La raffinata arte del cucinare

Cucine ad induzione

REANO

MENU SYSTEM ★★★★★

THE FINE ART OF COOKING

Cucinare senza compromessi

Wolfgang Kuchler

RENNO

La nostra passione diventa arte in cucina.

Perché la vostra creatività possa esprimersi al massimo.

MENU SYSTEM è il leader indiscusso nella costruzione di blocchi cottura di qualità, realizzati su misura. State of the art.

- Costruiamo esclusivamente cucine
- Focalizziamo i nostri investimenti nella tecnica dell'induzione
- Concepiamo e realizziamo ogni cucina personalizzandola secondo i desideri dei nostri clienti

Cucine ad induzione personalizzate e realizzate su misura

Una bella scelta – i blocchi cottura ad induzione realizzati su misura da MENU SYSTEM.
Contraddistinti dalla grande praticà e, costruiti per i professionisti della cucina. Concepiamo secondo la vostra ispirazione e basandoci sui nostri 30 anni di esperienza.
Ecco in sostanza la ricetta del nostro successo e quello in cui crediamo.

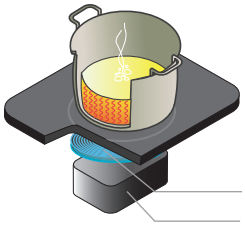
Temperatura gradevole in cucina
Tempi di prima cottura brevissimi
Enorme risparmio energetico
REANO

Tecnologia ad induzione

I piani di cottura ad induzione producono il calore proprio là dove serve, direttamente in padella. Grazie ad un campo elettromagnetico il calore si forma direttamente nel fondo della padella e ciò avviene con la massima rapidità. Se non c'è alcuna padella sul piano di cottura acceso, non si consuma energia e non si ha nessun irraggiamento.

L'elevato risparmio energetico è uno dei molti vantaggi

- 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 sprazzi 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.

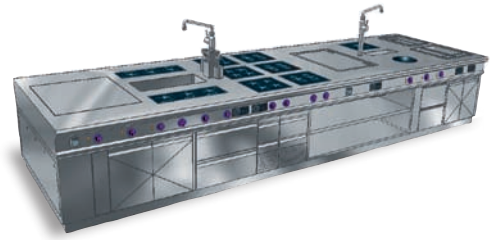


MENU SYSTEM
Piano di cottura ad induzione
Rendimento insuperabile del 95% indipendentemente dalle dimensioni e dal numero delle padelle utilizzate

Piano di cottura ad infrarossi
Rendimento inferiore al 75%, irraggiamento di calore intenso, regolazione ritardata

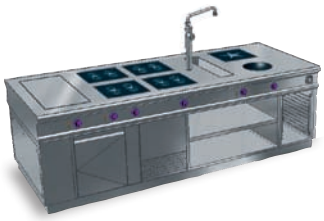
Fornello a gas
Rendimento inferiore al 60%, irraggiamento di calore elevato, sporca molto

Piastra elettrica
Rendimento inferiore al 40%, irraggiamento di calore intenso e permanente, regolazione difficoltosa



La cucina per la grande ristorazione con grandi volumi:
Estremamente potente con zone di produzione e finishing realizzate separatamente. Per grandi volumi di lavoro con impiego fino a dieci cuochi, Grande dotazione di serie sia nella parte superiore che in quella inferiore.

La cucina per la media ristorazione:
Potente, consente una produttività elevata con la suddivisione classica del lavoro. Concepita per uno staff fino a cinque membri. La dotazione al top la rende versatile e flessibile.



La cucina per la piccola ristorazione:
Zone di produzione e di finishing multifunzionali, spazio sia per la cottura che la preparazione. Costruita in modo compatto con molto spazio per riporre pentole e padelle.

Contraddistinti dalla grande praticità – costruiti per i professionisti della cucina

Le cucine ad induzione di MENU SYSTEM sono il miglior esempio di come investimenti ponderati aumentano visibilmente la produzione e abbattendo i costi d'esercizio. Come vostro partner per la moderna tecnica gastronomica MENU SYSTEM offre i prodotti e gli ingredienti per la cucina professionale di successo.

Unica come voi

La nostra filosofia è chiara. Il cuore della cucina professionale è e rimane la zona di cottura. Proprio per questo viene costruita su misura per voi e dotata della più moderna tecnologia. Nella pianificazione dei blocchi vengono presi in considerazione i vostri desideri e le vostre necessità. Le cucine ad induzione di MENU SYSTEM non lasciano nessun desiderio insoddisfatto.

Con MENU SYSTEM l'estetica e il design si sposano con la competenza tecnica e una realizzazione estremamente pregiata.

Grazie al posizionamento individuale di tutti gli apparecchi secondo le specifiche del cliente si ottengono uno svolgimento ottimale dei processi di lavoro e la massima produttività.

