

The fine art of cooking

Tables de cuisson à induction et planchas



THE FINE ART OF COOKING

L'art des fourneaux, notre passion.

Votre créativité culinaire au sommet de son art

MENU SYSTEM est le leader du marché et le spécialiste incontesté dans le domaine des fourneaux à induction de haute qualité conçus sur mesure. À la pointe de l'innovation.

- La conception de fourneaux à induction est notre spécialité et notre objectif est d'être les meilleurs dans ce domaine.
- Nous sommes les pionniers de la technique à induction et nous la soumettons à un développement continu.
- Chacun des fourneaux que nous concevons et produisons est spécialement adapté aux souhaits de nos clients.
- Nous produisons nos installations de fourneaux intégralement nous-mêmes – nous sommes fiers de mettre en avant le principe : «Fabriqué en Suisse».

Fourneaux à induction, individuels, conçus sur mesure **Appareils individuels en qualité de fourneaux**

Depuis plus de 35 ans, la formule de notre succès est la suivante : Des fourneaux issus de la pratique, conçus et fabriqués pour les professionnels de la restauration.

Appareils individuels en qualité de fourneaux

MENU SYSTEM est le leader du marché et le spécialiste incontesté dans le domaine des fourneaux à induction de haute qualité conçus sur mesure. Les performances et la fiabilité de nos appareils individuels sont identiques à nos fourneaux. Sans aucun compromis !

Un choix sûr

Depuis plus de 30 ans, technique de cuisson par induction, électrotechnique et travail des métaux sont de fabrication maison, «Fabriqué en Suisse». Les appareils individuels de MENU SYSTEM – sont issus de la pratique, conçus et fabriqués pour les professionnels de la restauration.



Eprouvés des milliers de fois

Depuis des années, les appareils individuels de Menu System ont fait leurs preuves à travers le monde. La très grande fiabilité de nos appareils donne à nos clients une sécurité et une liberté que l'on attend de produits haut de gamme.

La technique à induction au plus haut niveau

Les caractéristiques °CelsiusClass sont intégrées par défaut dans chaque fourneau à induction MENU SYSTEM.



Régulateur multimode

Une nouvelle liberté de régulation pour les cuisiniers.
Un confort de cuisson augmenté et une qualité constante
Nouveautés : Fonction PushHold et mode de réglage de température



Système à induction Blueline

La mise en œuvre d'une gestion rigoureuse de l'énergie et de la température.
Raccordement à optimisation énergétique selon la norme DIN 18876

