The fine Art of cooking

Apparecchi per la cottura ad induzione e piastre griglie

REANO

MENU SYSTEM ★★★★★

THE FINE ART OF COOKING

Le mie esigenze sono tante:
MENU SYSTEM è l'ideale per soddisfarle.
Georges Knecht

Unità di cottura con la qualità di quelli da cucina

MENU SYSTEM è il leader indiscusso nella costruzione di blocchi cottura di qualità, realizzati su misura. State of the art. La performance e l'affidabilità delle unità di cottura sono identici a quelli dei nostri blocchi di cottura.
Non scendiamo a compromessi!

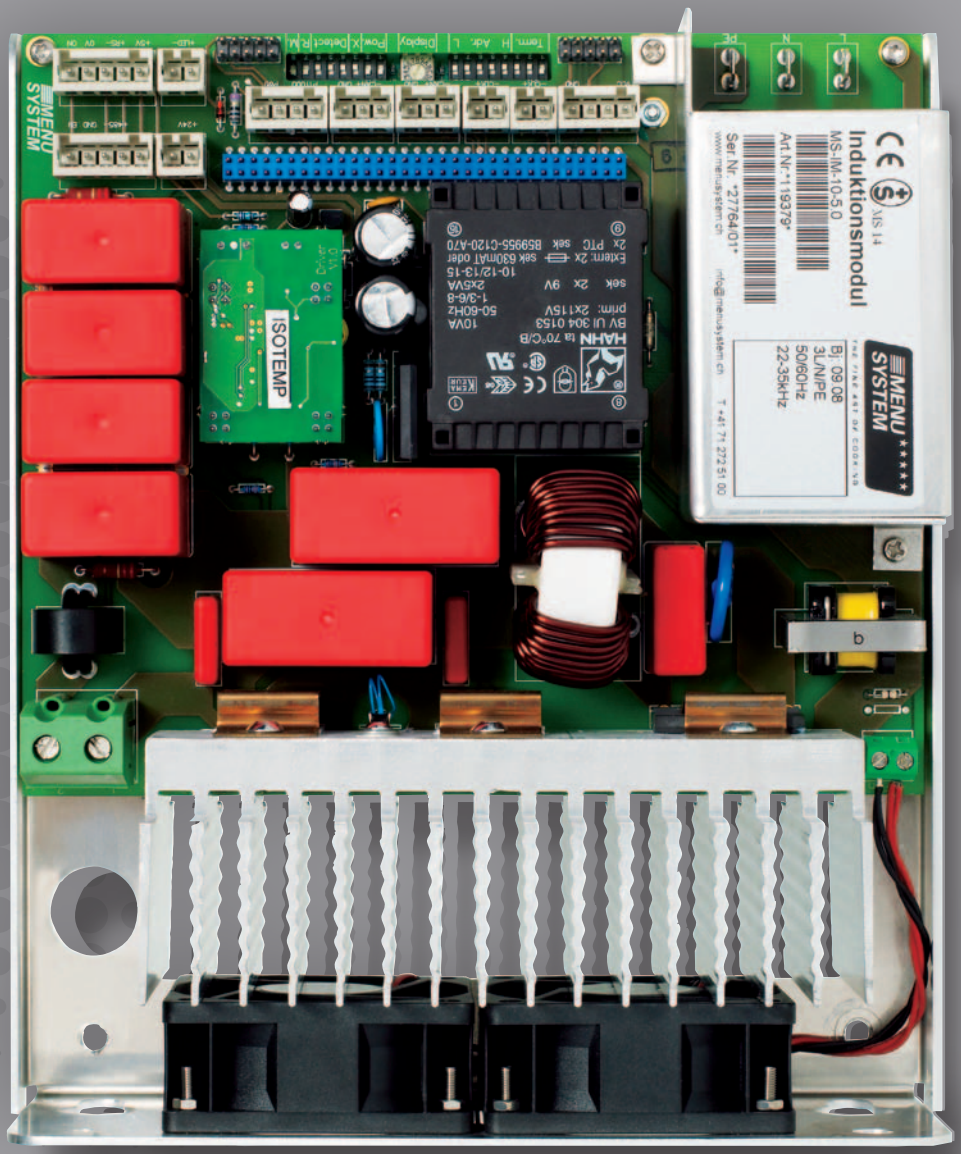
Una scelta sicura

Tecnica di induzione, elettrotecnica e lavorazione dei metalli sono «prodotti in Svizzera» da più di 30 anni: li facciamo noi. Unità di cottura MENU SYSTEM – estremamente pratici, costruiti per i professionisti della cucina.