Forma e funzione all'unisono

Il corpo di acciaio inox di una cucina ad induzione MENU SYSTEM è realizzato da un pezzo solo. Le modalità costruttive messe a punto da MENU SYSTEM garantiscono una stabilità assoluta. La parte superiore della cucina non è soggetta a torsioni ed è pertanto destinata a durare per moltissimo tempo. Gli apparecchi sono montati a filo. Il contorno dalle belle forme fornisce una protezione ottimale di tutti gli elementi di comando con la massima igiene e una fatica minima per la pulizia. Gli elementi di base della cucina sono realizzati secondo le norme di igiene DIN H2 con angoli facili da pulire. Grazie alla struttura più massiccia reperibile sul mercato gli elementi di base hanno una durata lunghissima.

Vantaggi e pregi

- Possibilità di spostare le padelle su tutta la superficie della cucina
- Possibilità di usare in alternativa i piani di cottura come superficie di lavoro
- Pulizia facilissima e velocissima
- Comandi ergonomici
- Massima igiene

- Bassi costi di pulizia
- Costi di manutenzione minimi
- Bassi costi di sistema grazie alla massima durata

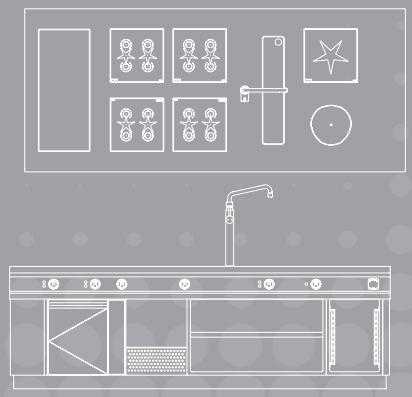
Progettiamo secondo le vostre necessità accontentando ogni vostro desiderio

La configurazione della cucina influisce in maniera determinante sulla vostra attività. La professionalità inizia con la pianificazione e la scelta del partner che fornisce la consulenza. MENU SYSTEM è l'unica azienda al mondo con più di 30 anni di esperienza nella pianificazione di blocchi di cottura ad induzione realizzati su misura. Per noi l'input più importante viene da voi . E' grazie a voi che noi miglioreremo il vostro ambiente di lavoro.

- in che modo lavorate?
- Che tipo di clientela servite?
- Cosa per voi è importante durante il lavoro in cucina?
- Quanto spazio avete a disposizione per la realizzazione di un blocco di cottura ad induzione?
- Quanti collaboratori lavorano al vostro blocco di cottura?
- Quanti clienti servite?
- Quale è il vostro budget?

La cucina per la piccola ristorazione:

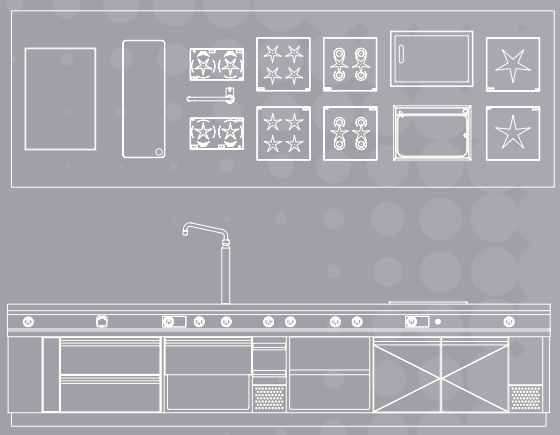
- 1 piastra riscaldante
- 4 piani di cottura ad induzione multifunzione
- 1 bagnomaria 4 x GN1/6
- 1 piano di cottura ad induzione Power
- 1 wok ad induzione 300



La cucina per la media ristorazione:

- 1 piastra riscaldante
- 1 bagnomaria 5 x GN1/1
- 2 ***SLIDE****CONTROL* da 2
- 6 piani di cottura ad induzione
- 1 piastra griglia chromata
- 1 cuocipasta ad induzione GN1/1

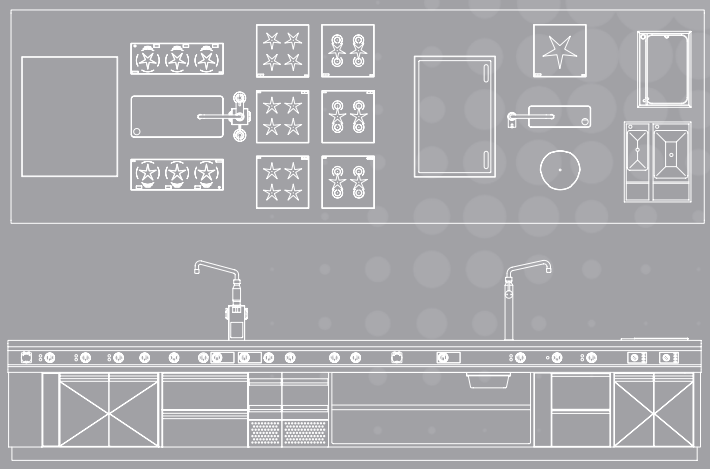
- 1 armadio caldo per stoviglie con 2 cassetti
- 1 cassetto Cook & Hold con elemento di base facile da pulire nel massimo rispetto delle norme igieniche
- 1 scomparto per le padelle con ripiano