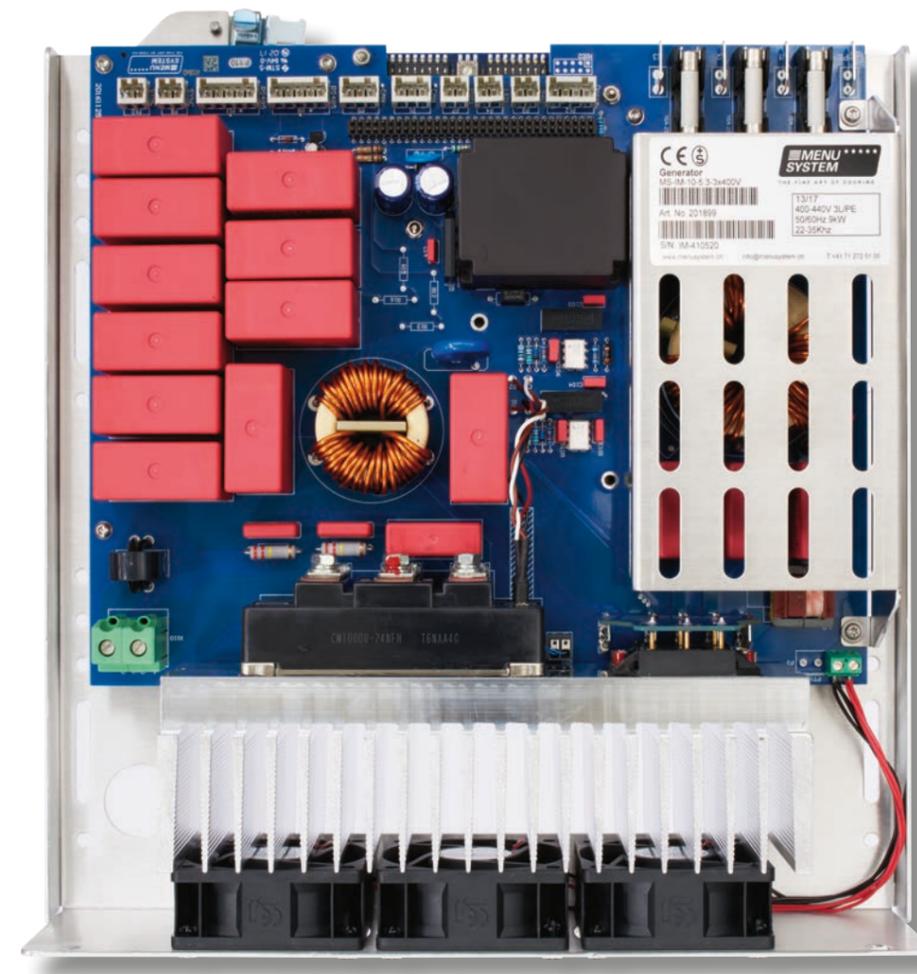


Bloc pour systèmes à induction Star

Des performances de cuisson maximales grâce à une technologie de pointe.

Les points suivants ont été améliorés : Puissance de réfrigération, protection anti-éclaboussures, facilité d'utilisation

Une technologie unique au monde



En tant que seul constructeur de fourneaux au monde, MENU SYSTEM développe et produit tous les composants de sa technologie d'induction soi-même et se concentre ainsi pleinement sur cette technique avant-gardiste.

Aucune autre entreprise ne dispose d'autant d'expérience dans le domaine de l'induction pour l'équipement des cuisines professionnelles.

Vous ne trouvez cette qualité que chez nous.

Régulateur multimode

Le maintien au chaud et le contrôle de la température atteignent un nouveau niveau – grâce à la nouvelle commande Turn & Push. Une expérience de cuisine révolutionnaire.



Mode de puissance

- Commande précise de la puissance de cuisson
- Contrôle total du processus de cuisson
- Une densité de puissance maximale
- Un apport en puissance continu, précis
- Une cuisson rapide
- **SLIDECONTROL** pour une cuisson intuitive

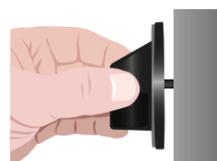


Mode régulation de la température

- Contrôle intelligent de la température
- Maintien durable de la qualité des plats
- Efficacité énergétique maximale
- Un maintien au chaud particulièrement efficace
- Températures entre 30° et 95° Celsius



Fonction PushHold



- Possibilité de fixer la température à l'état idéal
- Résultats de cuisson invariables
- Utilisation simple grâce à la commutation rapide
- Fixation directe de la température de poêle
- Températures entre 30° et 180° Celsius

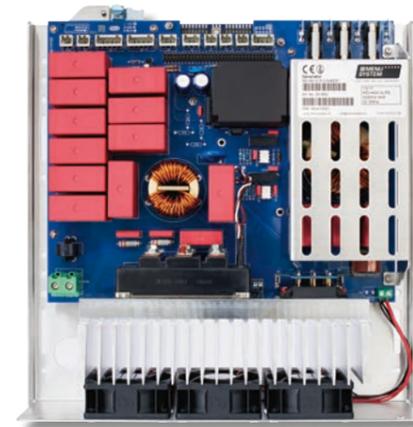


Points forts technologiques: Capteur à effet Hall

La détermination des mouvements de pression et de rotation se fait sans contact. Cette technique évite toute usure. Les signaux sont traités numériquement.

Système à induction Blueline

Le système à induction Blueline est ce qu'il y a de mieux en termes de gestion de l'énergie. Du point de vue de l'efficacité énergétique, vous cuisinez également au niveau le plus élevé possible.



