

HUGENTOBLER

Hugifrit

Schmackhaft frittieren in bester Qualität

- Tiefer Anschlusswert – hohe Leistung* ■
- Der Turboknopf sorgt für einen verzögerungsfreien Heizimpuls* ■
- Weniger Temperaturverlust dank hochwertiger Ganzflächenisolierung* ■
- Einfache Reinigung dank ausschwenkbaren Heizkörpern* ■



Innovation – Der Hugifrit Bedienkomfort

Mit dem praktischen Bedienpanel bleibt kein Wunsch mehr offen. Arbeiten Sie manuell oder nützen Sie eines der 10 voreingestellten Frittier-Programme.

Mit nur drei Tasten bedienen Sie die Funktion und die Programmierung, unterstützt von einer Signalanzeige, die ihre Farbe den einzelnen Betriebszuständen anpasst. Einfach genial!

Wie ein Chamäleon verändert sich das Signalfeld – immer dem Betriebszustand entsprechend.



Dieser Frittiercomputer ist unser Meisterstück: Ein Knopfdruck – und Ihre Pommes frites, Frühlingsrollen und Hähnchen durchlaufen automatisch den perfekten Frittierprozess. Das geschieht unschlagbar effizient, sauber, optimal erhitzt und auf die Sekunde genau. Das Gerät überzeugt zudem durch eine automatische Mengenerkennung und die damit verbundene Anpassung der Frittierzeit.



Kurzwahltaste für die Programme



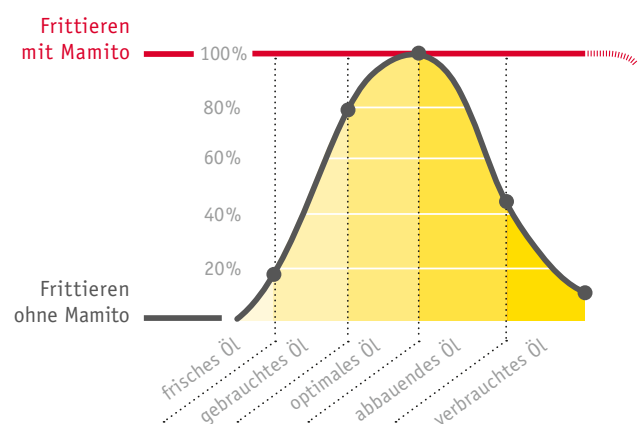
Mit der Pumptaste starten Sie bei der Option Filtersystem die Pumpe. Die Taste dient auch als Kurzwahltaste für das Programm 4 sowie zur Einstellung von diversen Funktionen.



Mit der Programmtaste wählen Sie eines der 10 voreingestellten Frittierprogramme aus.



Im Infocfeld werden Ihnen aktuelle Werte und Infos angezeigt – und zwar nur dann wenn es nötig ist.



Option, die Kosten senkt

Die rein pflanzliche Zutat Mamito® Classic nat. verzögert den natürlichen Abbauprozess des Frittieröles. Für Sie bedeutet das eine vielfach längere Standzeit des Frittieröles bei konstant hoher Produktionsqualität von der ersten Minute an.

- ✓ 100 % pflanzlich
- ✓ Vervielfacht die Lebensdauer des Frittieröles
- ✓ Verbessert die Leistungsfähigkeit des Frittieröles
- ✓ Verbessert die Qualität des Endprodukts

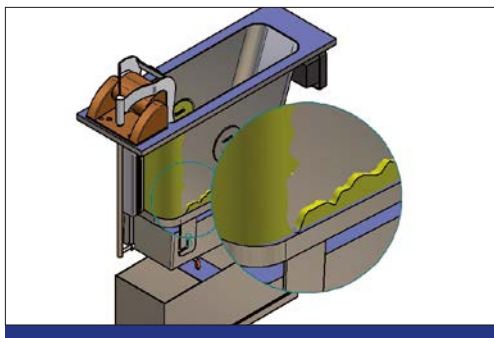


Ökologie – Verpflichtung unsere Umwelt zu schonen

Energieeinsatz minimieren, um ihre Wirtschaftlichkeit zu verbessern. Während der gesamten Entwicklung stand dies in unserem Fokus.

