

PastaChef
L'expert en pâtes.



«Je veux une qualité de pâtes irréprochable pour chacun de mes plats.»

Robuste, intelligent et compétent.



Réglage électronique précis
de la température par tranches
de 1°C de 20–100 °C.

PastaChef: la rencontre de l'innovation, de la précision et de l'écologie. Ce cuiseur à pâtes séduit par sa simplicité d'utilisation et par sa technologie intelligente qui assure des températures stables et garantit ainsi en permanence des pâtes de qualité exceptionnelle. Grâce à sa fonction d'élimination de l'excès d'amidon, il est également possible de cuisiner sans problème des pâtes fraîches. L'isolant recouvrant toute la surface de l'appareil et l'acier au nickel-chrome vous permettent d'économiser de l'énergie et de réduire les frais d'entretien.

Le PastaChef fait partie intégrante des systèmes de cuisson suisses de Hugentobler, développés avec le cœur par une entreprise familiale suisse riche de ses 50 ans d'expérience. Notre passion: des produits et des processus qui enthousiasment.



*Compensation de
l'évaporation*



Le PastaChef remplace automatiquement l'eau évaporée. Vous pouvez adopter toutes les modifications nécessaires avec le panneau de commande.



*Levage automatique
du panier*



Le levage automatique du panier se règle avec un minuteur. Ainsi, vous obtiendrez toujours la même qualité de pâtes, panier après panier.



Affichage du sel



L'affichage intégré du sel, réglé selon vos indications, vous donne un signal visuel et sonore dès que cela est nécessaire. Vous pouvez adapter les paramètres à tout instant avec le panneau de commande.



Adoucisseur d'eau



Douchette



10 programmes



L'adoucisseur d'eau intégré fournit une eau douce que vous pouvez régler vous-même. L'unité de commande intelligente gère les quantités utilisées et affiche régulièrement la capacité restante.



La douchette rétractable vous permet de rincer l'amidon et autres résidus en toute simplicité et de passer les pâtes sous l'eau. Par ailleurs, elle facilite considérablement le nettoyage.



Dix programmes ajustables permettent de régler le temps de cuisson et la température, ainsi que l'élimination de l'amidon en quantité et en temps. De plus, la puissance thermique requise s'active instantanément afin de maintenir une température de cuisson optimale.

PastaChef. Les modèles.

Options

- Choix des raccords (à l'arrière ou au sol)
- Douchette rétractable (avec ou sans support)
- Adoucisseur d'eau intégré
- Connexion à un système de limitation de puissance
- Roulettes stables
- Grand assortiment de paniers

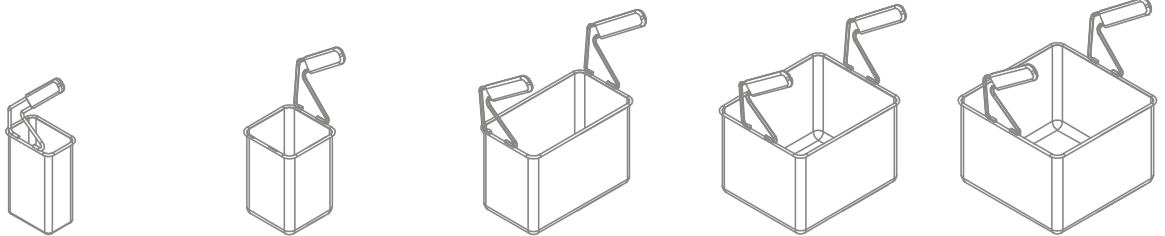


Données techniques

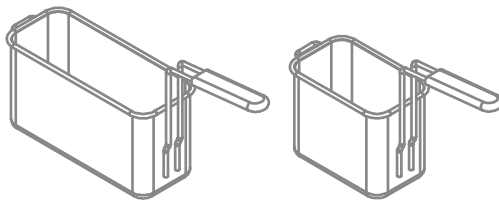
Modèle*	PK400H	PK400H+PL	PK600H	PK600H+PL
Commande	manuel ou avec programmes	avec programmes	manuel ou avec programmes	avec programmes
Levage automatique du panier	sans	1 levage à gauche ou à droite / 2 levages commandés séparément / 2 levages synchronisés	sans	1-4 levages commandés séparément / commandés synchronisés
Volume du panier	24 litres	24 litres	40 litres	40 litres
Dimensions LxPxH	404 x 680 x 900 mm	404 x 680 x 900 mm	604 x 680 x 900 mm	604 x 680 x 900 mm
Poids	60 kg	65 kg	89 kg	99 kg
Puissance globale	7,8 kW	7,8 kW	15,6 kW	15,6 kW
Fusibles	3x 16 A	3x 16 A	3x 25 A	3x 25 A
Tension	400V / 50 – 60 Hz	400V / 50 – 60 Hz	400V / 50 – 60 Hz	400V / 50 – 60 Hz
Alimentation	3L + N + PE	3L + N + PE	3L + N + PE	3L + N + PE
Raccord d'eau fraîche / usée	¾ " / 1 "	¾ " / 1 "	¾ " / 1 "	¾ " / 1 "