Compatible DIN 18875

- Possibilité d'optimisation énergétique
- Prévention des pics de consommation
- Réduction des coûts énergétiques
- Raccordement normalisé vers l'installation à optimisation énergétique disponible en série

Mesure en temps réel de deltaT

- Surveillance extrêmement précise en temps réel de la température par cinq capteurs
- Protection accrue des poêles
- Affichage graduel de la chaleur résiduelle
- Saisie des modifications à partir de 1/10 °C
- Traitement numérique

Technologie certifiée CB

- Sûreté d'exploitation maximale
- Assurance d'une homologation internationale
- Sécurité au travail garantie
- Certificats d'approbation: Certificat CB, marquage de sécurité S+



Points forts technologiques: Assurance qualité VFT

Chaque système à induction Blueline est soumis à un test complet automatisé. Plus de 160 paramètres sont testés dans divers états d'exploitation et consignés pour traçabilité.

Bloc pour systèmes à induction Star

Les inductions fournissent également leur pleine puissance de manière illimitée, également sous fortes sollicitations et sous des températures extérieures élevées. Ceci en parallèle avec une durée de vie prolongée et une facilité d'utilisation accrue.

Système de refroidissement autonome

- Un système à induction encore plus durable
- Des performances toujours élevées
- Sans entretien
- Puissance de réfrigération inégalée jusqu'ici
- Sans court-circuit thermique sur la partie frontale
- Système fiable, autonome

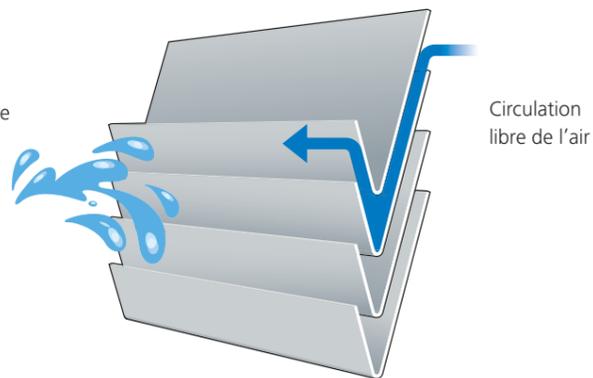
Protection contre les infiltrations d'eau

- Protection contre les infiltrations d'eau sur tous les côtés
- Retrait très simple du filtre à air
- Motif étoilé
- Facilite le nettoyage

Tiroirs Quick Fix

- Convivialité maximale pour le service
- Entretien simple
- Temps d'arrêt minimaux
- Inserts horizontaux
- Fixation avec vis imperdables

Protection contre les infiltrations d'eau



Circulation libre de l'air

Points forts technologiques: lamelles en V

La forme particulière des lamelles imbriquées garantit la sortie de l'air tout en empêchant les infiltrations d'eau. Une innovation de MENU SYSTEM

Unique au monde *SLIDECONTROL*



Commandée d'une main comme par enchantement. *SLIDECONTROL* est synonyme d'une cuisine intuitive – pour glisser au lieu de régler.

Une technique de commande brevetée de MENU SYSTEM

Lorsque vous positionnez la poêle au centre du champ de cuisson, ce dernier dégage sa puissance maximale. Mais dès que vous déplacez la poêle de quelques centimètres seulement du centre, peu importe dans quelle direction, la puissance de cuisson diminue rapidement et de manière continue. Le réglage s'effectue exclusivement par le déplacement de la poêle. Un geste suffit pour obtenir à tout instant la puissance désirée.

Des avantages convaincants

La technologie d'induction développée et brevetée par MENU SYSTEM est unique au monde et constitue un énorme pas en avant en termes de qualité de commande et de fonctionnalité.