La cucina per la grande ristorazione con grandi volumi:

- 1 piastra riscaldante
- 2 bagnomaria (4 x GN1/1, 5 x GN1/6)
- 2 ***SLIDE****CONTROL* da 3
- 7 piani di cottura ad induzione (2 commutabili)
- 1 piastra griglia chromata
- 1 wok ad induzione 300
- 1 cuocipasta ad induzione GN1/1
- 1 friggitrice con due cestelli

- 2 armadi caldi per stoviglie
- 4 Cassetti Cook & Hold
- 1 scomparto per le pentole con ripiano



I migliori cucinano con MENU SYSTEM

La stella di MENU SYSTEM è sinonimo di qualità senza compromessi. Seguite questa stella, la stella delle **cucine leader.** Una cucina ad **induzione** MENU SYSTEM, realizzata su misura si adatta in maniera ottimale alla vostra attività. Ogni componente è al **posto giusto.** Così i processi di lavoro si svolgono in maniera **ottimale** e si ottiene la **massima produttività.** Grazie alla **più moderna tecnica** di induzione disponibile sul mercato, sviluppata e **brevettata** dalla stessa MENU SYSTEM, potrete **risparmiare** moltissima energia ed abbattere così i costi. Una migliore temperatura in cucina crea un **ambiente di lavoro gradevole.** La vostra cucina **si pulisce facilmente** e più velocemente e vi consente così di ottenere la **massima igiene.** Cucinate in modo veloce e preciso. Ora in qualsiasi momento avete il **controllo completo** del processo di cottura. La lunga durata e l'affidabilità del vostro blocco di cottura garantiscono **bassi costi** di manutenzione per anni. È una bella sensazione lavorare in modo piacevole, risparmiando veramente. Un investimento che **vale più di quanto costa.**

REANO

Questa cucina entusiasma i professionisti della gastronomia

Non vogliamo clienti soddisfatti, vogliamo clienti entusiasti. Il vostro entusiasmo per un blocco di cottura bello, pratico e tecnologicamente superiore è il nostro obiettivo.

I nostri clienti lavorano volentieri sulla loro cucina e sono quindi più produttivi, più creativi e hanno più successo. Come colleghi di lavoro e specialisti siete non solo credibili, ma, con la luce che vi brilla negli occhi, anche contagiosi. Emozione pura.

Siamo orgogliosi dei numerosi clienti entusiasti che negli anni abbiamo conquistato.

Riconoscimento automatico del tipo di padella

Ottimizzazione del rendimento

Potenza di cottura comandabile spostando le padelle

Sistema di protezione integrale delle stoviglie di cottura

Massima densità di potenza

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.

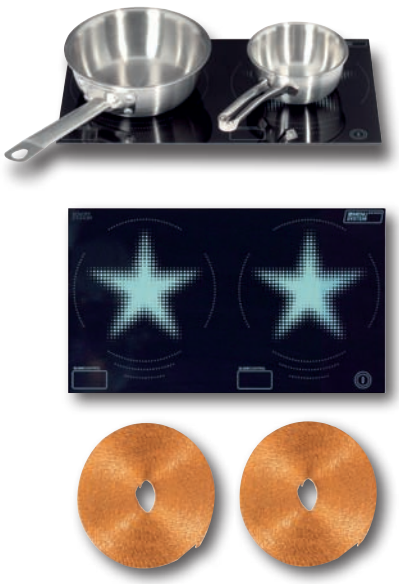
Unica al mondo

SLIDECONTROL

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

L'innovazione di MENU SYSTEM sembra comandata da una mano magica. La parola inglese "slide" significa scivolare ed effettivamente questa tecnica consente di comandare la potenza spostando la padella sul piano di cottura.
Il cuoco si riprende il controllo completo del processo di cottura. ***SLIDE***CONTROL è sinonimo di cottura intuitiva – senza distrazioni, senza compromessi – concentrandosi sulla preparazione pura e semplice. La tecnica di lavoro con piccole padelle e casseruole 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 padella rimane completamente sulla bobina. Un display informativo digitale mostra in qualsiasi momento l'effettivo assorbimento di potenza. La regolazione avviene quindi esclusivamente muovendo la padella. Basta un gesto della mano per ottenere in qualsiasi momento la potenza desiderata.

