TECNOLOGIA AD INDUZIONE
NELLA SUA FORMA PIÙ RAFFINATA

REANO

SiNA

Standalone Induction Appliance

ERGONOMIA

POTENZA

DESIGN

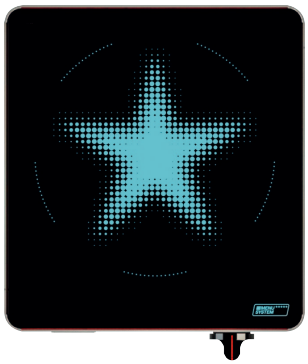
I convincenti vantaggi della tecnologia a induzione di MENU SYSTEM non sono mai stati così esteticamente belli. SINA unisce funzionalità, qualità, efficienza energetica e densità di potenza con un design straordinario.

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, disponibile nel giro di pochi secondi, viene erogata in modo ottimale sia per rosolare e saltare in padella, sia in caso di grandi quantità.

SINA ONE - APPARECCHIO A INDUZIONE CON 1 PIANO DI COTTURA
▪ Tecnica di comando brevettata ***SLIDE**CONTROL*
▪ 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

REANO

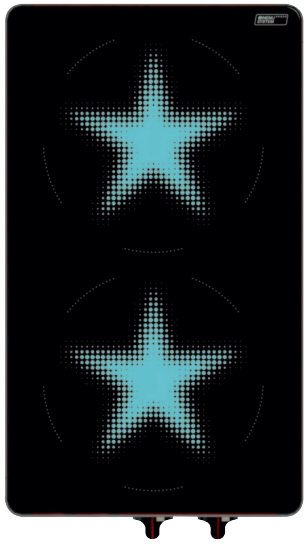
Doppia potenza concentrata. La cucina di produzione più compatta possibile offre due piani di cottura regolabili indipendentemente in uno spazio piccolissimo.

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 ***SLIDE**CONTROL*
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.

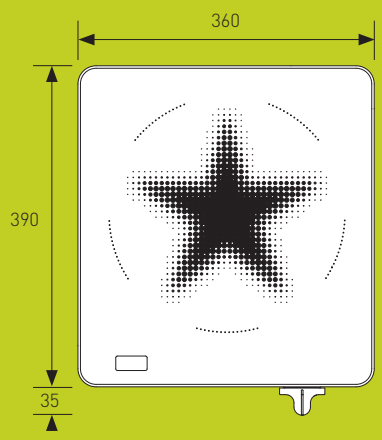
SINA WOK - WOK A INDUZIONE
Padella wok leggera, ad alto rendimento
Ottimale protezione del sistema grazie all'anello del wok
Display informazioni
Indicatore di stato LED
Ciotola wok Ceran estremamente robusta (6 mm)
Piedini regolabili in altezza

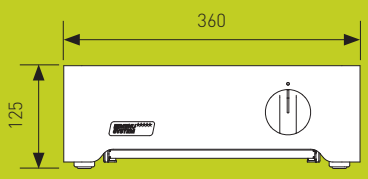
PADELLA WOK SINA	
con manico	
Art. n.	200587
Dimensioni	ø 360 mm
Capienza	6 litri
Peso	1.2 kg

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

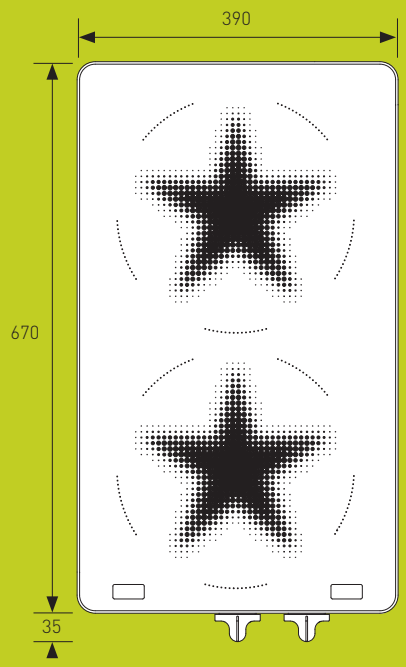


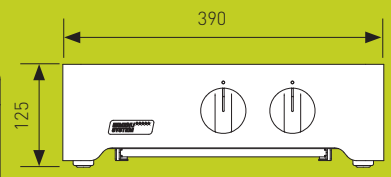


Piano di cottura compatto: piccolo nelle dimensioni, grande nelle prestazioni. Ed esteticamente splendido!

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

SiNA twin

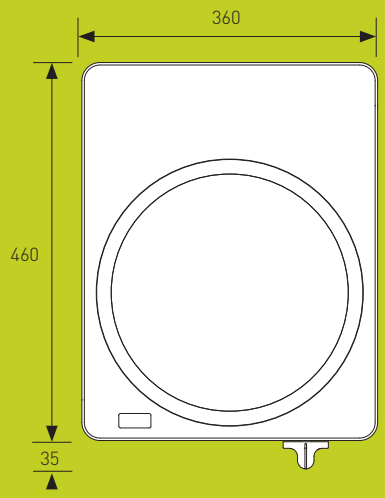


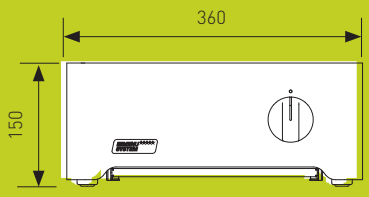


Doppie prestazioni con due piani di cottura: eleganza, efficienza energetica e funzionalità in armonia.

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

SiNA wok





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

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

Dati in mm

REANO

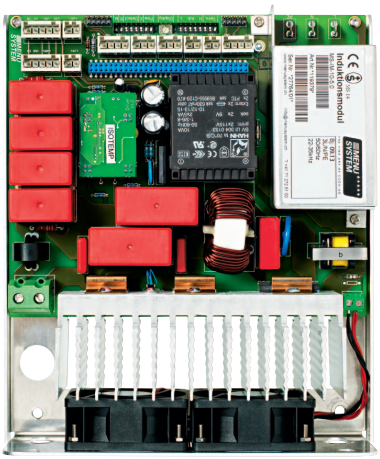
CONVINCENTE
SU TUTTA LA LINEA

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:

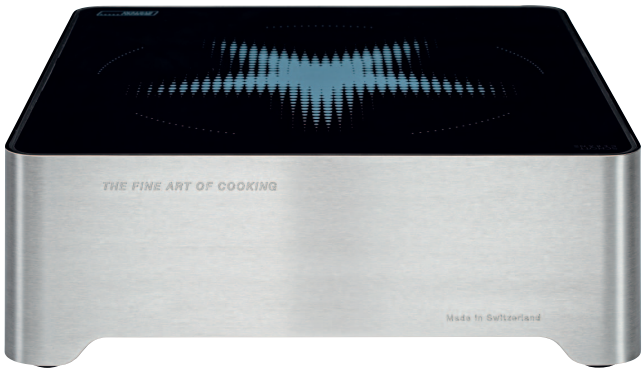
- Massima densità di potenza
- ***SLIDE**CONTROL* : far scivolare anziché regolare
- Tecnica di comando premiata
- Potenza di cottura comandabile spostando le padelle
- Riconoscimento automatico del tipo di padella
- Sistema di protezione integrale delle stoviglie di cottura



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.

DACHCOM

REANO

© by MENU SYSTEM AG. Salvo modifiche tecniche.

www.menusystem.ch/sina

MENU SYSTEM ★★★★★

THE FINE ART OF COOKING

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