

Celsius **Black**

Leading Induction Technology

*Technologie für
überlegene Herde*



Celsius Black mit Data Lounge

Induktions-Technologie für überlegene Herde

Glückliche Gäste und begeisterte Köche. Für Ihren Erfolg in der Gastronomie revolutioniert die neuste Induktions-Technologie von *Menu System* das Herz der Küche – den Herd. Kombiniert mit Vorteilen der Digitalisierung und smarter Vernetzung ist eine einzigartige Technologie-Basis für überlegene Herde entstanden:

Celsius Black, die Revolution der Gastroküche.



Induktionstechnik vom Marktleader

Celsius Black von Menu System hebt Induktionstechnik auf das nächste Level. Profitieren Sie von exzellenter Zubereitungsqualität, noch mehr Energieeffizienz und höchster Betriebssicherheit.

Umfassende Herdkompetenz

Mehrere Tausend installierte Herdanlagen und Zehntausende täglich im Einsatz stehende Induktions-Kochstellen in Europa und weltweit bilden den einmaligen Erfahrungsschatz von Menu System. Auf Basis dieses Wissens haben wir neu Celsius Black entwickelt.

IoT-Technologie hält Einzug in die Gastküche

Das IoT-Zeitalter hat begonnen. Die neu entwickelte Data Lounge holt die Vorteile der Digitalisierung in die Küche. Sie profitieren schon heute von einer zukunftsfähigen Infrastruktur.

Überlegene Herdkompetenz

Herdanlagen von Menu System bieten:

Überlegene
Kochfunktionen

Überlegene
Konnektivität

Überlegenes
Energiemanagement

Überlegene
Servicefreundlichkeit

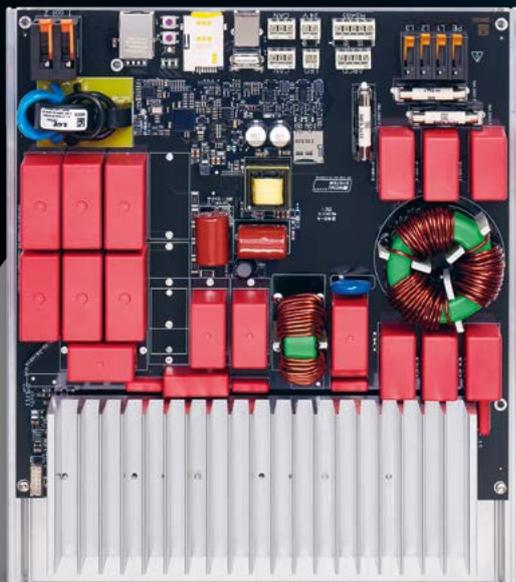
Überlegene, nachhaltige
Sicherheit

Überlegene Kochfunktionen

Ungeahnte Freiheit. In der Pfanne passiert, was Sie wollen. Unsere einzigartigen fünf Kochfunktionen des Multimodus-Reglers und die ebenso einfache wie exklusive Turn&Push-Bedienung schaffen die Freiheit des Regeln für Köche. Die neue pfannenadaptive Leistungsregulierung erlaubt es, die Kochleistung mit einer nie dagewesenen Präzision zu steuern. Ein völlig neues Kocherlebnis.



«Mit Celsius Black erzielen wir Spitzenresultate für jeden Gast. So macht Kochen richtig Freude.»



+ Pfannentyperkennung

Die Blackline-Induktion erkennt den Pfannentyp und damit das Leistungsaufnahmeverhalten einer Pfanne. Diese Fähigkeit macht den Unterschied: maximale Pfannenleistung, Kochgeschirrschutz und eine pfannenadaptive, präzise Leistungsregulierung sind Ihre exklusiven Vorteile.

+ Temperatur-Regelmodus

Im Temperatur-Regelmodus wird Ihr Kochgut besonders effizient auf einer von Ihnen vorgegebenen Gradzahl warm gehalten. Die gewünschte Temperatur können Sie gradgenau zwischen 30 °C und 95 °C wählen. Perfekt für eine langanhaltend hohe Speisequalität.