Comprovati 1000 volte

Le unità di cottura di Menu System vengono da anni impiegati quotidianamente in tutto il mondo. L'elevata affidabilità dei nostri apparecchi dà ai nostri clienti la sicurezza e la libertà che si acquisiscono con la scelta di un prodotto di punta.

La tecnica di induzione di MENU SYSTEM
Affidabilità senza compromessi



Tecnologicamente all'avanguardia

- La tecnologia ad induzione di MENU SYSTEM è la tecnica di induzione più efficiente e più avanzata del mondo.
- Come leader del mercato MENU SYSTEM sviluppa e produce da sé tutti i componenti della sua tecnologia ad induzione.
- Costruendo solo cucine, MENU SYSTEM si concentra completamente su questa tecnica d'avanguardia.
- La tecnologia ad induzione di MENU SYSTEM è sinonimo di qualità comprovata e senza compromessi, abbinata ad una potente forza innovativa.

REANO

Vantaggi convincenti

La tecnica ad induzione di MENU SYSTEM

- Massima densità di potenza per cm^2 sul fondo della padella (fino a 36 watt)
- Tecnica brevettata ***SLIDE**CONTROL*
- Riconoscimento del tipo di padella (materiale, Dimensionii, comportamento con assorbimento di potenza)
- Sistema di protezione integrale delle stoviglie di cottura, tra l'altro tramite regolazione dinamica della temperatura della padella
- Monitoraggio della temperatura su tutta la superficie
- Elettronica di comando con la migliore tecnica a processore
- Software di comando aggiornabile (è possibile aggiornarlo in qualsiasi momento)
- Sistema di autodiagnostica per riconoscimento e segnalazione delle anomalie
- Monitoraggio automatico del ventilatore
- Display informativo a segmenti multipli digitale e ben visibile
- Soddisfa le norme CEM per gli elettrodomestici (EN 55014-1:2006, norme più severe di quelle per apparecchi industriali)
- Elettronica di comando e potenza resistente alle oscillazioni di rete

Unica al mondo

***SLIDE**CONTROL*

Far scivolare anziché regolare
La tecnica di comando brevettata di MENU SYSTEM

L'innovazione di MENU SYSTEM sembra comandata da una mano magica. ***SLIDE**CONTROL* è sinonimo di cottura intuitiva. La tecnica di lavoro con piccole padelle viene rivoluzionata. Se la padella viene messa al centro del piano di cottura si sprigiona la massima potenza. Se ora la si sposta di alcuni centimetri dal centro, non importa in che direzione, la potenza di cottura si riduce velocemente ed in modo costante. La regolazione avviene quindi esclusivamente muovendo la padella. Basta un gesto della mano per ottenere in qualsiasi momento la potenza desiderata.

La tecnica di comando ***SLIDE**CONTROL* di MENU SYSTEM è stata insignita del premio per le innovazioni «Catering Equipment & Supplies Exellence Award 2008» all'Hotelympia di Londra.

Ineguagliabili – Apparecchi ad induzione di MENU SYSTEM

Come pioniere nella tecnica dell'induzione, MENU SYSTEM ha immesso sul mercato i primi apparecchi per la cottura ad induzione già all'inizio degli anni '80. Nessun'altra azienda può vantare più esperienza nella messa a punto e nell'impiego della tecnologia dell'induzione nella cucina professionale.

Piano di cottura ad induzione
Immagine termica

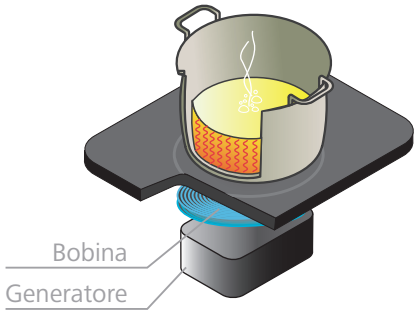
Rendimento insuperabile del 95%, indipendentemente dalle Dimensioni e dal numero delle padelle utilizzate

Piano di cottura ad infrarossi
Immagine termica

Rendimento inferiore al 75%, irraggiamento di calore intenso, regolazione ritardata

Fornello a gas
Immagine termica

Rendimento inferiore al 60%, irraggiamento di calore elevato, difficile da pulire



Tecnologia ad induzione: enorme risparmio energetico, tempi di cottura brevissimi, Temperatura gradevole in cucina

I piani di cottura ad induzione producono il calore proprio là dove serve, direttamente in padella. Se non c'è alcuna padella sul piano di cottura acceso, non si consuma energia e non si ha nessun irraggiamento.

