Konnektivität

Netzwerkstecker anschliessen und schon geht der Herd online: So geht das Kochen der Zukunft. Mit Vernetzung, Schnittstellenmanagement und Datensicherheit bietet Celsius Black quasi die Küche 4.0 und alle Vorteile, die damit verbunden sind. Schon heute erlebbar werden diese mit der Data Lounge. Über diese Plattform lassen sich Kennzahlen zu Nutzung und Energieverbrauch aller angeschlossenen Geräte generieren und auswerten. Ein entsprechender Report wird automatisiert monatlich als PDF per E-Mail zugestellt. Zudem kann man sich direkt per SMS oder E-Mail über wichtige Ereignisse informieren lassen. Ein Wissensvorsprung, der entscheidend sein kann, um Abläufe zu optimieren, die Kontrolle zu haben und Betriebskosten zu reduzieren.

#### Überlegene Servicefreundlichkeit

Die Konnektivität sorgt auch dafür, dass Serviceeinsätze maximal effizient ablaufen. Sofern sie denn überhaupt nötig werden. Denn in einem ersten Schritt informiert die Data Lounge frühzeitig über Ereignisse. Auch als Serviceprävention. Push-Meldungen, die sich allesamt individuell im Kontrollzentrum konfigurieren lassen. Braucht es doch einmal den Service, erleichtert das Smart-Check-Diagnosesystem die Arbeit und hilft damit, die Servicekosten tief zu halten. Gleich wie der Configuration-Key, über den sich im Servicefall die kundenspezifischen Konfiguration einfach, schnell und sicher übertragen lässt.

#### Überlegenes Energiemanagement

Steter Überblick über den Energieverbrauch dank Data Lounge und aktive Wirkungsgradoptimierung dank Pfannentyperkennung – das sind nur zwei von mehreren Trümpfen des überlegenen Energiemanagements von Celsius Black. So sorgen auch modernste Elektronikkomponenten für höchste Energieeffizienz und einen minimalen Stand-by-Verbrauch. Das Cool-to-Power-System wiederum garantiert, dass die Blackline-Induktionen auch bei höchster Belastung die uneingeschränkte Leistung erbringen. Gleichzeitig bietet Celsius Black standardmässig einen Energieoptimierungsanschluss, um Leistungsspitzen zu vermeiden und Energiekosten zu reduzieren.

#### Überlegene, nachhaltige Sicherheit

Celsius Black bedeutet auch Sicherheit auf mehreren Ebenen. So sorgen neben dem Cool-to-Power-System zum Beispiel auch der ver-



Die Werte und Haltung hinter der Technologie-Revolution Celsius Black

### Drei Fragen an Dr. Paul Schneider, Geschäftsführer und Eigentümer der Menu System AG

#### Dr. Paul Schneider, wie verhilft Celsius Black zu Spitzenergebnissen in der Gastronomie?

Vor allem mit dem gleichzeitigen Fokus auf Küche und Kasse. Dem Koch bietet Celsius Black eine überlegene Auswahl an Kochfunktionen. Diese Freiheit fördert die Kreativität und ermöglicht es, die Gäste mit perfekter Qualität zu verwöhnen. Dabei ist Celsius Black maximal energieeffizient und sorgt für minimale Kosten bei Betrieb und Unterhalt. Dank der smarten Kennzahlen aus der Data Lounge lassen sich die Betriebskosten aktiv reduzieren. So stimmen Küche und Kasse.

#### Ihr firmeninternes Entwicklungsteam programmiert alle Prozesse von Celsius Black. Welche Vorteile ergeben sich daraus?

Der Vorteil liegt in der Einzigartigkeit der technischen Lösungen, die wir unseren Kunden bieten können. Innovation endet nie. Deshalb entwickeln und produzieren wir alle Komponenten unserer Induktionstechnologie seit jeher selber. Neuste Technologien kombinieren wir mit über 40 Jahren Erfahrung. Ein direkter und einzigartiger Vorteil für unsere Kunden.

#### Wie fügt sich die Herdanlage in das Gesamtumfeld der Gastroküche?

Unsere Philosophie ist klar. Das Herz jeder Profiküche ist und bleibt der Kochherd. Mit Celsius Black und Data Lounge wird das Herz der Küche intelligent und vernetzt. Das ist die Zukunft. Das sind die perfekten Voraussetzungen für Exzellenz in der Gastroküche.

schleissfreie Multimodus-Regler oder die End-to-End-Spulenarchitektur für Ausfallsicherheit. Die eigenentwickelte, langlebige Technologie und die fernupdatefähige Software sorgen für Zukunftssicherheit. Und vor allem garantiert die Menu System AG mit umfassenden Schutzsystemen auch für Arbeitsschutz und Betriebssicherheit auf höchstem Niveau.



Monatlich erhält der Nutzer einen automatisch generierten Report per E-Mail zugestellt.



Die Data Lounge von Menu System gibt dem Nutzer jederzeit und weltweit Zugriff auf die Daten seines Herdes.

**Celsius** Black  
Leading Induction Technology

**DataLounge**  
Küchen 4.0 by Menu System