+ SlideControl

SlideControl steht für intuitives Kochen. Gleiten statt regeln. Sie steuern die Kochleistung durch Verschiebung der Pfanne auf dem Kochfeld. Diese patentierte Technologie gibt Ihnen die volle Kontrolle über den Kochprozess – ohne Ablenkung, ohne Kompromisse.

Überlegene Kochfunktionen dank

- +** Stufenlosem Leistungsmodus
 - +** SlideControl für intuitives Kochen
 - +** Temperatur-Regelmodus
 - +** Schoko-Stufe
 - +** PushHold-Funktion
- +** Pfannentyperkennung
 - +** Pfannenadaptiver Leistungsregulierung
 - +** Höchster Leistungsdichte pro cm²
 - +** Digitaler Informationsanzeige

Überlegene Konnektivität

Das IoT-Zeitalter hat begonnen. Nutzen Sie die Daten aus Ihren Kochgeräten für noch bessere Betriebsergebnisse. Die **Data Lounge** von Menu System generiert smarte Kennzahlen zu Nutzung und Energieverbrauch über jedes angeschlossene Gerät. Datengrundlage schaffen, Überblick gewinnen, Abläufe optimieren, Betriebskosten reduzieren – die perfekten Voraussetzungen für Exzellenz in der Gastroküche.

Celsius Black mit Data Lounge machts möglich.

IoT = Internet of Things



«Die Data Lounge von Celsius Black bietet mir den besten Überblick über alle wichtigen Kennzahlen – jederzeit und überall.»



+ IoT-Revolution: Data Lounge

Transparenz zu haben heisst Kontrolle zu gewinnen. Die Data Lounge gibt Ihnen jederzeit und weltweit Zugriff auf die Daten Ihres Herdes. Das ist Ihr Schlüssel, um Ihre Prozesse zu optimieren und Ihre Betriebskosten zu reduzieren. Kein anderer Herd bietet Ihnen diese Möglichkeiten.

+ Kitchen 4.0 ready

Zukunftskompetenzen der Küche 4.0. sind Vernetzung, Schnittstellenmanagement und Datensicherheit. Celsius Black bietet Ihnen all das schon heute. Sie verfügen über dokumentierte digitale Daten, entlasten Ihr Personal und wirtschaften ressourcensparend.

+ Plug&Play Web-Anbindung

Netzwerkstecker anschliessen und schon sind Ihr Herd und damit alle Blackline-Induktionen mit dem Internet verbunden. Einfacher geht es nicht. Die Vorteile der Vernetzung stehen Ihnen sofort zur Verfügung. Einfach loslegen und profitieren.

