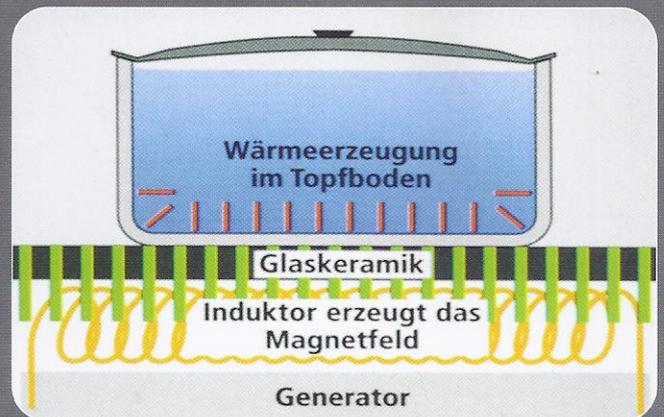




Die Zukunft der Kochtechnik

DAS PRINZIP IST EINFACH. Im Gegensatz zu konventionellen Kochstellen (Kochplatten, Glaskeramik mit Strahlheizkörpern oder Gas) erfolgt beim Induktionskochen die Wärmeerzeugung direkt im Topfboden. Beim Induktionskochfeld dient die Glaskeramik lediglich als Standfläche für das Kochgeschirr, nicht aber zur Wärmeübertragung. Ohne Topf geht gar nichts. Steht keine Pfanne auf dem Herd, gibt es kein Aufheizen des Kochfeldes und somit keinen Energieverbrauch. Die Induktionstechnologie bringt bessere Arbeitsbedingungen und eine Leistungssteigerung ohne Stress. Für die Fertigung von à la minute-Gerichten eignet sich der Induktions-Wok besonders gut.

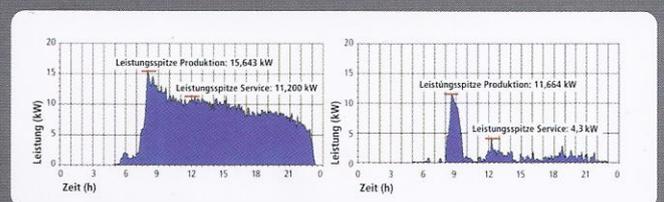
MENU SYSTEM MASSGEFERTIGTE, TECHNISCH HOCHWERTIGSTE AUSRÜSTUNG. MENU SYSTEM Kochblöcke lassen keine Wünsche offen und sind individuell auf Ihre Bedürfnisse geplant und gefertigt. Sämtliche Vorteile lassen sich in ihnen vereinen. Alle Geräte im Oberbau sind perfekt eingearbeitet. Dadurch wird eine optimale Gerätehygiene erreicht. Die Schrankräume sind entsprechend der DIN H2 mit leicht zu reinigenden Rädern gefertigt.



Energieverbrauch im Vergleich

BEISPIELLOSE ENERGIEERSPARNIS. Die sekundenschnelle Energie und die stufenlos regulierbare Leistung ermöglichen dem Anwender „auf den Punkt“ zu kochen. Stundenlanges Vorwärmen der Kochstellen erübrigt sich. Energieeinsparungen von 50 bis 85% je nach Betrieb sind die Regel.

DIE GEFÜRCHTETEN „STROMSPITZEN“ und die damit verbundenen hohen Leistungs- und Energiekosten werden drastisch gesenkt. Die Investitionskosten lassen sich in drei bis fünf Jahren amortisieren. Im Diagramm rechts sehen Sie den Leistungsverlauf eines Durchschnittstages im Vergleich. Quelle: Autobahnrestaurant Movenpick, Kempthal, Schweiz.



