

TECNOLOGIA AD INDUZIONE NELLA SUA FORMA PIÙ RAFFINATA



SINA

Standalone Induction Appliance



ERGONOMIA



POTENZA



DESIGN

I convincenti vantaggi della tecnologia a induzione di MENU SYSTEM non sono mai stati così esteticamente belli. SINA unisce funzionalità, qualità, efficienza energetica e densità di potenza con un design straordinario.

MENU SYSTEM ★★★★★

THE FINE ART OF COOKING

LA FORMA INCONTRA LA FUNZIONALITÀ: PER UN ASPETTO ESTETICO FANTASTICO

Rendete la vostra cucina un evento
che ammalia tutti i sensi.
SINA offre la soluzione perfetta.



Ottimale distribuzione della
potenza per la cottura in padella



SINA one

**Piano di cottura compatto:
piccolo nelle dimensioni,
grande nelle prestazioni.
Ed esteticamente splendido!**

Progettato per la cottura in
padella, questo compatto
piano di cottura a induzione è
un vero incanto per gli occhi.
La sua elevata potenza, di-
sponibile nel giro di pochi
secondi, viene erogata in
modo ottimale sia per rosola-
re e saltare in padella, sia in
caso di grandi quantità.

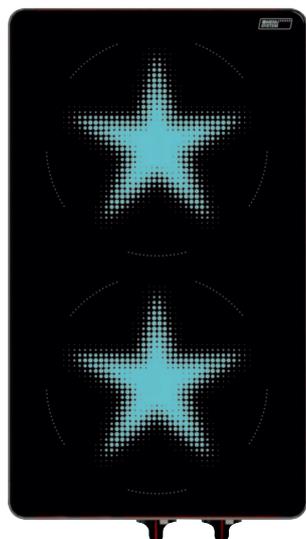


SINA ONE - APPARECCHIO A INDUZIONE CON 1 PIANO DI COTTURA

- Tecnica di comando brevettata **SLIDECONTROL**
- Riconoscimento automatico del tipo di padella
- Sistema di protezione integrale delle stoviglie di cottura
- Display informazioni
- Indicatore di stato LED
- Vetro Ceran estremamente robusto (6 mm)
- Piedini regolabili in altezza



Doppia potenza concentrata. La cucina di produzione più compatta possibile offre due piani di cottura regolabili indipendentemente in uno spazio piccolissimo.



SINA

TWIN

Doppie prestazioni con due piani di cottura: eleganza, efficienza energetica e funzionalità in armonia.

Rendimento elevato, regolazione in continuo, massima igiene, ergonomia, alta qualità e affidabilità: la tecnologia a induzione di MENU SYSTEM offre numerosi vantaggi. In **SINA Twin** questi vantaggi sono contornati da uno splendido design.

SINA TWIN - APPARECCHIO A INDUZIONE CON 2 PIANI DI COTTURA

- Tecnica di comando brevettata **SLIDECONTROL**
- Riconoscimento automatico del tipo di padella
- Sistema di protezione integrale delle stoviglie di cottura
- Display informazioni
- Indicatore di stato LED
- Vetro Ceran estremamente robusto (6 mm)
- Piedini regolabili in altezza



SINA

WOK

Elegante wok a induzione: per praticare l'arte culinaria asiatica in modo raffinato ed efficace.

Il wok potente e versatile consente di cucinare in un batter d'occhio con la massima produttività; ideale per la cucina asiatica e la moderna cucina europea. La regolazione precisa e la rapida reattività consentono di liberare subito tutta la fantasia nella cottura in padella.