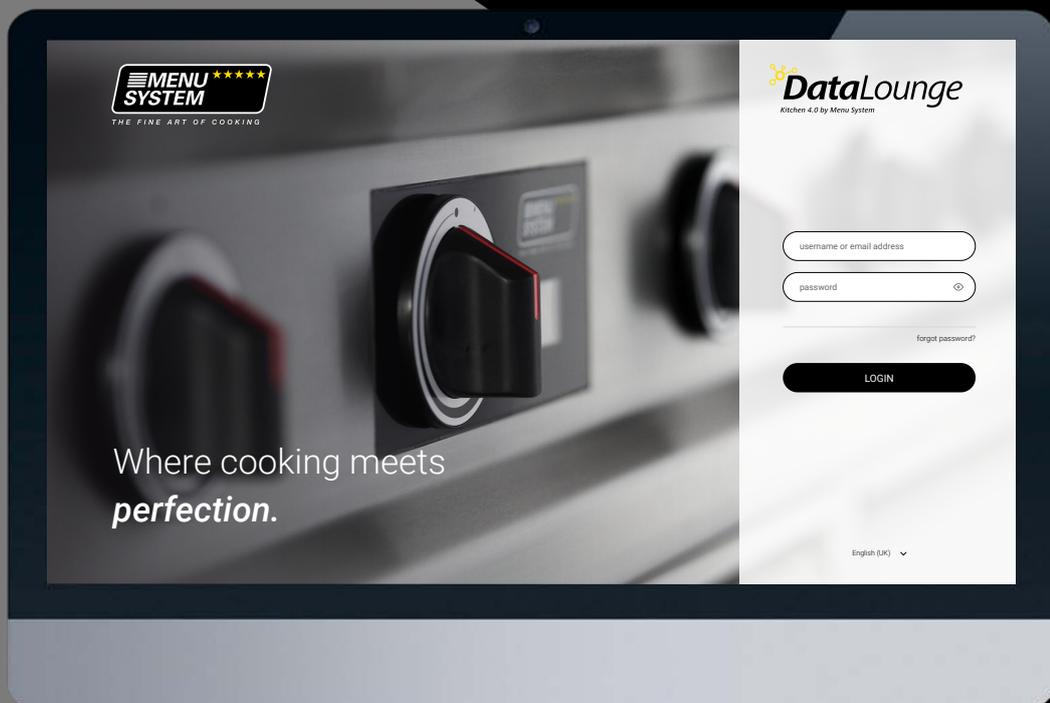
Überlegene Konnektivität dank

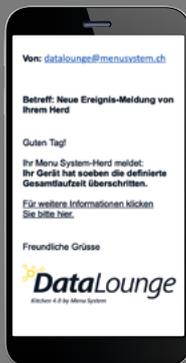
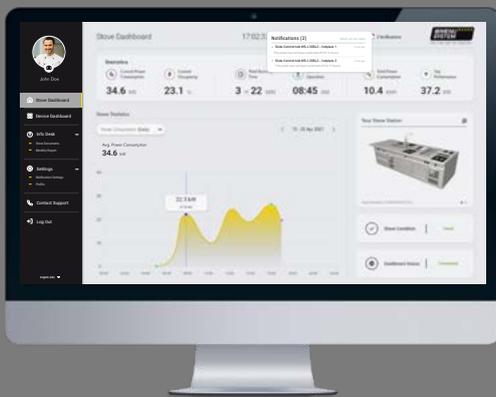
- + IoT-Revolution: Data Lounge
- + ABCD Energieoptimierungsanschluss
- + Kitchen 4.0 ready
- + CAN Open Schnittstelle
- + Plug&Play Web-Anbindung
- + USB-Service-Schnittstelle
- + Remote update capability (RUC)
- + RS-485-Schnittstelle

CELSIUS BLACK

 **DataLounge**
Kitchen 4.0 by Menu System

Mit *Celsius Black* wird Küche 4.0 zur Realität. Die *Data Lounge* gibt Ihnen jederzeit und weltweit Zugriff auf die Daten Ihres Herdes. Mehr noch: Sie werden aktiv über relevante Ereignisse informiert.





Volle Kontrolle

In der Data Lounge finden Sie alle relevanten Kennzahlen wie Energieverbrauch, Gerätezustand und Nutzungszeiten übersichtlich aufbereitet. Auch Elektroschemas oder das Benutzerhandbuch sind jederzeit sicher verfügbar. Sie gewinnen einen nie dagewesenen Überblick und erkennen die Optimierungspotenziale zur Erhöhung von Qualität, Effizienz und Betriebssicherheit.

Meldungen erhalten

Lassen Sie sich von Ihrem Herd per SMS oder E-Mail über relevante Ereignisse informieren. Definieren Sie im Kontrollzentrum der Data Lounge, welche Meldungen Sie auf welchem Weg erhalten wollen, und schon sind Sie garantiert stets auf dem neusten Stand. Ein Komfort und eine Sicherheit, die es bisher so nicht gab.

Monatsreport als PDF

Monatlich erhalten Sie einen automatisch generierten Report als PDF per E-Mail. Sie sind über den Energieverbrauch und Gerätelauzeiten nicht nur informiert, sondern dokumentiert. Dieser Wissensvorsprung ist Ihr Schlüssel zur Betriebs- und Kostenoptimierung. Ein Mehrwert, den Ihnen nur Celsius Black mit Data Lounge bietet.

Führende Technologie für die Gastronomie

Menu System begeistert mit modernster Technologie. Mit Schweizer Präzision und Perfektionismus garantieren wir beste Voraussetzungen für den Erfolg Ihres Gastrobetriebs. Seien Sie Gastgeber mit Leib und Seele. Wir liefern die Technologie dazu – mit der weltweit besten Herdanlage. Erfahren Sie im Interview mit Eigentümer Dr. Paul Schneider, welche Haltung und Werte hinter der Technologie-Revolution **Celsius Black** von Menu System stehen.



