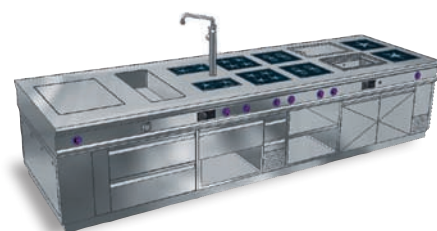


Fourneau pour grande structure à forte capacité :

Extrêmement performant, avec zones de production et de finition séparées, pour une grande capacité (jusqu'à 10 employés), équipement complet au niveau des éléments supérieurs et du soubassement.

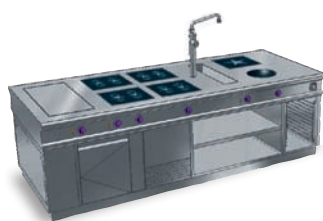


Fourneau pour moyenne structure :

Performant, pour une haute productivité lors d'une répartition classique des tâches, conçu pour une utilisation par 5 employés max., polyvalent et flexible, équipement de qualité supérieure.



Nés de la pratique et conçus pour les professionnels de la restauration



Fourneau pour petite structure :

Zones de production et de finition multifonctionnelles, surfaces de travail et de préparation intégrées, de conception compacte et doté d'un grand espace de rangement.

Des investissements pensés accroissent sensiblement la productivité et réduisent les frais d'utilisation de manière efficace. Les fourneaux à induction MENU SYSTEM en sont la preuve. MENU SYSTEM, votre allié en termes de techniques modernes employées en gastronomie, vous offre tous les produits et ingrédients indispensables à la réussite d'une cuisine professionnelle.

Uniques, comme vous

Notre philosophie est claire. Le fourneau constitue déjà et constituera toujours le cœur d'une cuisine professionnelle. C'est la raison pour laquelle nous concevons les nôtres spécialement pour vous, sur mesure et optimisés avec l'infrastructure technique la plus moderne qui soit. Toutes les exigences relatives à leur utilisation sont prises en compte au moment de leur conception. Les fourneaux à induction MENU SYSTEM répondent par conséquent à toutes les attentes.