SLIDECONTROL (SLC)
Piano di cottura ad induzione da 2

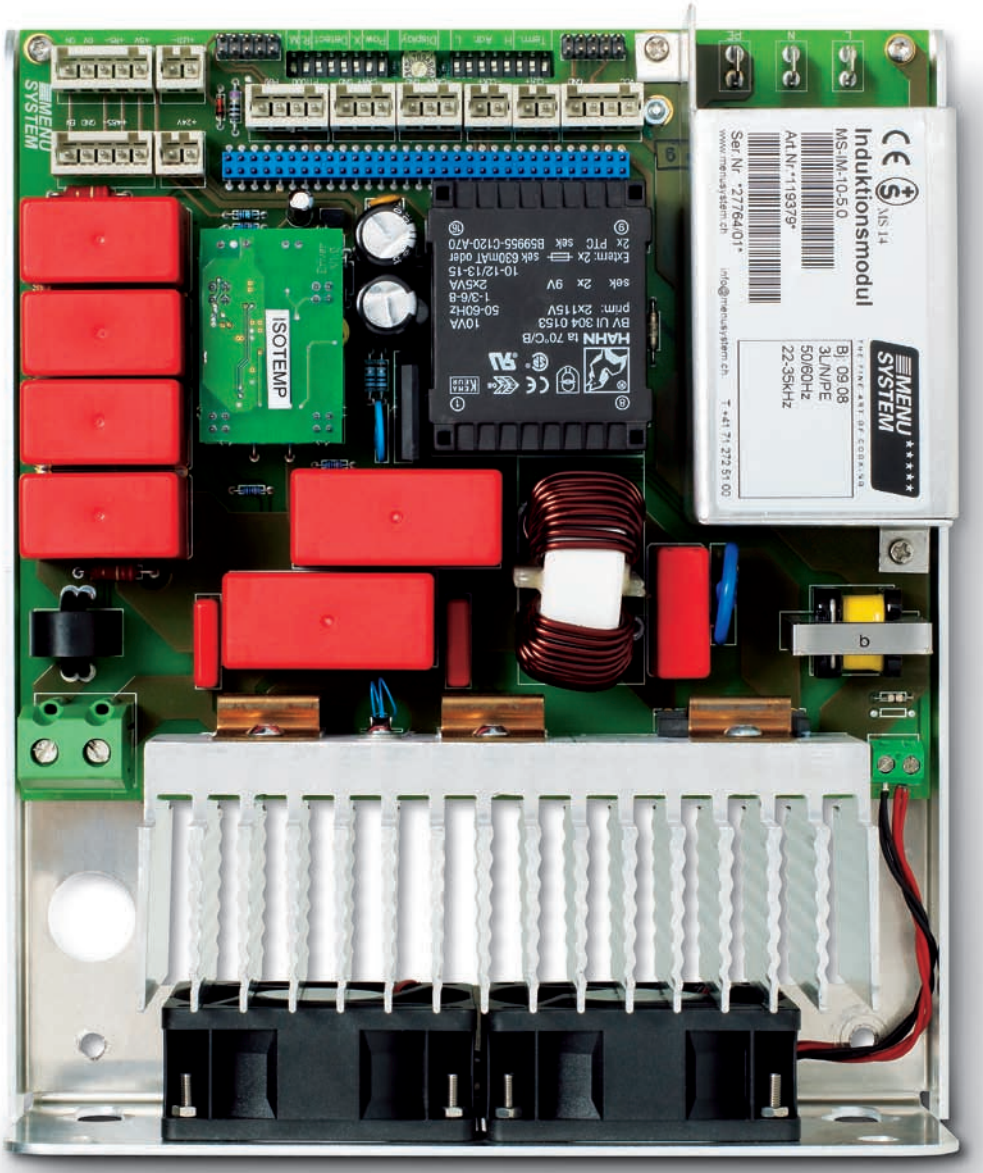


Dimensioni: 230 x 392 mm
Con due bobine di induzione e due generatori di induzione autonomi.
Campo di rendimento 220 mm cad., potenza 3 kW cad.

SLIDECONTROL (SLC)
Piano di cottura ad induzione da 3

Dimensioni: 230 x 692 mm
Con tre bobine di induzione e tre generatori di induzione autonomi.
Campo di rendimento 220 mm cad., potenza 3 kW cad.

La tecnica ad induzione di MENU SYSTEM



MENU SYSTEM sviluppa e produce da sé tutti i componenti della sua tecnologia di induzione. Costruendo solo cucine, MENU SYSTEM si concentra completamente su questa tecnica d'avanguardia. 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. L'attuale tecnologia di induzione di MENU SYSTEM di quinta generazione riunisce in sé l'esperienza maturata e tutte le conoscenze tecnologiche e applicative di un leader del mercato.