Dr. Paul Schneider

Geschäftsführer und Eigentümer Menu System AG

”

Herr Dr. Schneider, was muss eine Herdanlage in der Gastroküche heutzutage leisten?

Alles! Sie muss den Kunden begeistern als Werkzeug, als Arbeitsplatz und als Investitionsgut. Die Herdanlage ist der Schlüssel zu hoher Produktivität und tiefen Betriebskosten in der Gastroküche.

Auch die Attraktivität eines Arbeitgebers hängt für gute Köche direkt vom Herd ab. Ökologie und Küche 4.0 sind zudem als Auswahlkriterien relevant geworden.

Wie verhilft Celsius Black zu Spitzenergebnissen in der Gastronomie?

Dank dem gleichzeitigen Fokus auf Küche und Kasse. Dem Koch bietet Celsius Black eine überlegene Auswahl an Kochfunktionen. Diese Freiheit fördert die Kreativität und ermöglicht es, die Gäste mit perfekter Qualität zu verwöhnen. Dabei ist Celsius Black maximal energieeffizient und sorgt für minimale Kosten bei Betrieb und Unterhalt. Dank der smarten Kennzahlen aus der Data Lounge lassen sich die Betriebskosten aktiv reduzieren. So stimmen Küche und Kasse.

Menu System hat den Produktionsstandort St. Gallen (Schweiz) 2020/2021 erweitert. Worauf wurde bei der Konzipierung geachtet, welche Vorteile ergeben sich daraus für die Herstellungsprozesse?

Es ist uns mit dem Umbau- und Neugestaltungsprojekt gelungen, Losgrösse 1 und die Prinzipien einer industriellen Fertigung zu verbinden. Ein Drittel mehr Kapazität und schnellere Durchlaufzeiten sind die Resultate. Wir leben «Made in Switzerland» heute und in der Zukunft. Induktionstechnik, Elektrotechnik und Metallverarbeitung kommen bei Menu System aus einem Haus. Wir stehen für volle Kontrolle über Qualität und Know-how.



Ein hausinternes Entwicklungsteam programmiert alle Prozesse von Celsius Black, welche Vorteile bieten sich daraus?

Der Vorteil liegt in der Einzigartigkeit der technischen Lösungen, die wir unseren Kunden bieten können. Innovation endet nie. Deshalb entwickeln und produzieren wir alle Komponenten unserer Induktionstechnologie seit jeher selber. Neuste Technologien kombinieren wir mit über 40 Jahren Erfahrung. Ein direkter und einzigartiger Vorteil für unserer Kunden.

Wie fügt sich die Herdanlage in das Gesamtumfeld der Gastroküche?

Unsere Philosophie ist klar. Das Herz jeder Profiküche ist und bleibt der Kochherd. Mit Celsius Black und Data Lounge wird das Herz der Küche intelligent und vernetzt. Das ist die Zukunft. Das sind die perfekten Voraussetzungen für Exzellenz in der Gastroküche.

Warum ist Menu System die richtige Wahl? Was schätzen Gastroprofis besonders, heute und in Zukunft?

Wir sind DER Spezialist für Herdanlagen. Kein anderes Unternehmen hat mehr Erfahrung im Bau massgeschneiderter Induktions-Herdanlagen. Und: Weil wir nur diese eine Sache machen, dürfen Sie davon ausgehen, dass wir unser Metier vollends verstehen. Unsere begeisterten Kunden und unser Erfolg beweisen es.

Überlegenes Energiemanagement

Celsius Black bietet die modernsten Strategien im Energiemanagement. Die Pfannentyperkennung erlaubt eine aktive Wirkungsgradoptimierung. Das neue Cool-to-Power-System garantiert maximale Kochleistung auch bei Hochbetrieb. Der serienmässig integrierte Anschluss nach DIN 18875 schafft die Verbindung zu Energieoptimierungsanlagen.



«Energieeffizient zu arbeiten liegt uns aus Kosteneffizienz- und Umweltgründen besonders am Herzen. Celsius Black liefert die perfekte Lösung.»



+ Höchste Energieeffizienz

Celsius Black repräsentiert den neusten Stand in Sachen Energiemanagement. Modernste Elektronikkomponenten gewährleisten höchste Energieeffizienz und einen minimalen Stand-by-Verbrauch. Sie kochen energietechnisch auf absolutem Top-Niveau.