* Tous les modèles sont disponibles en version encastrable.

Accessoires – Paniers à pâtes.



Taille	1	2	3	4	5
Dimensions LxPxH	85 x 130 x 200 mm	140 x 140 x 200 mm	290 x 160 x 200 mm	290 x 240 x 200 mm	290 x 290 x 200 mm



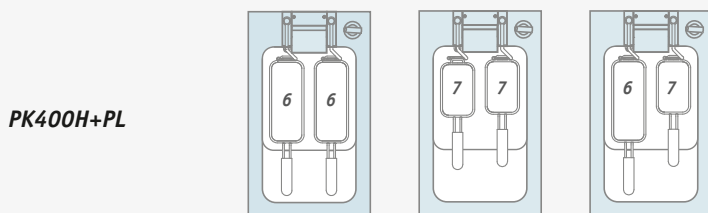
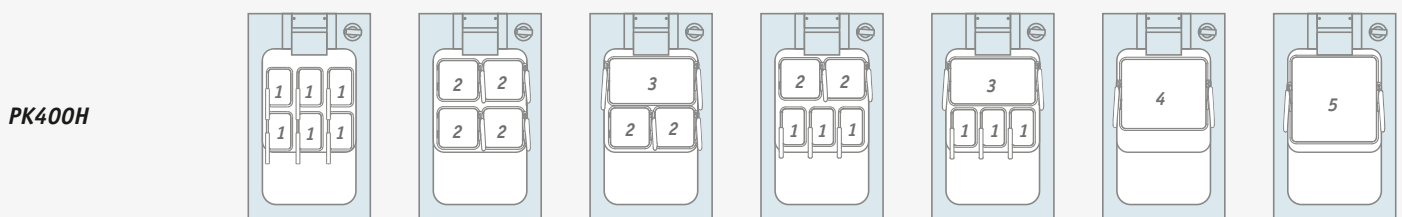
Taille	6*	7*
Dimensions LxPxH	112 x 270 x 143 mm	112 x 178 x 143 mm

* Exclusivement adapté au mode levage.

Tous les paniers sont réalisés en acier inoxydable stable.



Possibilités d'équipement



L'alliance de la technologie et de l'écologie.

La commande

Pour un réglage précis de la température, la puissance thermique et les signaux de commande doivent être parfaitement coordonnés sur plusieurs niveaux de puissance. Le logiciel du PastaChef relève brillamment ce défi pour un comportement thermique ultra précis. Grâce à un ordinateur de cuisson intelligent, vous assurez, sur simple pression d'un bouton, une cuisson parfaite pour vos plats de pâtes, gnocchi ou pommes de terre. D'une efficacité surprenante, le PastaChef garantit une température optimale et un temps de cuisson extrêmement précis, à la seconde près.

La touche programme vous permet d'en sélectionner un parmi les 10 que vous avez préalablement définis. Le champ Info affiche des valeurs et des informations actuelles, mais uniquement si cela est pertinent.

Vous pouvez utiliser le PastaChef avec trois touches seulement. Un signal lumineux et coloré s'affiche pour vous indiquer le mode de fonctionnement en cours.

Une technique de commande sophistiquée veille à ce que l'énergie soit au bon endroit au bon moment.

Résultat: la commande de la puissance thermique est axée sur les processus pour réduire la consommation d'énergie.

La commande est axée sur les processus pour réduire la consommation d'énergie.

Les économies

Les corps de chauffe internes constituent le processus de chauffe le plus efficace. L'énergie thermique passe directement dans les corps de chauffe pour arriver dans l'eau de cuisson. Le taux d'efficacité est de 98 %.