Notre technologie est votre confort

- Très haute puissance volumique par cm² de fond de poêle (jusqu'à 36 W)
- Technique brevetée *SLIDECONTROL*
- Détection automatique du type de poêle (matériau, taille, réaction selon la puissance absorbée)
- Système intégral de protection des ustensiles de cuisson, notamment grâce à un réglage dynamique de la température de la poêle
- Surveillance de la température sur toute la surface
- Système électronique de commande doté de la technique de processeur la plus moderne
- Logiciel de commande actualisable (mise à jour possible à tout instant)
- Système d'autodiagnostic pour la détection et la signalisation des erreurs
- Surveillance automatique des ventilateurs
- Affichage numérique en plusieurs segments très lumineux



Point fort technologique: La durabilité grâce à l'éloignement

Puisque nos générateurs sont sciemment intégrés à distance de la partie supérieure du fourneau, respectivement des sources thermiques, ils sont moins soumis à l'effet de chaleur. Le système électronique fonctionne donc mieux et plus longtemps.

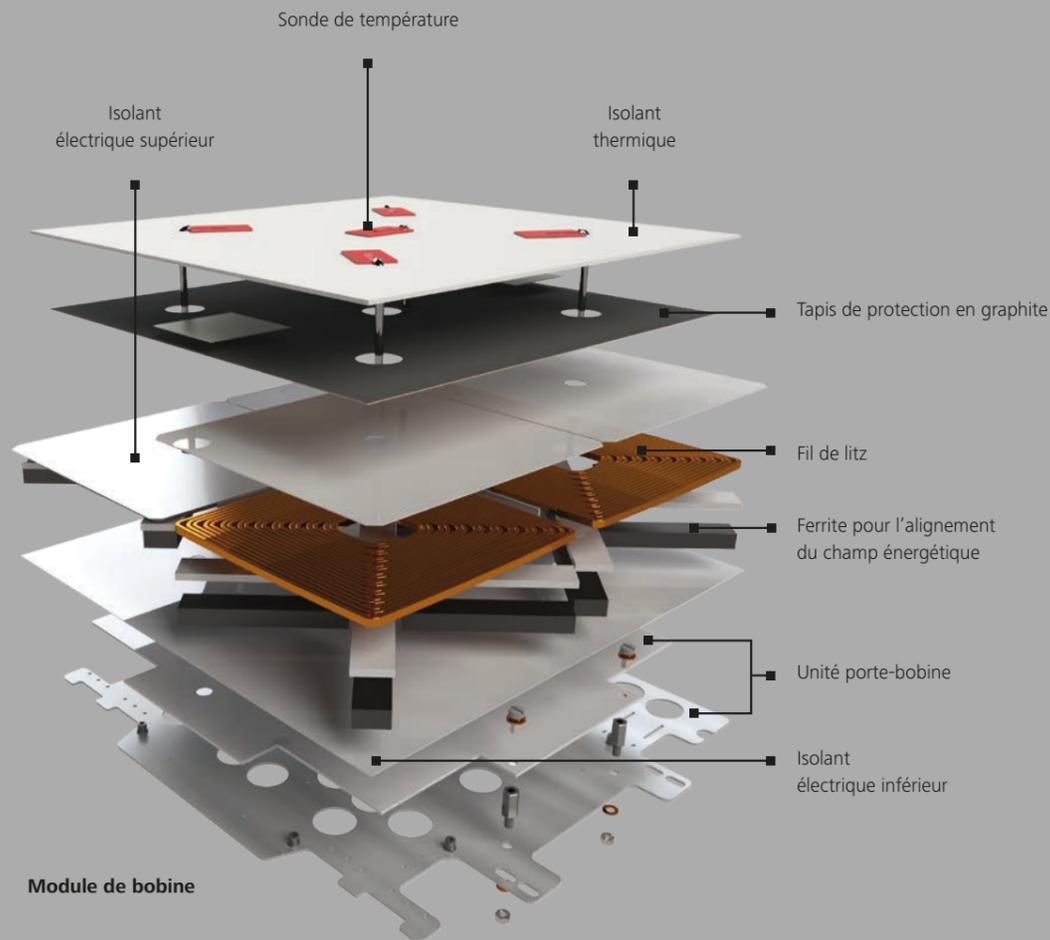
La compétence intégrale dans la production de bobines

La bobine et le générateur à induction constituent les deux éléments centraux de chaque appareil de cuisson par induction. Justement en ce qui concerne la fabrication des bobines d'induction, nous ne laissons rien au hasard. Il s'agit de transmettre l'énergie à la poêle de la manière la plus efficace possible.