+ Cool-to-Power-System

Eine bisher unerreichte effiziente Kühlleistung garantiert, dass die Blackline-Induktionen auch bei starker Belastung und hohen Aussentemperaturen uneingeschränkt die volle gewünschte Leistung erbringen. Die Kühlung funktioniert stufenlos, sehr geräuscharm und ist ausfallsicher.

+ DIN 18875 on Board

Celsius Black bietet serienmässig einen Energieoptimierungsanschluss nach DIN-Norm 18875. Sie können damit Leistungsspitzen vermeiden und die Energiekosten reduzieren. Die Maximalleistung im Optimierungsfall kann pro Kochstelle konfiguriert werden.

Überlegenes Energiemanagement dank

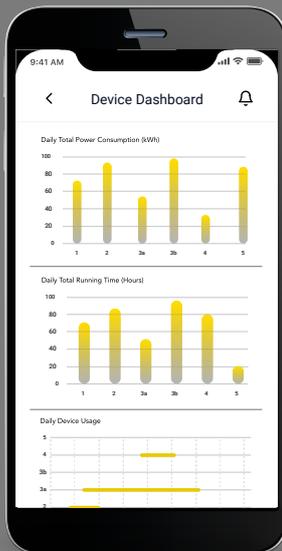
- + Höchster Energieeffizienz
- + Minimalem Stand-by-Verbrauch
- + Aktiver Wirkungsgradoptimierung
- + «Best of»-Spulenansteuerung
- + Multi-Volt-Technologie
- + Cool-to-Power-System
- + DIN 18875 on Board (konfigurierbar)

Überlegene Servicefreundlichkeit

Gezielte, frühzeitige Informationen vermeiden Serviceeinsätze. **Celsius Black mit Data Lounge** benachrichtigt Sie auf Wunsch per E-Mail oder SMS über Ereignisse, die Sie selber im Kontrollzentrum bestimmen. Für maximale Effizienz beim Service vor Ort sorgen das Smart-Check-Diagnosesystem, die USB-Service-Schnittstelle sowie der Configuration-Key zur Schnellinstallation.



«Celsius Black liefert mir aktiv und automatisch alle Informationen für Unterhalt und Service. Einfach toll.»



+ **Kontrollzentrum für Push-Meldungen**

Sie bestimmen, wer von Ihrem Herd welche Informationen per E-Mail oder SMS erhält. Das ist aktive Serviceprävention und effektive Servicevorbereitung, die unnötige Kosten vermeidet. Nur Celsius Black mit Data Lounge bietet Ihnen diese Möglichkeit. Digitalisierung mit effektivem Nutzen.

+ **Smart-Check-Diagnosesystem**

Celsius Black ist mit Intelligenz ausgestattet. Sie ermöglicht eine umfassende Diagnose und damit eine gezielte Vorgehensweise. Die Servicekosten werden wirksam minimiert. Sinnvolle Unterhaltsarbeiten können ermittelt werden. Der Aufwand bleibt klein, die Wirkung ist gross.

+ **Configuration-Key für Quick-Setup**

Jede Blackline-Induktion lässt sich kunden- und anwendungsspezifisch nach Wunsch konfigurieren. Diese Konfiguration lässt sich im Servicefall einfach, schnell und sicher mittels SIM-Datenträger übertragen. Einfacher und servicefreundlicher geht es nicht.



Überlegene Servicefreundlichkeit dank

- + Kontrollzentrum für Push-Meldungen
- + Austauschbarer Lüftereinheit
- + Data Lounge Geräte-Cockpit
- + Selbstspannenden Anschlussklemmen
- + Smart-Check-Diagnosesystem
- + Screwless Magnethalterung
- + Configuration-Key für Quick-Setup
- + SD-Karten-Slot für Datenlangzeitspeicherung
- + USB-Service-Schnittstelle

Überlegene, nachhaltige Sicherheit

Celsius Black steht für umfassende Sicherheit: Vom Arbeitsschutz über Betriebs- und Ausfallsicherheit bis zur Zukunftssicherheit. Das integrale Kochgeschirrschutzsystem, die fernupdatefähige Steuersoftware und die neue End-to-End-Spulenarchitektur sind nur einige der zahlreichen Alleinstellungsmerkmale für 360°-Sicherheit.