SINA WOK - WOK A INDUZIONE

- Padella wok leggera, ad alto rendimento
- Ottimale protezione del sistema grazie all'anello del wok
- Display informazioni
- Indicatore di stato LED
- Ciotola wok Ceran estremamente robusta (6 mm)
- Piedini regolabili in altezza

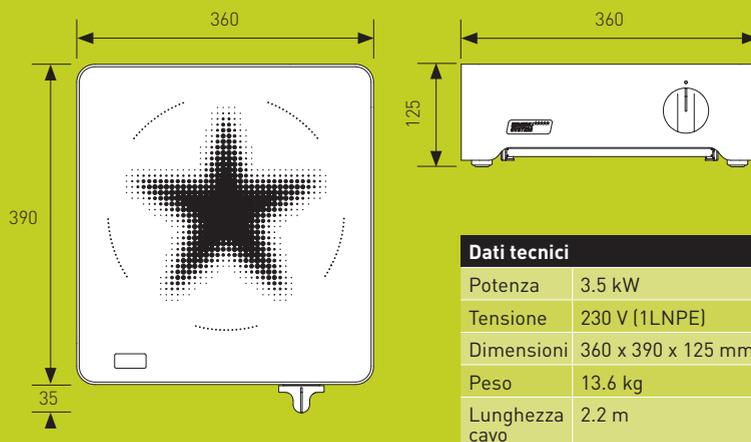
PADELLA WOK SINA

- | | |
|--------------|----------|
| ▪ con manico | |
| ▪ Art. n. | 200587 |
| ▪ Dimensioni | ø 360 mm |
| ▪ Capienza | 6 litri |
| ▪ Peso | 1.2 kg |

L'anello del wok e la leggerezza della padella wok in acciaio inox speciale garantiscono un ottimale assorbimento di potenza.

MASSIMO RENDIMENTO, DIMENSIONI COMPATTE

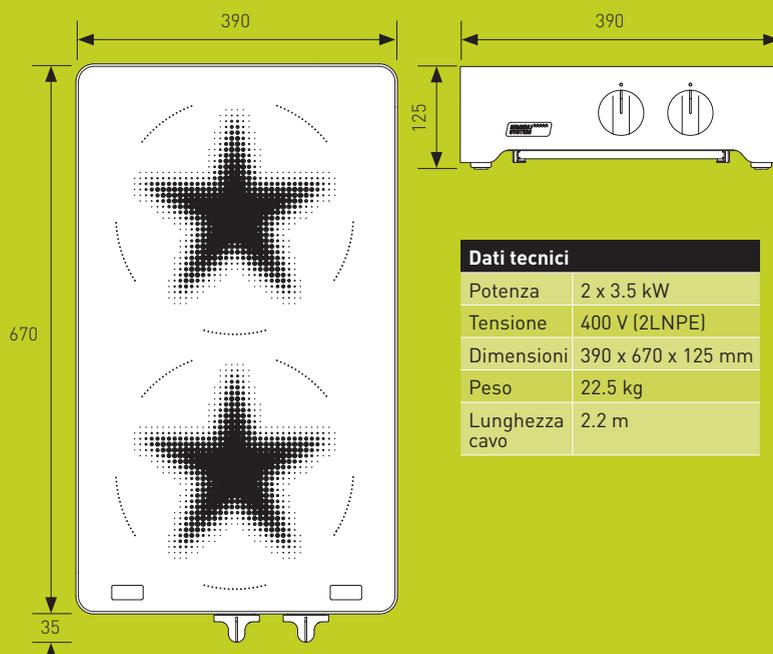
SiNA one



Dati tecnici	
Potenza	3.5 kW
Tensione	230 V (1LNPE)
Dimensioni	360 x 390 x 125 mm
Peso	13.6 kg
Lunghezza cavo	2.2 m

Piano di cottura compatto:
piccolo nelle dimensioni,
grande nelle prestazioni.
Ed esteticamente splendido!