Les plaques de cuisson à induction produisent la chaleur exactement là où vous en avez besoin – directement dans la poêle. La chaleur est générée directement dans le fond de la poêle grâce à un champ électromagnétique et ce, en un temps record. Si aucune poêle ne se trouve sur le champ de cuisson activé, il n'y a aucune consommation d'énergie ni aucune dissipation de chaleur.

La technologie de cuisson par induction développée et brevetée par MENU SYSTEM convainc de par une durée de vie particulièrement longue, étant donné que la structure veille à un refroidissement à air optimal et que le générateur est placé à une distance suffisante par rapport à la plaque de cuisson.

Du point de vue de la technique de sécurité, elle est contrôlée selon les normes internationales EN/IEC, dispose d'une certification CB et est fabriquée avec la plus grande précision, ce qui assure un comportement homogène de toutes les plaques de cuisson identiques d'un fourneau.



Module de bobine

Tables de cuisson à induction, à champ de cuisson unique



Table de cuisson à induction, à champ de cuisson puissant

Type	MS-I-10P, Art.Nr. 120815
Dimensions	400 x 400 x 200 mm
Puissance	6 kW, 3 x 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 16 ou type 15
Equipements	Régulateur multimode °CelsiusClass Technique SLIDECONTROL Affichage numérique à plusieurs segments Vitrocéramique ultra-résistante Filtre amovible Pieds réglables



Plaque à induction « Power » 6 kW
Technologie brevetée SLIDECONTROL
La puissance, là où on l'attend

La plaque à induction « Power » est prévue pour une cuisson avec une seule poêle. Idéal pour toute cuisson requérant une puissance élevée, obtenir rapidement une chaleur brève, saisir de la viande et cuire de grandes quantités.

- Adapté aux poêles jusqu'à 32 cm de diamètre
- Champ d'action de 300 mm
- Détection de casserole et surveillance de la température centralisées



Table de cuisson à champ de cuisson multifonctionnel

Type	MS-I-10M, Art.Nr. 120817
Dimensions	400 x 400 x 200 mm
Puissance	7 kW, 3 x 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 16 ou type 15
Equipements	Régulateur multimode °CelsiusClass Affichage numérique à plusieurs segments Vitrocéramique ultra-résistante Filtre amovible Pieds réglables



Plaque à induction multifonctionnelle 7 kW
Polyvalence et flexibilité

La plaque à induction multifonctionnelle est prévue pour une cuisson avec deux à quatre poêles. La capacité et la haute densité de puissance de la bobine en font un champ idéal pour une utilisation en cuisine de production ou de finition.

- Pour 4 sauteuses de 16 cm ou un faitout jusqu'à 38 cm de diamètre
- Champ d'action de 340 x 360 mm
- Détection de casserole à 2 zones et surveillance de la température



Table de cuisson à champ de cuisson large et couvrant

Type	MS-I-10G, Art.Nr. 120819
Dimensions	400 x 400 x 200 mm
Puissance	9 kW, 3 x 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 16 ou type 25
Equipements	Régulateur multimode °CelsiusClass Affichage numérique à plusieurs segments Vitrocéramique ultra-résistante Filtre amovible Pieds réglables



Plaque à induction de surface 9 kW
Capacité de poêle maximale pour une répartition optimale de la puissance

La plaque à induction de surface est idéale pour une cuisson avec plusieurs petites poêles. Optimale également pour obtenir une répartition homogène de la chaleur dans une grande poêle. Dosage extrêmement précis de la puissance pour une cuisson de pointe.

- Pour 4 sauteuses de 20 cm ou un faitout jusqu'à 44 cm de diamètre
- Champ d'action de 380 x 380 mm
- Détection de casserole et surveillance de la température sur toute la surface

Tables de cuisson à induction, à 2 champs de cuisson



Une puissance deux en un

Une cuisine de production compacte. Grâce à la technique **SLIDECONTROL**, aussi fortement adaptée à la finition. Deux champs de cuisson indépendants, réglables dans un espace restreint.