Tecnologia di quinta generazione

La **tecnologia di induzione** messa a punto e **brevettata** da MENU SYSTEM è **unica al mondo.** Le reazioni entusiastiche degli utilizzatori lo confermano: la nuova tecnica di MENU SYSTEM rappresenta un **passo da gigante** a livello di **qualità** d'uso e **funzionalità.** Ora in qualsiasi momento avete il controllo completo del processo di cottura. Cucinare in **modo intuitivo,** senza distrazioni, **senza compromessi** – essere solo e completamente un cuoco. L'apporto di energia e pertanto la potenza di cottura si comandano con il **movimento della padella.** Essa viene valutata elettronicamente in ogni fase. Ogni padella si può regolare indipendentemente. Voi siete sempre informati sull'assorbimento di **potenza effettivo** tramite un **display informativo digitale.** Sia che si tratti di cucinare a fuoco lento o di cuocere con forza, di rosolare intensamente o di tenere in caldo a calore ridotto – basta un gesto della mano per ottenere esattamente il **risultato desiderato.** Per la prima volta nella storia una tecnica di induzione è in grado di **riconoscere il tipo di padella.** I nostri sistemi si ottimizzano completamente da soli in base alla padella impiegata. Il **rendimento** si massimizza, nel processo di cottura si ottiene un considerevole **risparmio energetico.** Questa è la tecnologia di quinta generazione.

Vantaggi convincenti

La tecnica ad induzione di MENU SYSTEM

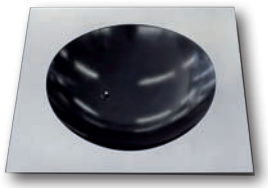
- Massima densità di potenza per cm^2 sul fondo della padella (fino a 36 watt)
- Tecnica brevettata ***SLIDE****CONTROL*
- Riconoscimento del tipo di padella (materiale, dimensioni, comportamento all'assorbimento di potenza)
- Sistema di protezione integrale delle stoviglie di cottura, tra l'altro tramite regolazione dinamica della temperatura della padella
- Monitoraggio della temperatura su tutta la superficie
- Elettronica di comando con la più moderna 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
- Sistema BUS integrato per la comunicazione dati
- 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

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 moderna cucina europea. Straordinariamente adatto ai grandi volumi grazie alla profondità massima del WOK.

- Impiego del wok antiurto con monitoraggio elettronico della temperatura
- Profondità speciale della ciotola del wok
- WOK leggero in acciaio inox speciale per ottenere il massimo assorbimento di potenza



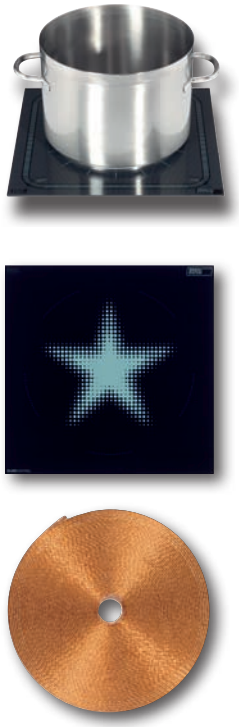
Diametro: 300 mm
Potenza: 5 kW

Piano di cottura ad induzione Power

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.

- Con tecnologia ***SLIDE****CONTROL* brevettata
- Riconoscimento pentola e monitoraggio della temperatura centrali
- Display informativo digitale



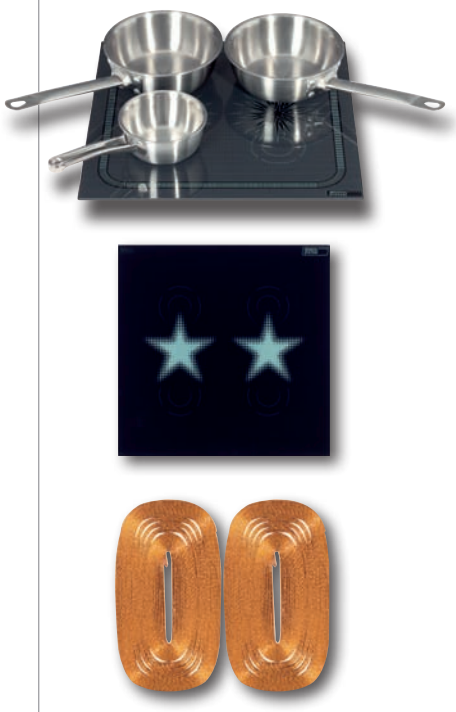
Potenza della bobina 6 kW, con campo di rendimento di 300 mm, adatto per padelle fino a 32 cm

Piano di cottura ad induzione multifunzione

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.