«Die hohe Komponenten-Qualität von Celsius Black ist einzigartig. Für unsere Küche setzen wir auf das Beste.»



+ Top Investitionssicherheit

Celsius Black ist dank fernupdatefähiger Software zukunftsicher. Unsere eigenentwickelten Technologien sind konsequent auf Langlebigkeit ausgerichtet. Mit unserer 5-jährigen Werksgarantie auf Induktionstechnik stehen wir für deren unübertroffene Qualität ein.

+ Maximale Ausfallsicherheit

Der verschleissfreie Multimodus-Regler, die neue End-to-End-Spulenarchitektur und der Star-Induktionsfuss+ mit seinem autonomen Kühlsystem maximieren die Ausfallsicherheit. Jede Blackline-Induktion ist autonom, notlauffähig und phasenüberwacht – ein starkes Paket Sicherheit für Sie.

+ Umfassende Schutzsysteme

Wir garantieren Arbeitsschutz und Betriebssicherheit auf höchstem Niveau. Die Blackline-Induktion schützt Ihr Kochgeschirr ebenso optimal wie sich selbst dank Pfannentyperkennung und der Delta-T-Echzeitmessung mit bis zu fünf Temperatursensoren.

Überlegene Sicherheit dank

- + Zukunftssicherer, fernupdatefähiger Software**
 - + End-to-End-Spulenarchitektur**
 - + Integriertem Kochgeschirr-Schutzsystem**
 - + Integrierter Phasenüberwachung**
 - + Delta-T-Echzeitmessung**
- + Multimodus-Regler mit Hall-Sensor (verschleissfrei)**
 - + Notlauffunktionalität**
 - + Autonomem Kühlsystem des Star-Induktionsfusses+**
 - + VFT-Qualitätssicherung**

Das Celsius Black Universum

Als einziger Herdbauer weltweit entwickelt und produziert Menu System alle Komponenten seiner Induktionstechnologie selbst – für absolut zuverlässige Schweizer Qualität.



+ Langlebigkeit durch Abstand

Unsere Generatoren werden konsequent fern vom Herd-
oberteil mit seinen Wärmequellen eingebaut. Dadurch
steigern wir die Lebensdauer der Induktion massiv.

+ Star-Induktionsfuss+

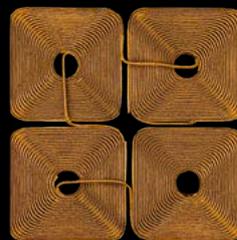
Der Star-Induktionsfuss+ gewährleistet, dass die
Induktionen auch bei starker Belastung jederzeit und
uneingeschränkt die volle gewünschte Leistung
erbringen.





+ **Data Lounge:** **Kitchen 4.0 by Menu System**

Ihr Herd informiert Sie per SMS oder E-Mail aktiv über relevante Ereignisse. Wichtige Energiekennzahlen werden Ihnen monatlich per PDF rapportiert. Küche 4.0 ganz real.



+ **End-to-End-Spulenarchitektur**

Ein Technologie-Highlight: Alle Spulen mit mehreren Zentren sind unterbrechungsfrei aus einer einzigen Kupferlitze gefertigt. So profitieren Sie von einer maximalen Betriebssicherheit.



+ **Blackline-Induktion**

Mit der Blackline-Induktion hebt Menu System Induktionstechnik auf das nächste Level. Energiemanagement und Temperaturüberwachung auf höchstem Niveau.



+ **Multimodus-Regler**

Der Multimodus-Regler bietet maximale Freiheit dank fünf einzigartigen Kochfunktionen und Turn&Push-Bedienung. Mittels Hall-Sensor erfolgt die Positionserfassung kontaktlos und verschleissfrei.

Führende Technologie für exzellente Gastronomie

**Heranlagen von Menu System
bieten überlegene Herdkompetenz**

-  **Überlegene Kochfunktionen**
-  **Überlegene Konnektivität**
-  **Überlegenes Energiemanagement**
-  **Überlegene Servicefreundlichkeit**
-  **Überlegene, nachhaltige Sicherheit**