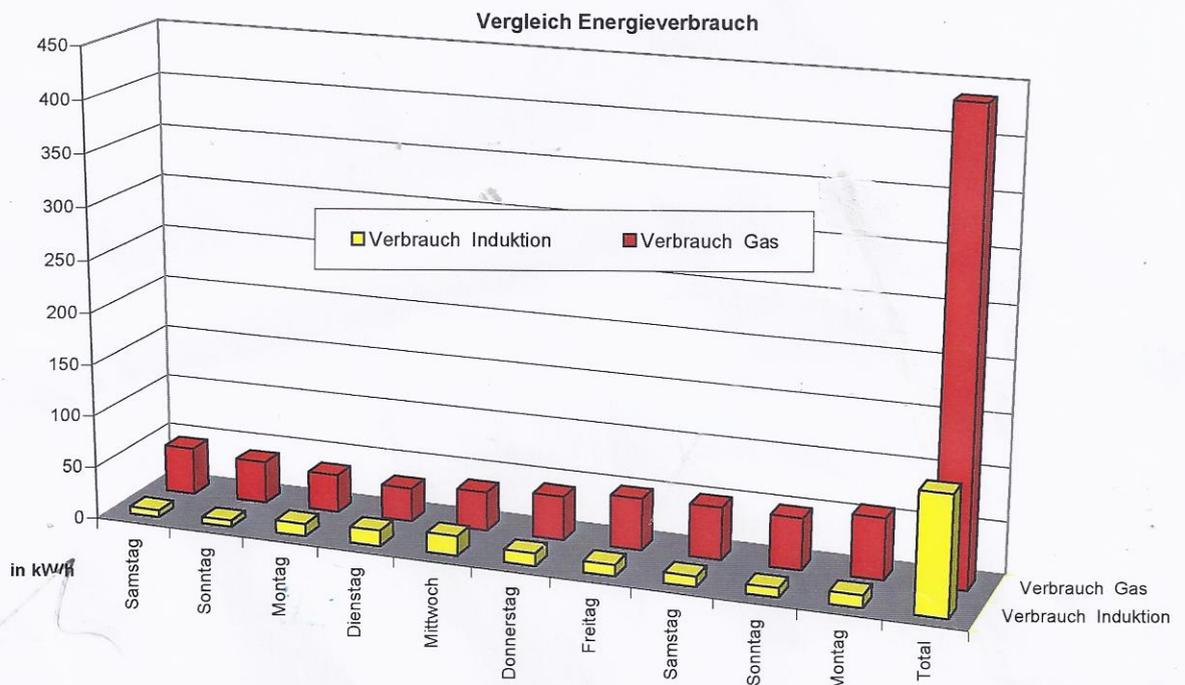
Herd mit Stahl-Grosskochfeld,
Leistung 16 kW
Energie pro Tag: 152,2 kWh

Herd mit Induktions-Grosskochfeld,
Leistung 36 kW
Energie pro Tag: 25,2 kWh

Vergleich Energieverbrauch - Gas mit Induktion

Energieverbrauchsmessung in der Autobahnraststätte Rimberg (Strecke Kassel - Frankfurt) vom 14.9.1996 - 28.10.1996
 der EAM Kassel (Energieaktiengesellschaft Mitteldeutschland, Kassel)

Kriterien	Gasherd	Induktion	Energieeinsparung Induktion gegenüber Gas
Messung vom	14.9. - 23.9.1996	19.10. - 28.10.1996	
Anzahl der Kochfelder	2	2	
Meßdauer	10 Tage	10 Tage	
Betriebsstunden	ca. 10 Std/Tag	ca. 10 Std/Tag	
Gesamtverbrauch	438 kWh	113 kWh	
Tagesverbrauch	43,8 kWh	11,3 kWh	32,5 kWh
Jahresverbrauch	15987 kWh	4125 kWh	11862 kWh 74.20%