- Riconoscimento pentola a 2 zone e monitoraggio della temperatura
- Display informativo digitale



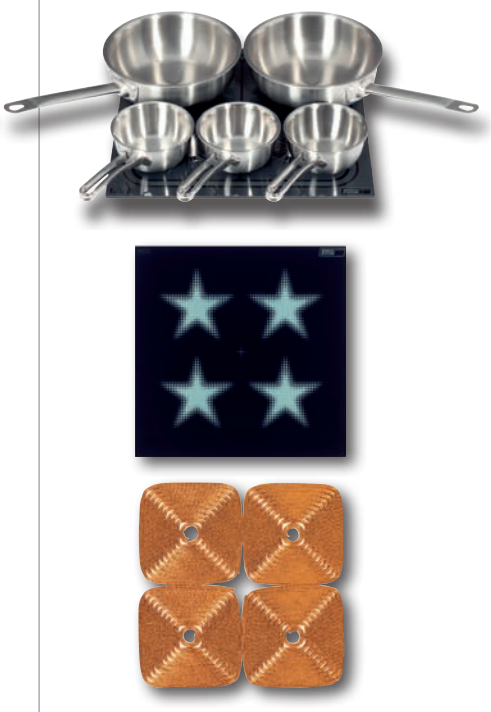
Potenza della bobina 7 kW, con campo di rendimento di 340 x 360 mm, per 4 casseruole da 16 cm o pentole fino a 38 cm

Piano di cottura ad induzione con copertura a tutto campo

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.

- Riconoscimento pentola e monitoraggio della temperatura su tutta la superficie
- Display informativo digitale



Potenza della bobina 9 kW, con campo di rendimento di 380 x 380 mm, per 4 casseruole da 20 cm o pentole fino a 44 cm

Piastra griglia e brasiere

Una delizia per il palato

Le piastre griglie e le brasiere 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.

Disponibili in tantissime dimensioni e profondità, con superficie liscia o scanalata, si possono far funzionare da uno o da entrambi i lati anche con una o due zone di riscaldamento.

Una tecnica superiore

Regolazione esatta della temperatura senza oscillazioni grazie alla combinazione di un comando elettronico a rapida reazione e di un monitoraggio della temperatura su tutta la superficie.

Risultati di cottura superiori Perché?

- Temperatura con precisione di 1 grado, regolabile velocemente e senza oscillazioni
- I cibi alla griglia si cuociono in maniera uniforme e rimangono 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 praticamente non si abbassa – risultati di cottura ottimali anche per grandi quantità
- Zona integrata per far riposare in caldo i cibi già cotti

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 né fumo
- Controllo continuo grazie alla visualizzazione contemporanea della temperatura effettiva e di quella nominale
- Regolazione con una sola mano tramite manopola
- Condizioni di lavoro ottimali grazie al montaggio a filo della cucina

Risparmio energetico e sui costi Perché?

- Riduzione dell'irraggiamento di calore grazie al rivestimento cromato 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

REANO

Cuocipasta

La versatilità dell'induzione

In nessun caso un comando di temperatura regolabile con la precisione di un grado è più importante che in un cuocipasta. In questo apparecchio la precisione e la velocità di reazione di un comando elettronico della temperatura sono stati combinati con l'efficienza energetica e con la capacità di prestazione della più moderna tecnica di induzione. Disponibile come apparecchio GN1/1 e GN1/2.

Cuocipasta – il massimo della versatilità

- Un apparecchio estremamente versatile – bollire, lessare, rigenerare, lasciare asciugare e mantenere in caldo. Ideale per pasta, paste ripiene, gnocchi, pesce e crostacei, verdura, carne e insaccati, sughi e salse e molto altro.
- Tempo di riscaldamento breve
- Temperatura regolabile con la precisione di 1 grado (30-100°)
- Regolazione della potenza con progressione continua
- Massima qualità dei cibi cucinati
- Ogni prodotto può essere preparato alla temperatura ottimale
- Elevato volume di accumulo dell'acqua e del calore
- Gestisce anche grandi quantità di prodotti surgelati
- Consente di cucinare in modo veloce ed efficiente dal punto di vista energetico
- Comodissimo da pulire e totalmente privo di manutenzione

Una tecnica superiore

- Tecnica di induzione modernissima
- Potenza termica effettiva di 9 kW
- Tecnica di riscaldamento al di fuori della vasca di cottura
- Modo Power (booster)
- Regolazione della temperatura con precisione al grado
- Volume utile 40 litri
- Riempimento automatico
- Controllo automatico del livello (disattivabile)
- Zona integrata per il deflusso della schiuma d'amido
- Protezione contro il funzionamento a vuoto
- Vasche di acciaio inox V4A resistenti all'acqua salata
- Software di comando aggiornabile

Cook & Hold

Fine cottura delicato e molto di più

Un apparecchio per la cottura completo per finire la cottura con precisione e tenere in caldo al punto giusto. Ideale per la cultura culinaria dei giorni nostri, attenta alla salute e orientata alla qualità. Controllo totale della camera di cottura e del cibo da cuocere con la massima accessibilità e facilità d'uso.
Disponibile come apparecchio GN1/1 nella versione a cassetto.