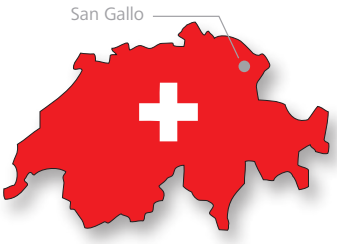
- Risparmio energetico compreso tra il 50 e l'85% rispetto ad una cottura tradizionale.
- La tecnica di induzione, diminuendo i costi dell'energia, si ammortizza da sola in breve tempo – è per questo che la si considera come un investimento ad alto reddito.
- L'irraggiamento di calore ridotto al minimo, garantisce un clima di lavoro ottimale in cucina.
- I vapori grassi vengono ridotti perché eventuali spruzzi vanno a cadere su una superficie non calda.
- Tempi di cottura brevissimi. La massima potenza termica è disponibile nel giro di pochi secondi. Nessun tempo di attesa.
- Il dosaggio dell'energia, estremamente preciso, garantisce una cottura sempre al punto giusto.

Leader del mercato anche nei blocchi di cottura ad induzione

L'esperienza maturata da MENU SYSTEM come leader del mercato nei blocchi di cottura ad induzione si riflette direttamente nella messa a punto delle unità di cottura nostri che sono pertanto perfettamente adeguati delle esigenze dei professionisti della cucina.

Qualità garantita

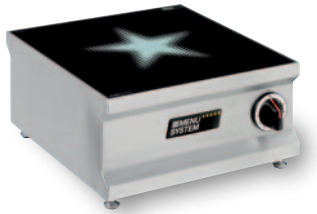
Garantiamo la qualità dei nostri prodotti con una garanzia di fabbrica. A seconda del paese e della regione le prestazioni di assistenza e garanzia vengono fornite dalla stessa MENU SYSTEM o da partner autorizzati.



Prodotto in Svizzera

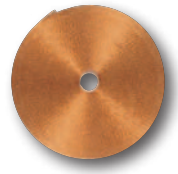
Da MENU SYSTEM tecnica di induzione, l'elettrotecnica e lavorazione dei metalli provengono da una sola azienda. L'elevata integrazione verticale della produzione assicura il controllo totale della qualità e del know-how. Da noi «Prodotto in Svizzera» non è un'etichetta, ma una filosofia e una realtà vissuta.

Apparecchi ad induzione con 1 piano di cottura



Apparecchio ad induzione con piano di cottura Power

Tipo	MS-I-10P, Art. n° 120815
Dimensioni	400 × 400 × 200 mm
Potenza	6 kW, 3×400–440 VAC, 50/60 Hz
Spina	CEE 16 o Tipo 15
Dotazione	Tecnica ***SLIDE**CONTROL* Display digitale a segmenti multipli Vetro Ceran extraresistente Filtro per grasso asportabile Piedini regolabili in altezza



Piano di cottura ad induzione Power 6 kW
Con tecnologia ***SLIDE**CONTROL* brevettata
Potenza al punto giusto

Il piano di cottura ad induzione Power serve per la cottura con una padella. È ideale in tutte le situazioni in cui si richiede una potenza elevata: calore rapido e breve,
rosolatura intensa, per la cottura di grandi quantità.

- Adatto per padelle fino a 32 cm
- Campo di rendimento di 300 mm
- Riconoscimento pentola e monitoraggio della temperatura centrale

Apparecchio ad induzione con piano di cottura multifunzione

Tipo	MS-I-10M, Art. n° 120817
Dimensioni	400 × 400 × 200 mm
Potenza	7 kW, 3×400–440 VAC, 50/60 Hz
Spina	CEE 16 o Tipo 15
Dotazione	Display digitale a segmenti multipli Vetro Ceran extraresistente Filtro per grasso asportabile Piedini regolabili in altezza

Piano di cottura ad induzione multifunzione 7 kW
Versatilità e flessibilità

Il piano di cottura ad induzione è l'ideale per cucinare con due fino a quattro padelle. Grazie alla capacità e all'elevata densità di potenza della bobina si può impiegare in maniera ottimale sia nella produzione sia nel finishing.