Mit der Heizleistung einer herkömmlichen Fritteuse könnten Sie heute ein Einfamilienhaus heizen. Durch den tiefen Wirkungsgrad von 30% wird beim Frittieren 70% der Heizenergie verpufft und belastet dadurch nicht nur die Umwelt sondern auch Ihr Küchenklima. Genau hier wurde bei der Entwicklung angesetzt.

Wärmeeinsatz



Unsere Fritteuse fesselt die Wärme dort, wo sie gebraucht wird – im Ölbecken.

Das Resultat: Eine hochwertige Ganzflächenisolation des Fettbeckens reduziert die Wärmeabgabe um ca. 25%.

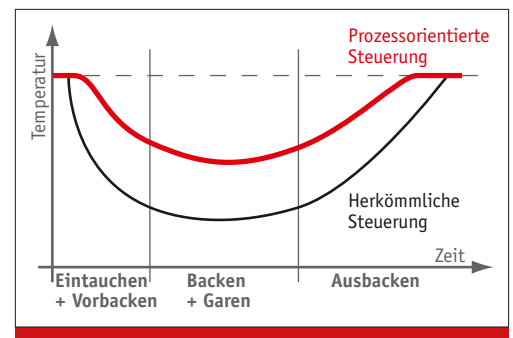
Arbeitssicherheit



Die Abtropfstellung garantiert ein sauberes Handling. Durch komplett ausschwenkbare Heizkörper können Sie anschliessend in kürzester Zeit das mit grossen Rädern versehene Ölbecken reinigen.

Das Ergebnis: Zeitersparnis und Sicherheit bei der Reinigung.

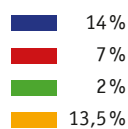
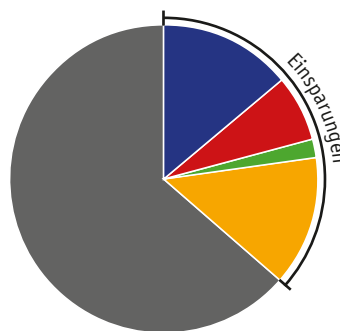
Energieeinsatz



Die intelligente Steuerungstechnik wird so reguliert, dass die Energie zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort ist.

Das Ergebnis: Prozessorientierte Heizleistungssteuerung verringert den Anschlusswert um ca. 15%.

Einsparungen
im Vergleich zu einer herkömmlichen Fritteuse



Fettpflege leicht gemacht



Durch das «Filter- und Pumpsystem» können Sie in kürzester Zeit die Fettpflege durchführen. Dadurch verbessern Sie nicht nur Ihre Frittierprodukte sondern auch die Fettbenutzungszeit, die zudem von unserem Frittiercomputer überwacht wird.

Ihr Vorteil: Fettpflege ist Kosteneinsparung und Imagepflege.

Schmackhaft frittieren – in bester Qualität

Sie benötigen eine Fritteuse, die Ihr Personal durch Bedienfreundlichkeit begeistert und Ihren Gästen dank intelligenter Technik die knusprigsten Leckerbissen beschert?

Dann sind unsere Modelle die richtige Lösung!
Abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse haben Sie die Wahl zwischen
diversen Ausführungen und Grössen. Für welches Modell Sie sich
auch immer entscheiden – auf uns können Sie sich verlassen!



Die Hugifrit Palette – für jeden das passende Modell

Steuerungsausstattung

- ✓ Kompakt gekapselter Steuerkasten
- ✓ Elektronische Temperaturregelung $\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$
- ✓ Temperaturabtastung direkt im Fettbad
- ✓ Separater Sicherheitskreis
- ✓ Doppelter Trockengehschutz
- ✓ Standbyfunktion und Fettschmelzyklus serienmässig
- ✓ Frittierzeiterfassung mit Displayanzeige (Restzeit)
- ✓ Anschluss an Leistungsbegrenzung mit Anzeige
- ✓ Anschluss für Löschanlage mit Fehlermeldung und Liftbetrieb
- ✓ Anschluss an externe Fettüberwachung und Heizzeiterfassung
- ✓ Kurzwahltasten 1-3 und 4 (Pumpenknopf) dienen als Kurzwahltasten für die Programme