Cook & Hold – cottura delicata

- La carne e gli altri cibi rimangono teneri
- Minor perdita di peso per carne e pesce
- Qualità ottimale del prodotto anche con tempi di servizio lunghi
- Produzione e finishing distanziati nel tempo
- Massima facilità d'uso
- Pulizia facilissima

Una tecnica superiore

- Regolazione della temperatura della camera di cottura con precisione al grado grazie al comando elettronico
- Controllo totale del cibo da cuocere grazie alla sonda della temperatura del cuore
- Funzione per cottura automatica Delta-T
- Distribuzione del calore statica e uniforme
- Basso consumo energetico
- Regolazione con una sola mano tramite manopola
- Visualizzazione contemporanea della temperatura effettiva e di quella nominale
- Nessuna necessità di chinarsi grazie al cassetto estraibile
- Estrazione completa per consentire il massimo accesso
- Apparecchio realizzato completamente secondo le norme di igiene DIN H3
- Estrazione del cassetto fuori dalla camera di cottura
- Completamente integrato nel blocco di cottura

REANO

Una tecnica superiore
Georges Knecht
REANO

Apparecchi termici
Costruiti per i professionisti della cucina

Perché un blocco di cottura sia provvisto della dotazione ottimale per qualsiasi occasione sono disponibili diversissimi apparecchi che grazie alla loro praticità offrono delle soluzioni veramente intelligenti.

Armadio caldo

Armadio caldo con doppio sistema di ventilazione per fare in modo che le stoviglie siano sempre riscaldate uniformemente, disposte in maniera chiara e facilmente accessibili. Con i robusti cassetti per i piatti non c'è bisogno di piegarsi, hanno una capacità di carico massima e consentono di disporre le stoviglie in modo flessibile.

Piastra riscaldante

La piastra riscaldante inserita allo stesso livello, esente da deformazioni, si può utilizzare come superficie per decorare, tenere in caldo o anche di lavoro.

Forno

Forno di acciaio inox con riscaldamento sopra e sotto con camera di cottura grande per preparazioni classiche.

Friggitrici

Friggitrici di produttori leader a vostra scelta vengono integrate a regola d'arte nel concetto della cucina.

Bagnomaria

I bagnomaria di MENU SYSTEM dispongono di riempimento automatico dell'acqua e di controllo di livello. Sono inserite allo stesso livello senza fughe.

Per MENU SYSTEM ogni particolare è importante
REANO

Cura dei particolari

Tante piccole differenze nei particolari fanno alla fine una grande differenza in termini di qualità. Pertanto nella costruzione di una cucina – e non solo in quel caso – la cura dei particolari è al tempo stesso la strada da seguire e la meta da raggiungere.

Prodotto in Svizzera
REANO
Prodotto a San Gallo
Prodotto da MENU SYSTEM

Tecnica ad induzione, elettrotecnica e lavorazione dei metalli in una sola azienda.

MENU SYSTEM è sinonimo di controllo completo della qualità e di know-how. Da MENU SYSTEM la tecnica ad induzione, l'elettrotecnica e la lavorazione dei metalli provengono da una sola azienda. La messa a punto e la produzione di tutti i blocchi di cottura ad induzione, individuali e realizzati su misura, avvengono nella sede centrale e nell'unica sede di produzione del gruppo MENU SYSTEM a San Gallo.

In MENU SYSTEM «Prodotto in Svizzera» non è un'etichetta, ma una filosofia e una realtà vissuta. L'elevata integrazione verticale della produzione assicura il controllo totale della qualità e del know-how. Invitiamo i nostri clienti e i partner commerciali a visitare di persona lo stabilimento. Prendeteci in parola.

5 anni di garanzia di fabbrica – un record ineguagliabile

Garantiamo la qualità dei nostri prodotti. La nostra garanzia di fabbrica di 5 anni sulla tecnica d'induzione dà ai nostri clienti la sicurezza e la libertà che si acquisiscono con la scelta di un prodotto di punta.

Assistenza inclusa

La nostra filosofia di qualità vale per tutta la durata dei nostri blocchi di cottura. La sicurezza dell'investimento comprende pertanto anche la certezza di poter disporre sempre di un servizio di assistenza competente, indipendentemente dal posto in cui ci si trova e dall'età di un blocco di cottura MENU SYSTEM. A seconda del paese e della regione tale servizio di assistenza viene fornito dalla stessa MENU SYSTEM o da partner autorizzati e regolarmente addestrati.