Une multifonction deux en un

La cuisine de production et de finition la plus flexible. Utilisable pour grande poêle mais aussi pour plusieurs petites poêles. Deux champs de cuisson indépendants, réglables dans un espace restreint.

Table de cuisson à induction, à 2 champs de cuisson puissants

Type	MS-I-20P, Art.Nr. 120821
Dimensions	700 x 400 x 200 mm
Puissance	2 x 6 kW 3 x 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 16 ou type 25
Equipements	Régulateur multimode °CelsiusClass Technique SLIDECONTROL Affichage numérique à plusieurs segments Vitrocéramique ultra-résistante Filtre amovible Pieds réglables

Table de cuisson à induction, à 2 champs de cuisson multifonctionnels

Type	MS-I-20M, Art.Nr. 120822
Dimensions	700 x 400 x 200 mm
Puissance	2 x 7 kW 3 x 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 16 ou type 25
Equipements	Régulateur multimode °CelsiusClass Affichage numérique à plusieurs segments Vitrocéramique ultra-résistante Filtre amovible Pieds réglables

Tables de cuisson à induction, à 4 champs de cuisson



Beaucoup de puissance en un minimum d'espace

Un fourneau de production intégral et puissant. Compact, puissant, pour l'utilisation quotidienne et intense. Quatre champs de cuisson pouvant être commandés séparément, pour la cuisine orientée vers la production. Grâce à la technique **SLIDECONTROL**, également parfaitement approprié pour la finition.

Flexibilité intégrale avec multifonction

Un fourneau intégral pour les petits établissements gastronomiques. Application extrêmement flexible. Idéale pour la cuisine à-la-carte ainsi que pour la préparation. Quatre plaques réglables séparément, à utilisation polyvalente, conçues pour un usage quotidien.

Table de cuisson à 4 champs de cuisson puissants

Type	MS-I-40P, Art.Nr. 120823
Dimensions	800 x 800 x 200 mm
Puissance	4 x 6 kW 3 x 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 32
Equipements	Régulateur multimode °CelsiusClass Technique SLIDECONTROL Affichage numérique à plusieurs segments Vitrocéramique ultra-résistante Filtre amovible Pieds de CNS réglables Dormant mural disponible en option

Table de cuisson à induction, à 4 champs de cuisson multifonctionnels

Type	MS-I-40M, Art.Nr. 120825
Dimensions	800 x 800 x 200 mm
Puissance	4 x 7 kW 3 x 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 32
Equipements	Régulateur multimode °CelsiusClass Affichage numérique à plusieurs segments Vitrocéramique ultra-résistante Filtre amovible Pieds de CNS réglables Dormant mural disponible en option

Fourneaux compacts



Fourneau de production intégral

La cuisine de production la plus compacte avec soubassement. Quatre plaques de cuisson pouvant être commandées individuellement et, grâce à la technique **SLIDECONTROL**, également appropriées pour la finition.

Equipements	Régulateur multimode °CelsiusClass Technique SLIDECONTROL Affichage numérique à plusieurs segments Vitrocéramique ultra-résistante Console murale CU100 Interrupteur principal avec témoin de contrôle
-------------	--

Multifonction en un minimum d'espace

La cuisine de production et de finition la plus flexible qui soit, y compris soubassement. Peut être utilisée pour petits et grands ustensiles. Quatre plaques de cuisson pouvant être commandées individuellement en un minimum d'espace.

Equipements	Régulateur multimode °CelsiusClass Affichage numérique à plusieurs segments Vitrocéramique ultra-résistante Console murale CU100 Interrupteur principal avec témoin de contrôle
-------------	---

Fourneau compact à 4 champs de cuisson puissants

Type	MS-I-Compact P, Art.Nr. 203897
Dimensions	800 x 800 x 900 mm
Puissance	4x6 kW 3 x 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 32
Soubassement	Soubassement hygiénique avec étagère Pied pour systèmes à induction Star Socle CNS 100 mm

Fourneau compact à 4 champs de cuisson multifonctionnels

Type	MS-I-Compact M, Art.Nr. 203896
Dimensions	800 x 800 x 900 mm
Puissance	4x7 kW 3 x 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 32
Soubassement	Soubassement hygiénique avec étagère Pied pour systèmes à induction Star Socle CNS 100 mm

Wok à induction

L'énergie la plus rapide pour le dosage le plus précis

Cuisson express et productivité maximale, utilisation polyvalente pour la cuisine asiatique et la cuisine européenne moderne. Parfaitement adapté à une cuisine de production grâce à la profondeur maximale de la poêle WOK.

