Automatische Pfannentyperkennung

Wirkungsgradoptimierung

Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar

Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem

Maximale Leistungsdichte

Einzigartig weltweit

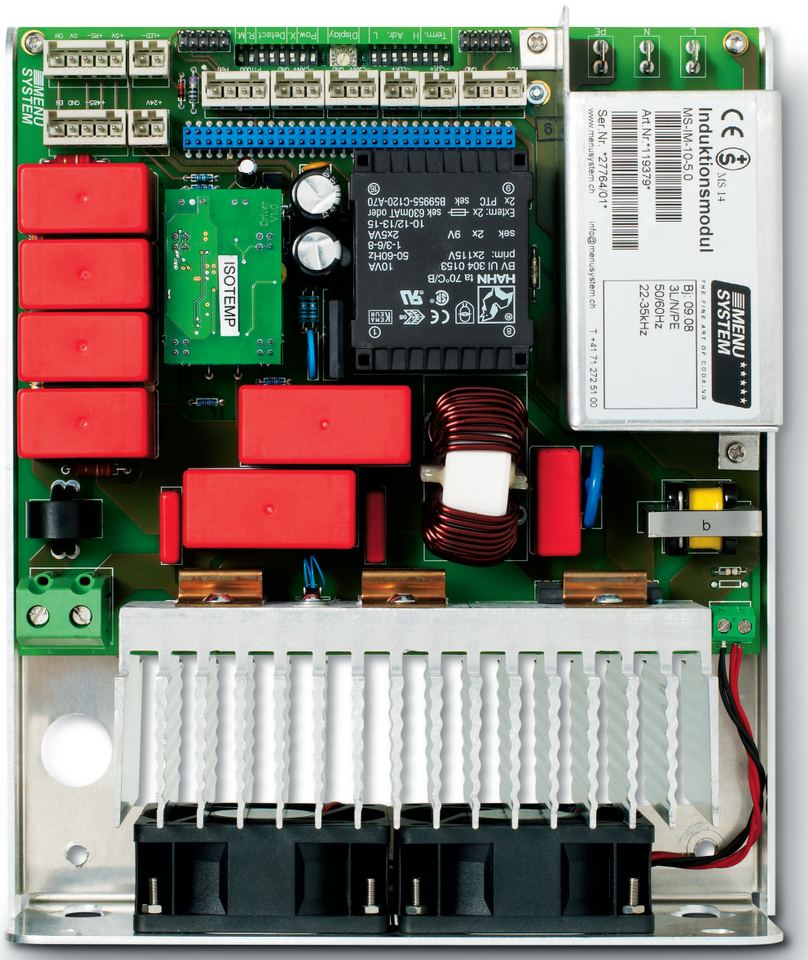
SLIDE*CONTROL*

Gleiten statt regeln
Patentierte Steuerungstechnik von MENU SYSTEM

Wie von Zauberhand gesteuert, was magisch anmutet, ist eine Innovation von MENU SYSTEM. Slide (engl.) steht für gleiten und tatsächlich ist bei dieser Technik die Kochleistung durch Verschiebung der Pfanne auf dem Kochfeld steuerbar.
Der Koch erhält wieder die volle Kontrolle über den Kochprozess. ***SLIDE****CONTROL* steht für intuitives Kochen – ohne Ablenkung, ohne Kompromisse – auf die pure Zubereitung fokussiert. Das Arbeiten mit kleinen Pfannen und Kasserollen wird revolutioniert.
Wird die Pfanne ins Zentrum des Kochfeldes gestellt, gibt es seine volle Leistung ab. Wird nun die Pfanne um wenige Zentimeter, gleich in welche Richtung, aus dem Zentrum verschoben, reduziert sich die Kochleistung schnell und kontinuierlich. Die Pfanne verbleibt dabei vollständig auf der Spule. Eine digitale Informationsanzeige zeigt jederzeit die effektive Leistungsaufnahme an. Die Regelung erfolgt also ausschliesslich durch die Pfannenbewegung. Ein Handgriff genügt, um jederzeit die gewünschte Leistung zu erhalten.

Die ***SLIDE****CONTROL*-Steuerungstechnik von MENU SYSTEM wurde mit dem Innovationspreis «Catering Equipment & Supplies Exellence Award 2008» an der Hotelympia in London ausgezeichnet.

MENU SYSTEM Induktionstechnik



MENU SYSTEM entwickelt und produziert alle Komponenten seiner Induktionstechnologie selber. Als einziger Herdbauer konzentriert sich MENU SYSTEM dabei vollumfänglich auf diese zukunftsweisende Technik. Als Pionierunternehmen in der Induktionstechnik hat MENU SYSTEM bereits in den frühen 80er-Jahren die ersten Induktionskochgeräte im Markt eingeführt. Kein anderes Unternehmen verfügt über mehr Erfahrung in der Entwicklung und Anwendung der Induktionstechnologie in der Profiküche. In der aktuellen MENU SYSTEM Induktionstechnologie der fünften Generation vereinigt sich die gesammelte Erfahrung und das gesamte Technologie- und Anwendungswissen eines Marktführers.

Technologie der fünften Generation

Die von MENU SYSTEM entwickelte und patentierte **Induktionstechnologie** ist weltweit **einzigartig.** Begeisterte Reaktionen der Benutzer bestätigen: Die neue **Technik** von MENU SYSTEM stellt einen **Quantensprung** in **Bedienqualität** und **Funktionalität** dar. Nun haben Sie jederzeit die **vollständige Kontrolle** über den Kochprozess. Intuitives Kochen **ohne Ablenkung,** ohne Kompromisse **– einfach** ganz Koch sein. Die Energiezufuhr und damit die **Kochleistung** steuern Sie mit der **Pfannenbewegung.** Diese wird in jeder Phase **elektronisch** ausgewertet. Jede Pfanne ist **unabhängig** regulierbar. Sie sind durch eine **digitale** Informationsanzeige über die **effektive Leistungsaufnahme** stets im Bild. Ob **leises** Köcheln oder **intensives** Aufkochen, ob scharfes **Anbraten** oder **Warmhalten** bei reduzierter Hitze – **ein Handgriff** genügt, um genau **das gewünschte Resultat** zu erzielen. Erstmalig in der Geschichte erkennt eine Induktionstechnik den **Pfannentyp.** Unsere Systeme **optimieren** sich völlig selbständig auf die eingesetzte Pfanne. Der **Wirkungsgrad** wird **maximiert,** der **Kochprozess** ist besonders **energiesparend.** Technologie der fünften Generation.