- Per 4 casseruole da 16 cm o pentole fino a 38 cm
- Campo di rendimento di 340 × 360 mm
- Riconoscimento pentola a 2 zone e monitoraggio della temperatura

Apparecchio ad induzione con piano di cottura di ampia superficie con copertura superficiale

Tipo	MS-I-10G, Art. n° 120819
Dimensioni	400 × 400 × 200 mm
Potenza	9 kW, 3×400–440 VAC, 50/60 Hz
Spina	CEE 16 o Tipo 15
Dotazione	Display digitale a segmenti multipli Vetro Ceran extraresistente Filtro per grasso asportabile Piedini regolabili in altezza

Piano di cottura ad induzione con copertura a tutto campo 9 kW
Massima capacità delle padelle con distribuzione ottimale della potenza

Questo tipo di piano di cottura è l'ideale per cucinare con molte piccole padelle. È la soluzione ottimale soprattutto anche nei casi in cui è richiesta una distribuzione uniforme del calore in una grossa padella. Dosaggio accuratissimo della potenza per una cottura al punto giusto.

- Per 4 casseruole da 20 cm o pentole fino a 40 cm
- Campo di rendimento di 380 × 380 mm
- Riconoscimento pentola e monitoraggio della temperatura su tutta la superficie

Wok ad induzione

Energia velocissima con un dosaggio accuratissimo

Per cucinare in un batter d'occhio con la massima produttività; impiegabile in molteplici occasioni per la cucina asiatica e la buona cucina europea. Straordinariamente adatto ai grandi volumi grazie alla profondità massima del WOK.

L'asiatico versatile

Wok potente per una cottura rapida, dall'impiego molto versatile, da guidare con precisione e pronto nel reagire.

Accessorio	padella wok 300 con manico
Art. n°	110466
Contenuto	6 litri

Wok ad induzione 300

Tipo	MS-I-Wok300, Art. n° 120829
Dimensioni	400 × 400 × 200 mm
Potenza	5 kW, 3×400–440 VAC, 50/60 Hz
Spina	CEE 16 o Tipo 15
Dotazione	Monitoraggio elettronico della temperatura Ciotola wok antiurto Filtro per grasso asportabile Piedini regolabili in altezza

L'asiatico grande

Per la produzione e il finishing di grandi quantità in poco tempo.

Accessorio	padella wok 540 con 2 manici
Art. n°	105889
Contenuto	25 litri

Wok ad induzione 540

Tipo	MS-I-Wok540, Art. n° 120831
Dimensioni	600 × 600 × 265 mm
Potenza	8 kW, 3×400–440 VAC, 50/60 Hz
Spina	CEE 16 o Tipo 15
Dotazione	Monitoraggio elettronico della temperatura Ciotola wok in Ceran massiccio Filtro per grasso asportabile Piedini regolabili in altezza

Apparecchi ad induzione con 2 piani di cottura

Potenza al doppio

La cucina di produzione più compatta possibile. Grazie alla tecnica ***SLIDE****CONTROL* impiegabile in maniera ottimale anche per il finishing. Due piani di cottura regolabili indipendentemente in uno spazio piccolissimo.

Apparecchio ad induzione con 2 piani di cottura Power

Tipo	MS-I-20P, Art. n° 120821
Dimensioni	700 × 400 × 200 mm
Potenza	2x6 kW 3×400–440 VAC, 50/60 Hz
Spina	CEE 16 o Tipo 25
Dotazione	Tecnica ***SLIDE****CONTROL* Dotazione display digitale a segmenti multipli Vetro Ceran extraresistente Filtro per grasso asportabile Piedini regolabili in altezza

Multifunzionalità al doppio

La più flessibile cucina di produzione e la rifinitura. Impiegabile per padelle grandi o anche varie padelle piccole. Due piani di cottura regolabili indipendentemente in uno spazio piccolissimo.

Apparecchio ad induzione con 2 piani di cottura multifunzione

Tipo	MS-I-20M, Art. n° 120822
Dimensioni	700 × 400 × 200 mm
Potenza	2×7 kW 3×400-440 VAC, 50/60 Hz
Spina	CEE 16 o Tipo 25
Dotazione	Dotazione display digitale a segmenti multipli Vetro Ceran extraresistente Filtro per grasso asportabile Piedini regolabili in altezza

Affidabilità senza compromessi
Apparecchio singolo con la qualità di uno da cucina
REANO
Tempi di prima
cottura brevissimi
Enorme risparmio energetico

Apparecchi ad induzione con 4 piani di cottura

Cucina da produzione completa

Una cucina da produzione completa e potente. Potente e poco ingombrante per un uso quotidiano e intensivo. Quattro piani di cottura regolabili indipendentemente per la cucina orientata alla produzione. Grazie alla tecnica ***SLIDE**CONTROL* ottimale anche per il finishing.