L'Asiatique polyvalent

Wok puissant pour une cuisson rapide, conçu pour une utilisation polyvalente, à commande réactive et précise.

Accessoire	Wok 300 à manche
Art.Nr.	110466
Contenance	6 litres

Wok à induction 300

Type	MS-I-Wok300, Art.Nr. 120829
Dimensions	400 x 400 x 200 mm
Puissance	5 kW, 3 x 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 16 ou type 15
Equipements	Surveillance électronique de la température Cuvette wok en vitrocéramique massive Filtre amovible Pieds réglables

Le grand Asiatique

Pour une production et une finition de quantités importantes en un temps record.

Accessoire	Wok 540 à 2 poignées
Art.Nr.	105889
Contenance	25 litres

Wok à induction 540

Type	MS-I-Wok540, Art.Nr. 120831
Dimensions	600 x 600 x 265 mm
Puissance	8 kW, 3 x 400 – 440 VAC, 50/60 Hz
Prise	CEE 16 ou type 15
Equipements	Surveillance électronique de la température Cuvette wok en vitrocéramique massive Filtre amovible Pieds réglables



Planchas

Pour le plaisir des papilles

Les planchas de MENU SYSTEM vous garantissent des résultats incomparables en matière de rôtissage, vous facilitent la tâche, sont efficaces, économiques de par leur très faible consommation d'énergie, écologiques et offrent un rapport qualité/prix exceptionnel.



Le compact

Plancha performante, peu encombrante pour petites cuisines ou entreprises du type snack. Sa conception compacte est adaptée à un service continu.

Accessoires inclus	Protection anti-projection amovible Spatule angulaire Eponge d'acier inox
--------------------	---



Le svelte et pratique

Plancha à deux zones de chauffe, l'une derrière l'autre, indépendantes et réglables séparément. Présente une grande surface à snacker.

Accessoires inclus	Protection anti-projection amovible Spatule angulaire Eponge d'acier inox
--------------------	---



Le grand classique

Plancha flexible et performante pour une utilisation quotidienne intensive. De forme carrée, surface à rôtir particulièrement pratique. Dispose de deux zones de chauffe latérales, réglables séparément.

Accessoires inclus	Protection anti-projection amovible Spatule angulaire Eponge d'acier inox
--------------------	---

Plancha en chrome dur MS-G-40 40 x 60 cm avec 1 zone de chauffe

Art. Nr.	111441
Dimensions	400 x 600 x 200 mm
Surface à rôtir	340 x 540 mm
Puissance	3 kW, 3 x 400 VAC, 50/60 Hz
Température	50 à 250 °C
Prise	CEE 16 ou type 15
Equipements	Revêtement en chrome dur anti-adhérent Régulation continue de la puissance Technique de cuisson avec 2 corps de chauffe Affichage de l'état de fonctionnement Tiroir à graisse amovible Pieds réglables

Plancha en chrome dur MS-G-50 50 x 70 cm avec 2 zones de chauffe

Art. Nr.	111443
Dimensions	500 x 700 x 200 mm
Surface à rôtir	440 x 640 mm
Puissance	6 kW, 3 x 400 VAC, 50/60 Hz
Température	50 à 250 °C
Prise	CEE 16 ou type 15
Equipements	Revêtement en chrome dur anti-adhérent Régulation continue de la puissance Technique de cuisson avec 2 corps de chauffe Affichage de l'état de fonctionnement Tiroir à graisse amovible Pieds réglables

Plancha en chrome dur MS-G-60 60 x 60 cm avec 2 zones de chauffe

Art. Nr.	111440
Dimensions	600 x 600 x 200 mm
Surface à rôtir	540 x 540 mm
Puissance	6 kW, 3 x 400 VAC, 50/60 Hz
Température	50 à 250 °C
Prise	CEE 16 ou type 15
Equipements	Revêtement en chrome dur anti-adhérent Régulation continue de la puissance Technique de cuisson avec 2 corps de chauffe Affichage de l'état de fonctionnement Tiroir à graisse amovible Pieds réglables



Le grand large

Plancha à surface étendue pour une productivité optimale et gestion efficace d'un grand volume. Idéale pour les forts débits. Dispose de deux zones de chauffe latérales réglables séparément.