La raffinata arte del cucinare

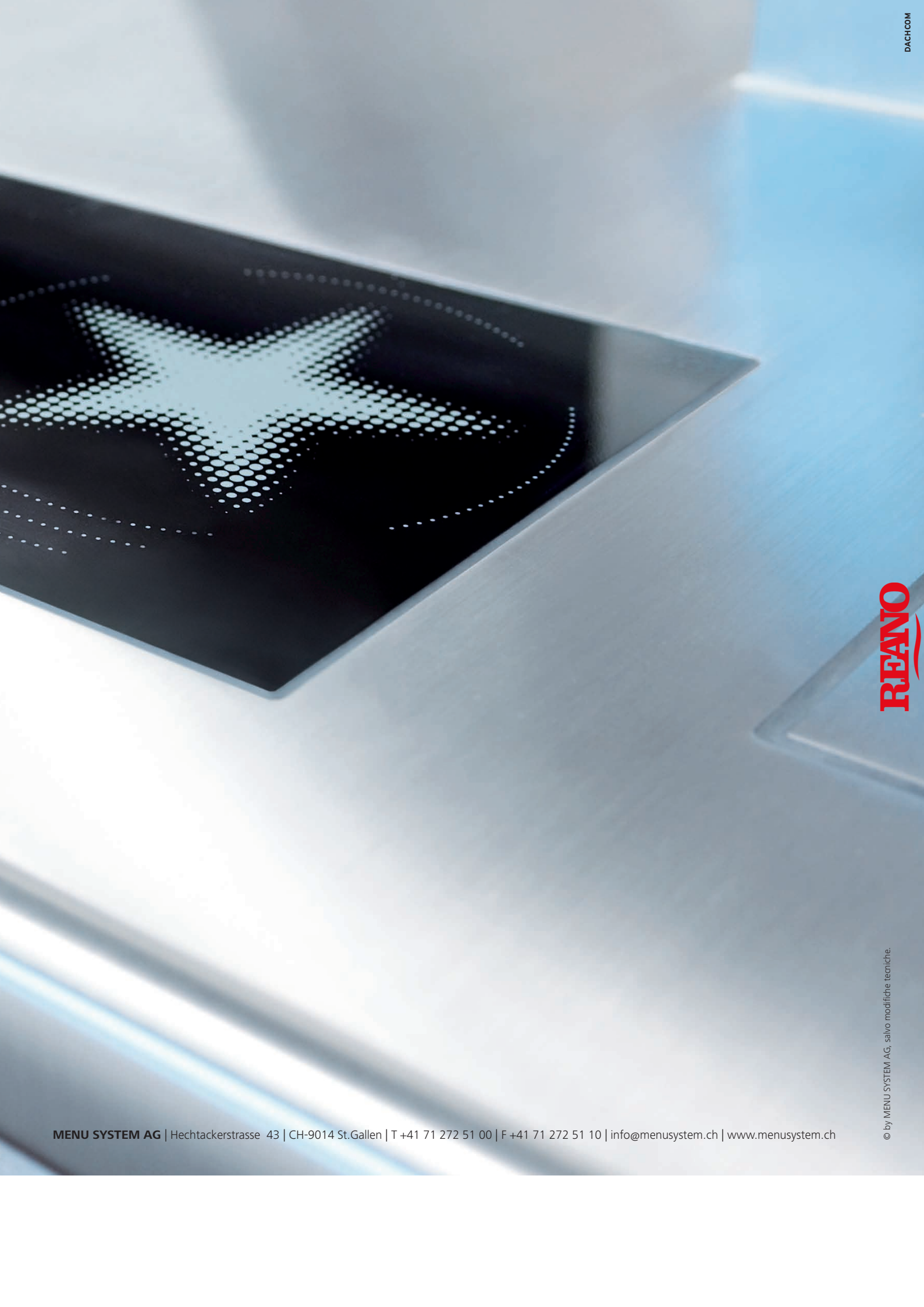
Un successo duraturo sul mercato è possibile solo se si hanno dei clienti entusiasti. Questo è quello in cui crediamo e come ci comportiamo da più di 30 anni, con innovazione e competenza. Vi accorgerete che non siamo un grosso gruppo anonimo, ma un team di persone tangibili. Anche questo conferisce ai nostri prodotti la loro forte identità. MENU SYSTEM – LA RAFFINATA ARTE DEL CUCINARE – oggi e in futuro!

Dr. Paul Schneider

Cucinare è più bello

Monika Zünd

REANO



MENU SYSTEM AG | Hechtackerstrasse 43 | CH-9014 St.Gallen | T +41 71 272 51 00 | F +41 71 272 51 10 | info@menusystem.ch | www.menusystem.ch

© by MENU SYSTEM AG, salvo modifiche tecniche.

DACHCOM