Cucina compatta con 4 piani di cottura Power

Tipo	MS-I-Compact P, Art. n° 120826
Dimensioni	800 × 800 × 900 mm
Potenza	4x6 kW 3×400-440 VAC, 50/60 Hz
Spina	CEE 32
Dotazione	Tecnica ***SLIDE**CONTROL* Dotazione display digitale a segmenti multipli Vetro Ceran extraresistente Filtro per grasso asportabile Piedini regolabili in altezza Telaio da parete da 100 mm avvitabile
Elemento di base	igienico sul un lato con ripiano per padelle

Apparecchio ad induzione con 4 piani di cottura Power

Tipo	MS-I-40P, Art. n° 120823
Dimensioni	800 × 800 × 200 mm
Dotazione	come cucina compatta MS-I-Compact P senza elemento di base Telaio da parete opzionale

Cucina completa à-la-carte

Una cucina completa per piccole aziende di gastronomia. Estremamente flessibile nell'applicazione. Ideale per la cucina à-la-carte e per la produzione da preparare in anticipo. Quattro piani di cottura regolabili indipendentemente, impiegabili in modo versatile, concepiti per l'impiego quotidiano.

Cucina compatta con 4 piani di cottura multifunzione

Tipo	MS-I-Compact M, Art. n° 120827
Dimensioni	800 × 800 × 900 mm
Potenza	4×7 kW 3×400-440 VAC, 50/60 Hz
Spina	CEE 32
Dotazione	LED di stato di funzionamento Vetro Ceran extraresistente Filtro per grasso asportabile Piedini regolabili in altezza Telaio da parete da 100 mm avvitabile
Elemento di base	igienico sul un lato con ripiano per padelle

Apparecchio ad induzione con 4 piani di cottura multifunzione

Tipo	MS-I-40M, Art. n° 120825
Dimensioni	800 × 800 × 200 mm
Dotazione	come cucina compatta MS-I-Compact M senza elemento di base Telaio da parete opzionale

Piastre griglie

Una delizia per il palato

Le piastre griglie di MENU SYSTEM consentono di cucinare ottenendo risultati superiori, facilitano il lavoro, sono efficienti, fanno risparmiare denaro grazie agli elevati risparmi energetici e sono insuperabili sia dal punto di vista ecologico appena economico.

Compatta

Una griglia potente e poco ingombrante per piccole cucine o ristorazione a base di snack. Adatta ad un funzionamento continuo nonostante la struttura compatta.

Accessori inclusi:

protezione antispruzzi rimovibile

spatola

spugna in acciaio inox

Piastra griglia cromata dura MS-G-40	
40 × 60 cm con 1 zona di riscaldamento	
Art. n°	111441
Dimensioni	400 × 600 × 200 mm
Superficie di cottura	340 × 540 mm
Potenza	3 kW, 3×400 VAC, 50/60 Hz
Temperatura	50 fino a 250 °C
Spina	CEE 16 o Tipo 15
Dotazione	rivestimento cromato di grande spessore e antiaderente Regolazione della temperatura con progressione continua Tecnica di riscaldamento efficiente a 2 piastre Visualizzazione dello stato di funzionamento Cassetto per la raccolta dei grassi estraibile Piedini regolabili in altezza

Sottile e pratica

Una griglia con due zone di riscaldamento, una dietro l'altra, regolabili in modo indipendente. Nonostante il frontale stretto offre un'ampia superficie per grigliare.

Accessori inclusi:

protezione antispruzzi rimovibile

spatola

spugna in acciaio inox

Piastra griglia cromata dura MS-G-50	
50 × 70 cm con 2 zone di riscaldamento	
Art. n°	111443
Dimensioni	500 × 700 × 200 mm
Superficie di cottura	440 × 640 mm
Potenza	6 kW, 3×400 VAC, 50/60 Hz
Temperatura	50 fino a 250 °C
Spina	CEE 16 o Tipo 15
Dotazione	rivestimento cromato di grande spessore e antiaderente Regolazione della temperatura con progressione continua Tecnica di riscaldamento efficiente a 2 piastre Visualizzazione dello stato di funzionamento Cassetto per la raccolta dei grassi estraibile Piedini regolabili in altezza

Classica e robusta

Una griglia flessibile e potente per un uso quotidiano molto intensivo. Superficie di cottura quadrata particolarmente pratica. Dispone di due zone di riscaldamento regolabili in modo indipendente, posizionate di lato, una accanto all'altra.