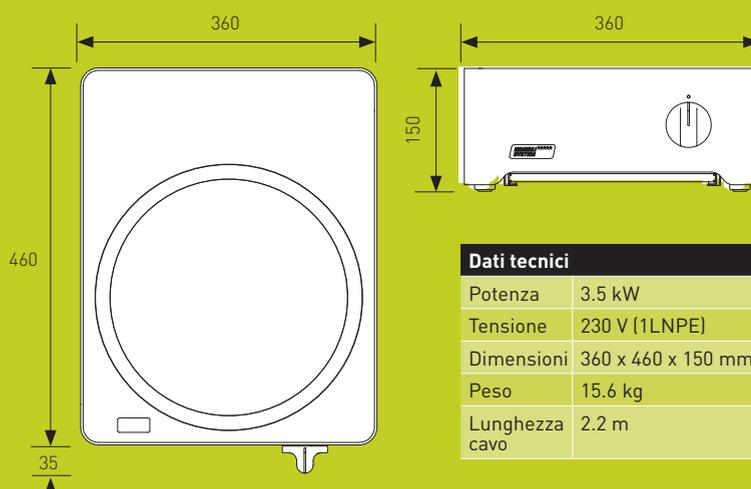
SiNA Twin



Dati tecnici	
Potenza	2 x 3.5 kW
Tensione	400 V (2LNPE)
Dimensioni	390 x 670 x 125 mm
Peso	22.5 kg
Lunghezza cavo	2.2 m

Doppie prestazioni con due
piani di cottura: eleganza,
efficienza energetica e
funzionalità in armonia.

SiNA WOK



Dati tecnici	
Potenza	3.5 kW
Tensione	230 V (1LNPE)
Dimensioni	360 x 460 x 150 mm
Peso	15.6 kg
Lunghezza cavo	2.2 m

Elegante wok a induzione:
per praticare l'arte culina-
ria asiatica in modo raffi-
nato ed efficace.

CONVINCENTE SU TUTTA LA LINEA

MENU SYSTEM è leader di mercato e pioniere nella tecnologia a induzione, con la sua pluriennale esperienza, la sua qualità garantita, un'elevata spinta innovativa e l'affidabilità senza compromessi «Made in Switzerland». **SINA** convince con coerenza:

A livello tecnologico:

La tecnologia a induzione sviluppata e brevettata da **MENU SYSTEM** è unica al mondo:

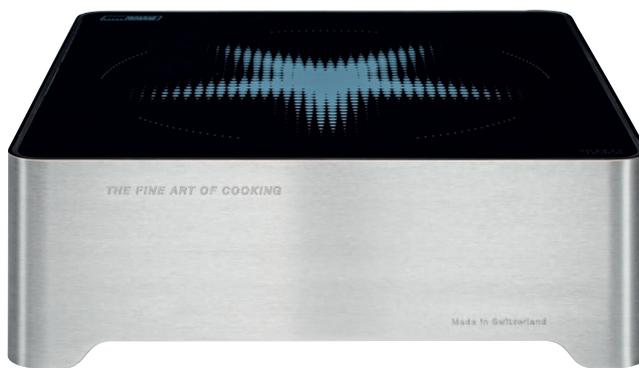
- Massima densità di potenza
- **SLIDECONTROL** : far scivolare anziché regolare
- Tecnica di comando premiata
- Potenza di cottura comandabile spostando le padelle
- Riconoscimento automatico del tipo di padella
- Sistema di protezione integrale delle stoviglie di cottura



Nelle prestazioni e nel design

Un Front Cooking di successo e d'effetto per il pubblico va ben oltre la competenza culinaria professionale. Infatti, è anche questione di passione per il prodotto, comunicazione rivolta attivamente al pubblico, credibilità ed emozioni.

E **SINA** offre il supporto ottimale per un Front Cooking di successo. **SINA One**, **SINA Twin** e **SINA Wok** sono gli unici apparecchi della loro categoria dotati di retro rifinito di design. Offrono un'immagine elegante a tutto tondo, anche dal punto di vista del cliente, fornendo dunque una soluzione ideale per un Front Cooking di sicuro effetto.



SINA – Qualità nel suo aspetto migliore.

www.menusystem.ch/sina

