

Diverse Neuerungen und ein Flug



Die Hugi-Air war ein Renner an der aktuellen Igeho.

An der Igeho war die Hugi-Air am Stand der Hugentobler die Attraktion. Die Hugi-Air ist ein nachgebauter Teil eines Flugzeugs und bot auf rund 12 m² Sitzplätze für mehrere Messebesucher. Der eigens für die Igeho produzierte Film zeigte auf, was auf die Küchen (Restauration, Hotellerie, Heim- und Spitalgastronomie, Kitas usw.) in der Schweiz zukommt. Ein Flug in der Hugi-Air forderte zur Auseinandersetzung mit Gegenwart und Zukunft

auf: mit sorgfältig recherchierten Infos zur Entwicklung in der europäischen Gastronomie, mit Lösungsansätzen für die zukünftige Küche und mit persönlichen Statements von Unternehmern.

Mit der Hugi-Air gelang es Hugentobler unternehmerische Weitsicht unterhaltsam und informativ zu vermitteln. Der Stand war sehr gut besucht. Die langjährigen Kunden pflegen eine freundschaftliche Be-

ziehung zu Hugentobler. Neue Kunden liessen sich von den Lösungen für die Küchen von heute inspirieren.

Als Neuheit an der Igeho 2015 stellte Hugentobler den Hold-o-mat 411 erstmals der Fachwelt vor. Highlights der jüngsten Hugentobler-Innovation sind:

- Ein zusätzlicher Einschub bei unverändert präziser Temperatursteuerung
- Seitenführungen sind verstellbar und können ergänzt werden
- Die optionale Kerntemperatursonde wird magnetisch mit dem Gerät verbunden, das vereinfacht das Handling und schützt bei Nichtgebrauch (Sonde in Klappe verstaubar)
- Die Bedienung wird mit dem neuen OLED-Display noch einfacher und übersichtlicher. Soll-, Ist- und Kerntemperaturwerte sind auf einen Blick ersichtlich
- Noch höhere Betriebssicherheit dank intelligenter Fehlermeldungen

- Neu schützen zwei statt ein Temperatursensor die 24 m Heizdraht vor Überhitzung
- Höhere Leistung (1,5 kW statt 1 kW) bei gleichgeringem Energieverbrauch.

Der Hold-o-mat ist dank seiner einzigartigen Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit das genaueste Niedertemperatur-, Produktions- und Warmhaltegerät mit einer Genauigkeit von +/- 1 Grad. Der meistverkaufte «Qualitätsverbesserer» Europas und ICD-Award-Gewinner für die beste Erfindung in Profiküchen.

Mehr als 50 Jahre Erfahrung und das Herzblut einer Schweizer Unternehmerfamilie stecken in den Hugentobler Kochsystemen. Das Unternehmen liefert mehr als neue Geräte, sie revolutionieren Küchen – mit fortschrittlichen Prozessen und Lösungen, die begeistern und den Alltag in der Küche massiv vereinfachen und erleichtern.