Accessori inclusi:

protezione antispruzzi rimovibile

spatola

spugna in acciaio inox

Piastra griglia cromata dura MS-G-60	
60 × 60 cm con 2 zone di riscaldamento	
Art. n°	111440
Dimensioni	600 × 600 × 200 mm
Superficie di cottura	540 × 540 mm
Potenza	6 kW, 3×400 VAC, 50/60 Hz
Temperatura	50 fino a 250 °C
Spina	CEE 16 o Tipo 15
Dotazione	rivestimento cromato di grande spessore e antiaderente Regolazione della temperatura con progressione continua Tecnica di riscaldamento efficiente a 2 piastre Visualizzazione dello stato di funzionamento Cassetto per la raccolta dei grassi estraibile Piedini regolabili in altezza

Grande ampiezza

Griglia di grande superficie per la massima produttività e la gestione di grossi volumi. Ideale per steak house, locali per barbecue e grandi stand per la ristorazione. Dispone di due zone di riscaldamento regolabili in modo indipendente, posizionate di lato, una accanto all'altra.

Accessori inclusi:

protezione antispruzzi rimovibile

spatola

spugna in acciaio inox

Piastra griglia cromata dura MS-G-90	
90 × 60 cm con 2 zone di riscaldamento	
Art. n°	111370
Dimensioni	900 × 600 × 200 mm
Superficie di cottura	840 × 540 mm
Potenza	9 kW, 3×400 VAC, 50/60 Hz
Temperatura	50 fino a 250 °C
Spina	CEE 16 o Tipo 25
Dotazione	rivestimento cromato di grande spessore e antiaderente Regolazione della temperatura con progressione continua Tecnica di riscaldamento efficiente a 2 piastre Visualizzazione dello stato di funzionamento Cassetto per la raccolta dei grassi estraibile Piedini regolabili in altezza

Griglia XXL

Griglia di grande superficie della classe super – unica per dimensioni e prestazioni. Ideale per steak house e locali per barbecue molto grandi. Dispone di due zone di riscaldamento regolabili in modo indipendente, posizionate di lato, una accanto all'altra. Offre due postazioni di lavoro.

Accessori inclusi:

protezione antispruzzi rimovibile

spatola

spugna in acciaio inox

Piastra griglia cromata dura MS-G-120	
120 × 60 cm con 2 zone di riscaldamento	
Art. n°	111442
Dimensioni	1200 × 600 × 200 mm
Superficie di cottura	1140 × 540 mm
Potenza	12 kW, 3×400 VAC, 50/60 Hz
Temperatura	50 fino a 250 °C
Spina	CEE 32
Dotazione	rivestimento cromato di grande spessore e antiaderente Regolazione della temperatura con progressione continua Tecnica di riscaldamento efficiente a 2 piastre Visualizzazione dello stato di funzionamento Cassetto per la raccolta dei grassi estraibile Piedini regolabili in altezza

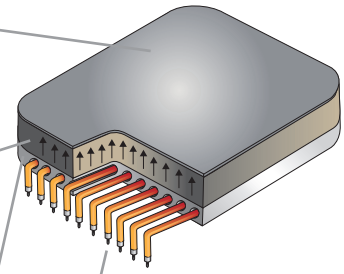
Tecnologia esclusiva

Tecnica di riscaldamento a 2 piastre con elementi riscaldanti incorporati alla colata per ottenere il massimo rendimento con il minimo fabisogbo energetico

Superficie con cromatura di grande spessore
- Riduce l'irraggiamento di calore
- Evita che i cibi si brucino sulla griglia
- Facilissima da pulire

Monoblocco di acciaio con smerigliatura di precisione
- Conservazione efficiente del calore
- Non si deforma
- Monitoraggio della Temperatura

Corpi di conduzione del calore in pregiata pressofusione di alluminio
- Trasferimento rapido del calore
- Distribuzione ottimale del calore



Elementi riscaldanti potenti
- Lunga durata
- A prova di guasto

Griglie cromate di MENU SYSTEM
Vantaggi al punto giusto

Le piastre griglie di MENU SYSTEM consentono di cucinare ottenendo risultati superiori, facilitano il lavoro, sono efficienti, fanno risparmiare denaro grazie agli elevati risparmi energetici e sono insuperabili sia dal punto di vista ecologico che economico.
Le griglie cromate di MENU SYSTEM sono praticissime e costruite per i professionisti della cucina.

Risultati di cottura superiori Perché?