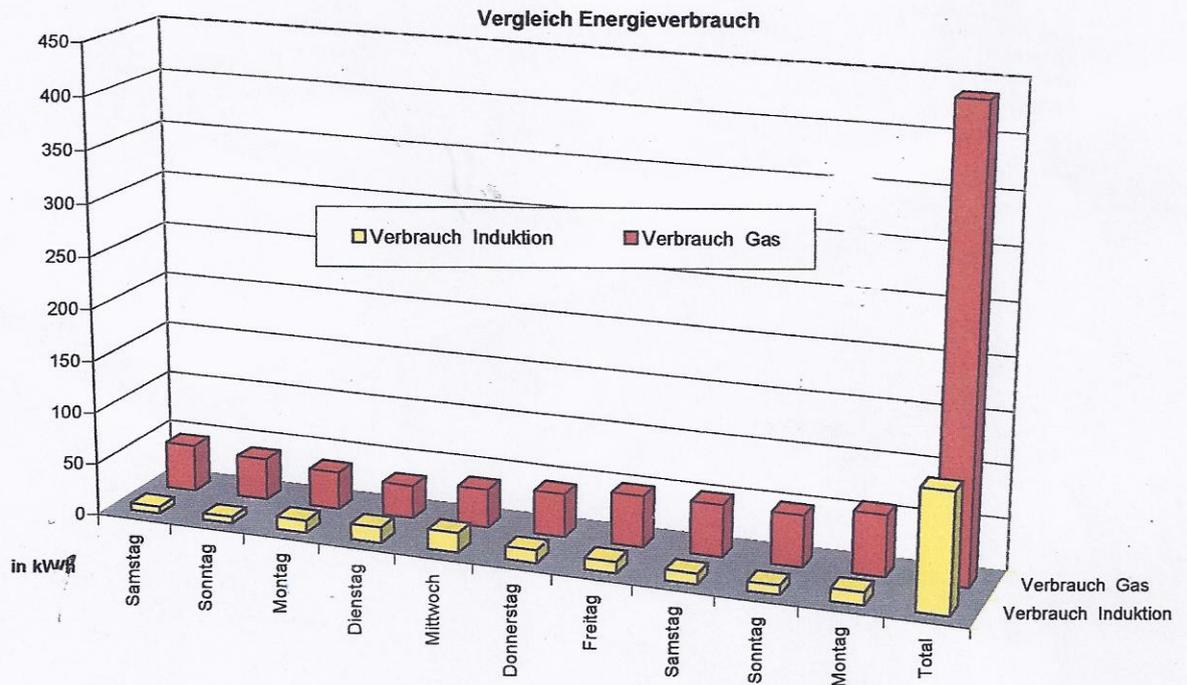


**Energieeinsparung zu Gunsten des
Induktionsherdes rund 75 %**

**Kohlendioxid Einsparung bei Induktion*
ca. 1000 kg/Jahr**

* Kohlendioxid Emissionen:

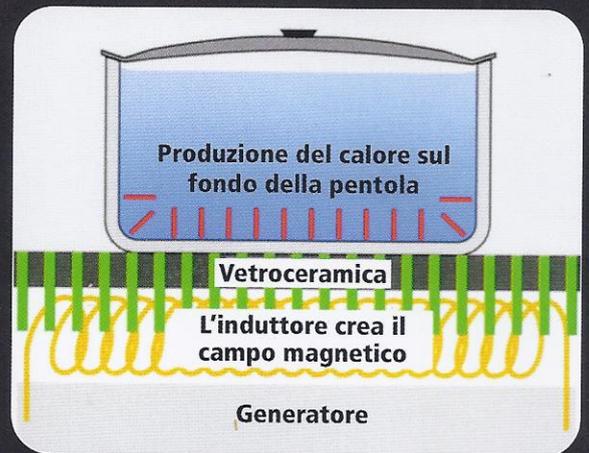
Gas = 200 g/kWh
 Strom = 540 g/kWh



Il futuro della tecnica di cottura

IL PRINCIPIO È SEMPLICE. Diversamente dai piani di cottura tradizionali (piastre elettriche, in vetroceramica con corpi riscaldanti ad irraggiamento oppure a gas), nella cottura ad induzione il processo di riscaldamento avviene direttamente sul fondo della pentola. Il vetroceramica funge esclusivamente da superficie di appoggio per gli utensili di cottura e non da trasmettitore di calore. Senza la pentola non succede niente: il piano di cottura non si scalda e non vi è consumo di energia. La tecnologia dell'induzione crea migliori condizioni di lavoro ed aumenta le prestazioni, senza stress. Il wok ad induzione si presta in maniera ottimale per la preparazione di piatti "à la minute".

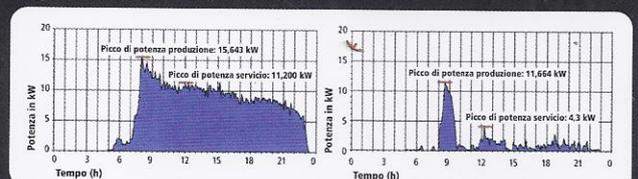
MENU SYSTEM: ATTREZZATURA REALIZZATI SU MISURA, DI ALTISSIMA QUALITÀ TECNICA. I blocchi di cottura MENU SYSTEM non lasciano proprio niente a desiderare. Sono progettati e Realizzati individualmente per soddisfare le vostre esigenze. Tutti i vantaggi sono riuniti in un unico Sistema. Tutti gli elementi nella sovrastruttura sono perfettamente integrati. In tal modo si raggiunge un livello d'igiene ottimale degli utensili. Gli armadi sono Realizzati conformemente al DIN H2 con raggi facili da pulire.



Consumo energetico a confronto

RISPARMIO ENERGETICO SENZA PRECEDENTI. L'energia prodotta nel giro di pochi secondi e la possibilità di regolazione continua della potenza consentono una cottura "a puntino". I lunghi periodi di preriscaldamento della superficie di cottura diventano superflui. Il risparmio energetico va di norma dal 50 all'85%, a seconda del tipo di utilizzo.

I TEMUTI "PICCHI DI CORRENTE" e gli alti costi energetici ad essi connessi vengono ridotti drasticamente. I costi per l'investimento possono essere ammortizzati in un periodo compreso tra i tre ed i cinque anni. Nel diagramma a destra è visibile l'andamento della potenza in una normale giornata a confronto. Fonte: ristorante autostradale Mövenpick, Kempthal, Svizzera.



Forno con grande piano di cottura in acciaio, potenza 16 kW.
Consumo energetico giornaliero: 152,2 kWh

Forno con grande piano di cottura ad induzione, potenza 36 kW.
Consumo energetico giornaliero: 25,2 kWh