Geräteausstattung

- ✓ Gehäuse aus Chromnickelstahl
- ✓ Tiefes Frittierbecken (30 cm) 1,5 mm Blechdicke
- ✓ Beckenisolierung 100 % Fläche
- ✓ Ausschwenkbare Heizung (Abtropfstellung und Reinigungsstellung)
- ✓ Aushängbarer Korbbhalter
- ✓ Auffangbehälter mit Teleskopauszug und Fein-/Grobfilter
- ✓ Auffangbehälter mit Teleskopauszug und optionalem Pumpsystem
- ✓ Höhenverstellbare Füße

Optionen

- ✓ Öl-Pumpsystem
- ✓ Einzel- oder Doppelkorblift
- ✓ Rollen
- ✓ 2 Kabel (bei Modell VX 42 P)
- ✓ Alle Geräte sind auch als Einbaumodelle erhältlich
- ✓ Mamito-Dosier-System



Technische Daten, die Sie überzeugen



Modell VX 21 P



Modell VX 31 P



Modell VX 41 P



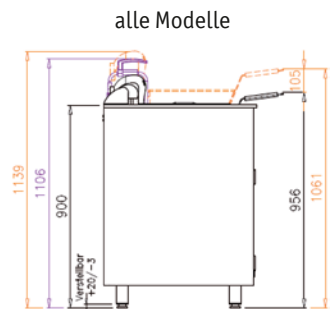
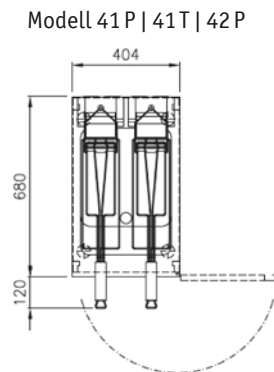
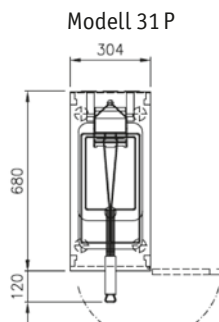
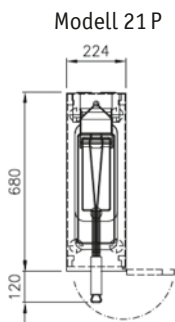
Modell VX 41 T «Twin»



Modell VX 42 P

Gewicht und Fülldaten

Typ	Ölinhalt l.		Füllmenge der Frittierkörbe	Empfohlene Füllmenge	Anzahl der Körbe	Stundenleistung	
	Min.	Max.				TK Frittes	Vorgeb. Frittes
VX 21 P	7	9	1,25 kg	0,90 kg	1	17 - 22 kg	20 - 25 kg
VX 31 P	13	16	1,50 kg	1,00 kg	1	27 - 32 kg	30 - 35 kg
VX 41 P	18	23	2 x 1,25 kg	2 x 0,90 kg	2 (1)	2 x 17 - 22 kg	2 x 20 - 25 kg
VX 41 T «Twin»	18	23	2 x 1,25 kg	2 x 0,90 kg	2	2 x 17 - 22 kg	2 x 20 - 25 kg
VX 42 P	2 x 7	2 x 9	2 x 1,25 kg	2 x 0,90 kg	2	2 x 17 - 22 kg	2 x 20 - 25 kg



Typ	Leistung	Spannung	Netzabsicherung	Zuleitung
VX 21 P	7,5 kW 5,0 W/cm ²	3NAC400V 50/60 Hz	3 x 16A	3L+N+PE
VX 31 P	11 kW 4,7 W/cm ²	3NAC400V 50/60 Hz	3 x 16A	3L+N+PE
VX 41 P	15 kW 5,0 W/cm ²	3NAC400V 50/60 Hz	3 x 25A	3L+N+PE
VX 41 T «Twin»	15 kW 5,0 W/cm ²	3NAC400V 50/60 Hz	3 x 25A	3L+N+PE
VX 42 P	15 kW (2 x 7,5) 5,0 W/cm ²	3NAC400V 50/60 Hz	3 x 25A (2 à 3x16A)	3L+N+PE

HUGENTOBLER

Schweizer Kochsysteme®

CH/EU

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbstrasse 11 • CH-3322 Schönbühl/BE
Tel. +41 (0)848 400 900 • Fax +41 (0)31 858 17 15

D

Hugentobler+ Partner GmbH
Lise-Meitner-Strasse 4 • D-85716 Unterschleissheim
Tel. +49 (0)89 85 15 77 • Fax +49 (0)89 85 15 47

www.hugentobler.com • info@hugentobler.com