- Temperatura regolabile con progressione continua da 50 a 250 gradi
- I cibi alla griglia si cuociono in maniera uniforme e imangono teneri
- Non c'è alcuna trasposizione di sapore tra i diversi cibi cotti alla griglia
- Anche i prodotti più delicati non si attaccano e non bruciano
- Grigliate nel rispetto della salute e con un risparmio di grassi
- Anche nel caso di massimo carico la temperata non si abbassa mai risultati di cottura ottimali anche per grandi quantità

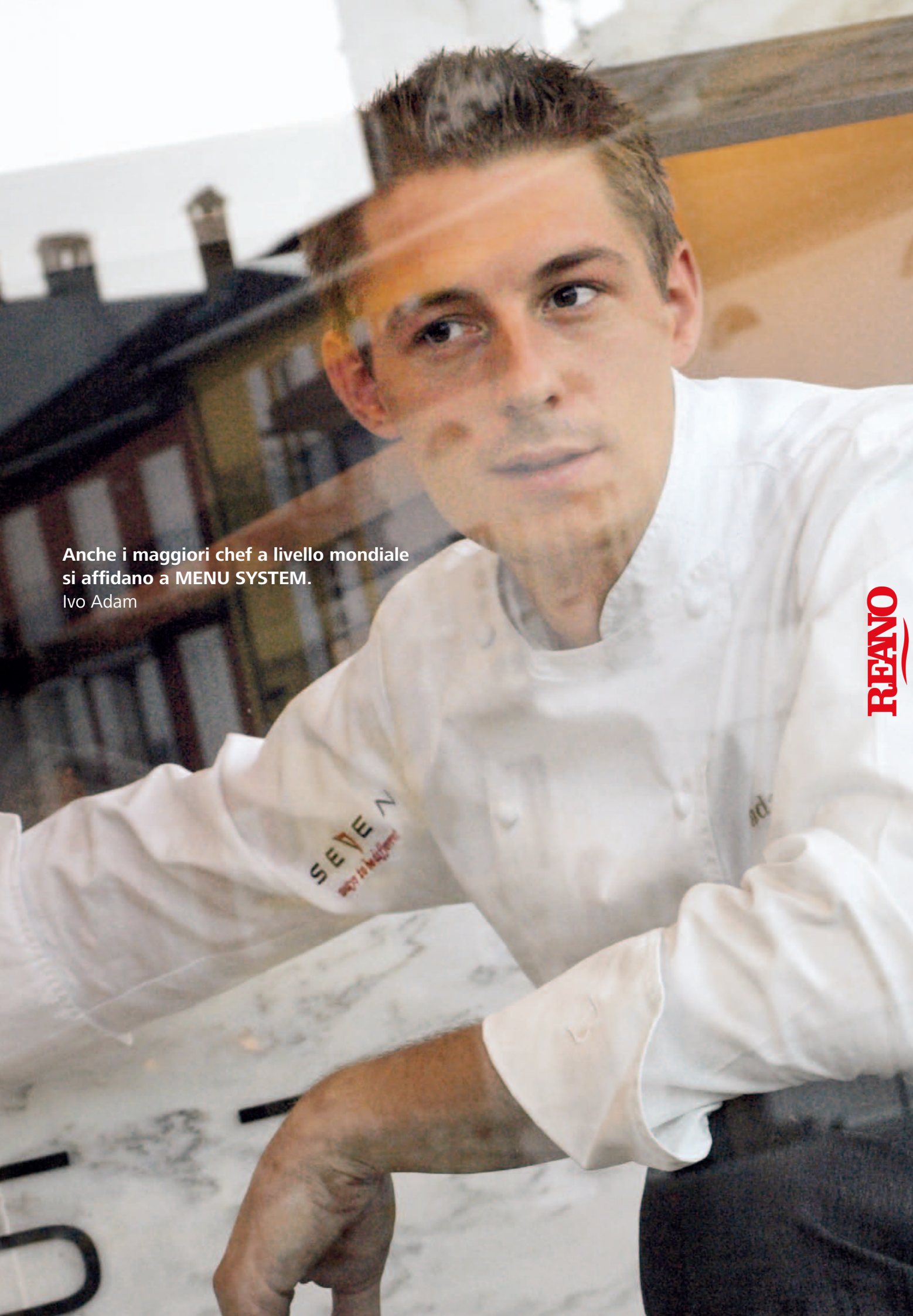
Condizioni di lavoro ottimali Perché?

- Pulizia facile e veloce (eventualmente anche tra una fase e l'altra) solo con acqua
- Temperatura in cucina gradevole grazie al ridotto irraggiamento di calore
- Nessuna esalazione, niente fumo
- Regolazione con una sola mano tramite manopola
- Zona integrata per far riposare in caldo i cibi già cotti

Risparmio energetico e e sui costi Perché?