Accessoires inclus	Protection anti-projection amovible Spatule angulaire Eponge d'acier inox
--------------------	---

Plancha en chrome dur MS-G-90 90 x 60 cm avec 2 zones de chauffe

Art. Nr.	111370
Dimensions	900 x 600 x 200 mm
Surface à rôtir	840 x 540 mm
Puissance	9 kW, 3 x 400 VAC, 50/60 Hz
Température	50 à 250 °C
Prise	CEE 16 ou type 25
Equipements	Revêtement en chrome dur anti-adhérent Régulation continue de la puissance Technique de cuisson avec 2 corps de chauffe Affichage de l'état de fonctionnement Tiroir à graisse amovible Pieds réglables



La plancha XXL

Plancha à surface étendue grand standing – unique dans sa taille et ses performances. Idéale pour les restaurants à fort débit. Dispose de deux zones de chauffe latérales, réglables séparément.

Accessoires inclus	Protection anti-projection amovible Spatule angulaire Eponge d'acier inox
--------------------	---

Plancha en chrome dur MS-G-120 120 x 60 cm avec 2 zones de chauffe

Art. Nr.	111442
Dimensions	1200 x 600 x 200 mm
Surface à rôtir	1140 x 540 mm
Puissance	12 kW, 3 x 400 VAC, 50/60 Hz
Température	50 à 250 °C
Prise	CEE 32
Equipements	Revêtement en chrome dur anti-adhérent Régulation continue de la puissance Technique de cuisson avec 2 corps de chauffe Affichage de l'état de fonctionnement Tiroir à graisse amovible Pieds réglables

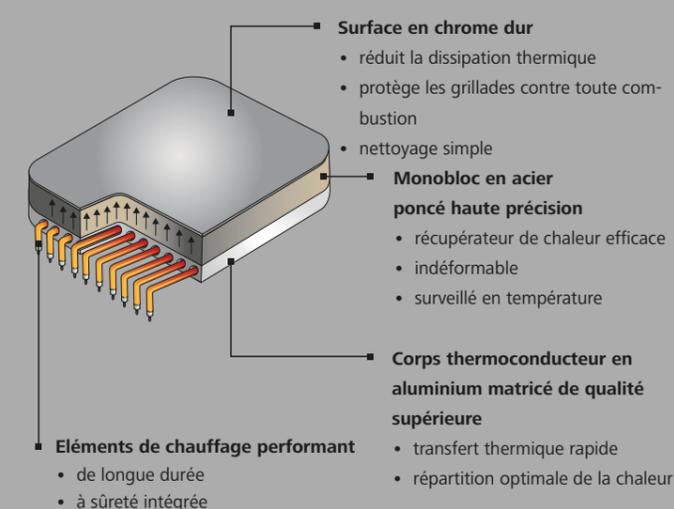
Planchas en chrome dur de MENU SYSTEM

Les planchas MENU SYSTEM vous garantissent des résultats incomparables en matière de cuisson. Elles vous facilitent la tâche, sont efficaces, économique de par leur très faible consommation d'énergie et inégalées du point de vue écologique et économique.

Les planchas en chrome dur de MENU SYSTEM – issues de la pratique, conçues et fabriquées pour les professionnels de la restauration.

Une technologie exclusive

La technique de cuisson avec 2 corps de chauffe et éléments de chauffage coulés garantit le degré d'efficacité maximal avec besoin énergétique minimal.





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

INDUSYSTEME S.A.S.

4, avenue de l'Europe
F-68520 Burnhaupt-le-Bas
T +33 3 89 51 10 10
info@indusysteme.fr
www.indusysteme.fr