L'apport de chaleur

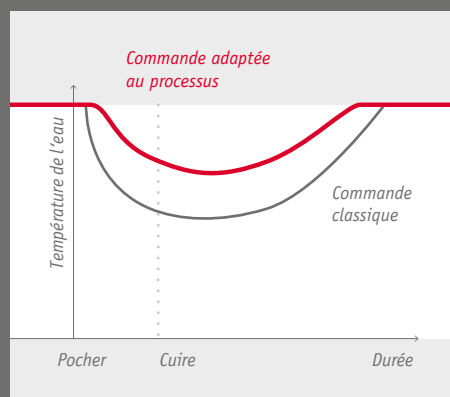
Un isolant haut de gamme recouvrant toute la surface de l'appareil garde la chaleur là où elle est utilisée, c'est-à-dire dans la cuve.

Résultat: la perte de chaleur est réduite de 25 %, ce qui permet d'économiser de l'énergie.

Limitation du nettoyage

Le corps de chauffe est entièrement pivotant et vous permet ainsi de nettoyer en un temps record la cuve, de dimensions importantes.

Le corps de chauffe peut pivoter entièrement pour faciliter le nettoyage.



Fonction standby – économique et écologique

Le PastaChef dispose d'une fonction standby intégrée. S'il n'est pas utilisé, il bascule automatiquement dans ce mode, ce qui permet d'éliminer les consommations inutiles de courant et d'eau. Bon pour vous, votre établissement et l'environnement.

Hugentobler – notre vision.

Des cuisiniers heureux, des mets de meilleure qualité, des rendements plus élevés

Nos systèmes de cuisson sont le fruit de plus de 50 ans d'expérience associés à la passion d'une entreprise familiale suisse. Nous ne nous contentons pas de vous proposer de nouveaux appareils, nous révolutionnons votre cuisine avec des solutions et processus innovants et séduisants qui simplifient nettement la vie quotidienne en cuisine et améliorent la rentabilité de 15 %.

En combinant des appareils et des systèmes de cuisson avec intelligence, et avec l'accompagnement de nos professionnels, vos cuisiniers vont plus loin. Ils sont plus flexibles pour les achats et l'élaboration des mets – et leur emploi du temps est plus attractif. Même en cas de forte affluence, ils peuvent se consacrer à ce qu'ils aiment faire: cuisiner pour des clients qui seront conquis par un service rapide et par la qualité remarquable des mets dans l'assiette.

Si notre solution pour votre système de cuisson ne va pas tout changer dans votre cuisine, elle pourrait bien introduire quelques évolutions. Nous vous accompagnons de A jusqu'à Z, depuis l'analyse du concept jusqu'à la mise en service et l'introduction de nouvelles méthodes de cuisson, en passant par l'étude et la réalisation du projet. Un autre aspect important: nous nous engageons à concrétiser vos souhaits.



Le financement

Un budget d'investissement conséquent est une condition préalable optimale à l'acquisition de nouveaux appareils. Malheureusement, dans la réalité, il en va souvent tout autrement. Nous sommes aussi là pour vous en qualité de partenaire de financement. Notre société de leasing vous aide à trouver la solution de financement la mieux adaptée à votre projet.

Formation et coaching

Nous disposons de six centres de formation dans différentes régions du pays. Vous y apprenez comment utiliser vos appareils de façon optimale. Vous trouverez l'offre de cours actuelle sur www.hugentobler.com. Sur place, nos chefs vous proposeront aussi un coaching individuel.

Service 24/7

Nos techniciens et installateurs sont des professionnels hautement spécialisés. Nous organisons et coordonnons l'intervention du Service Après-Vente. Nous pouvons aussi vous aider à résoudre vous-même le problème, 24h/24, en vous communiquant par téléphone des instructions claires.



*Des technologies de commandes
ultra-modernes pour des écono-
mies d'énergie.*



*Fait partie des systèmes de
cuisson suisses.*

*Nous sommes votre partenaire pour des concepts
de cuisine innovants et un management rationnel
de la cuisine. **Aujourd'hui et à l'avenir.***

www.hugentobler.com

HUGENTOBLER
Système de cuisson suisse®

CH | UE
Hugentobler Système de cuisson suisse SA
Gewerbestrasse 11, 3322 Schönbühl, Suisse
Tél. +41 (0)848 400 900, Fax+41 (0)31 858 17 15