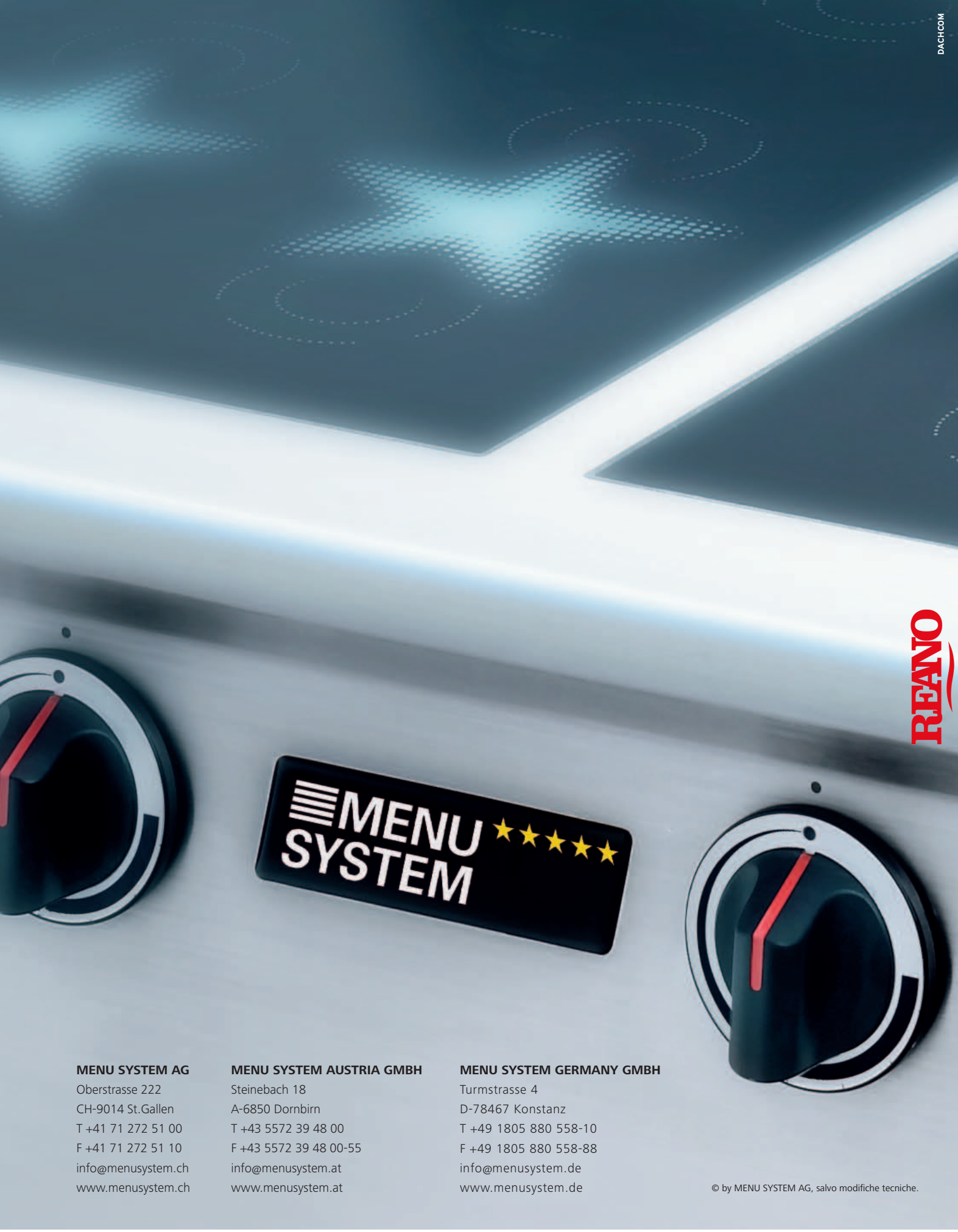
- Riduzione dell'irraggiamento di calore grazie al rivestimento cromati di grande spessore
- Massimo rendimento grazie alla tecnica di riscaldamento a due piastre con resistenze a bacchetta colate
- La pulizia velocissima riduce il lavoro
- La minor perdita di cottura fa risparmiare sull'impiego delle materie prime
- Garanzia sulla tecnica di riscaldamento, protegge da costi di manutenzione e riparazione

REANO



Anche i maggiori chef a livello mondiale si affidano a MENU SYSTEM.
Ivo Adam

REANO



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

© by MENU SYSTEM AG, salvo modifiche tecniche.

DACHCOM