



Editorial

Ein cleverer Zug

Seit über 40 Jahren erfinden und bauen wir Kochtechnik und Küchensysteme, die Köche und Gastronomen in die Gewinnerposition bringen. Wir streben nach Lösungen für einen einfacheren und erfolgreicherem Kochalltag, nicht nach immer komplizierteren Geräten. Unsere Devise lautet: Weg von überdimensionierten Unterhaltskosten, weg vom unnötigen Ressourcenverschleiss, weg von der Illusion, auf Kosten der Qualität möglichst viele Zubereitungsarten in einem einzigen Gerät realisieren zu müssen. Nach dieser Devise wurde der Practico Vision konzipiert und gebaut – ein echter HUGENTOBLER Kombisteamer mit Schweizer Know-how und bewährten Bauteilen aus der Schweiz. Ein weiterer Beweis unserer Kernkompetenz, aus Lebensmitteln beste Speisen herzustellen.

Ob fürs Dämpfen, Braten, Regenerieren oder Backen, mit dem Practico Vision machen Sie den entscheidenden Zug zum Erfolg. Sie riskieren nichts, können aber viel gewinnen!

Oliver Brouwer
Vertriebsleiter

Der Kombisteamer Practico Vision im Praxis-Test

Peter Weber, Küchenchef im Gasthof Kreuz in Kappel, wurde als erfahrener Berufsmann für die ersten Praxis-Tests mit dem Prototyp des Kombiteamers Practico Vision ausgewählt. In der Folge wollte Herr Weber die neue Technik nicht mehr missen und entschied sich für den Kauf eines 6 x 1/1 und 10 x 1/1.

Wie erfüllten sich Ihre Erwartungen an den Prototyp Practico Vision?

Ich war positiv überrascht, dass bei den Tests keinerlei Probleme oder Störungen auftauchten. Quereinschub ist für mich ein Muss. Begeistert bin ich, dass beim Quereinschub auf Bäckernorm ausgewichen werden kann, da wir oft mit grossen Platten arbeiten. Die Ergebnisse liessen keine Wünsche offen.



Peter Weber, Inhaber

Wie kamen Sie mit dem modernen Touchscreen-Display zurecht?

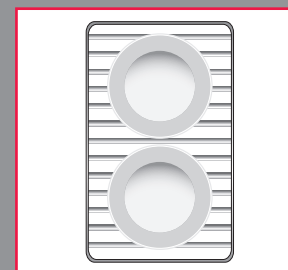
Die Bedienung beurteile ich als einfach und selbsterklärend dank der klar strukturierten Menüführung. Die Vielfalt der Programme und Anwendungen begeistern mich. Genial finde ich, dass ich die Option habe, meine meistgebrauchten Programme als Favoriten zu speichern, um diese bei Bedarf - ohne langes Suchen - wieder zur Hand zu haben.

Zeichnen sich in Ihren Augen Fortschritte in der Technik im Vergleich zu den Vorgängermodellen ab?

Also, die sehr fein regulierbare Ventilatorgeschwindigkeit ist ein Bijou. Ich empfinde gerade in der Praxis den automatischen Ventilatorstopp, welcher den Dampfaustritt aus dem Garraum spürbar verringert, als sehr angenehm. Zudem schätzen meine Mitarbeiter und ich die vollautomatische Reinigung, welche den Einsatz von Reinigungsmitteln und Wasser auf ein Minimum reduziert und einen wertvollen Umweltbeitrag leistet.

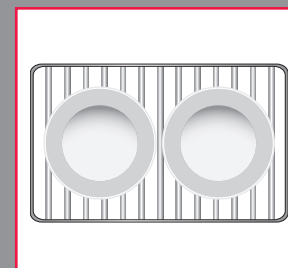
Quereinschub – Schluss mit brenzlichen Situationen

Das Problem mit dem Längseinschub



Mit einem Längseinschub können Sie schnell in Bedrängnis kommen. Denn wie soll man die Tür öffnen, wenn beide Hände dazu benötigt werden, die volle GN-Schale einzuschieben? Und wie bekommt man die hinteren Teller aus dem Kombisteamer, ohne sich Finger und Arme zu verbrennen? Um diese Gefahr zu umgehen, wird oft nur der vordere Teil und somit nur die Hälfte der Kapazität genutzt.

Die Lösung mit dem Quereinschub



Ein einfacher Perspektivenwechsel räumt diese Probleme aus dem Weg: Dank dem Quereinschub können Sie die GN-Schalen problemlos einhändig einschieben. Weil die Teller neben- statt hintereinander angeordnet sind, haben Sie die perfekte Übersicht und den gleichzeitigen Zugriff auf zwei Teller – ohne Verbrennungsgefahr. So bringen Sie das gesamte Fassungsvermögen des Kombiteamers wieder voll ins Spiel, bei gleich bleibenden Aussenmassen.

5 Jahre HUGENTOBLER-Garantie

Kein noch so gewiefter Strategie kann mit grossen Unbekannten seriös planen. Mit dem Practico Vision steht Ihre Kalkulation auf einer soliden Basis: Sie haben keine unvorhergesehenen Reparatur- und Servicekosten mehr und teure Produktionsausfälle werden auf ein Minimum reduziert. Mit der einzigartigen HUGENTOBLER-Garantie revidieren wir regelmässig Ihren Practico Vision – 5 Jahre lang! Alle Einsätze verstehen sich inklusive Anfahrt, Arbeit und Materialkosten. Das verstehen wir unter HUGENTOBLER-Garantie.



Neu im Team



Thomas Indermühle
Key-Account-/
Export-Manager

Der gelernte Metzger und Koch ist in der Branche kein Unbekannter. Als begeisterte- und kreativer Macher führte ihn seine Karriere vom Küchenchef zum Projekt- und Grosskundenberater im Gastronomiebereich. Die vergangenen Jahre war er als Area Manager bei der Schweizer Traditionsmarke Henniez tätig.

Fachkurse Sept./Okt./Nov. 2009

Kompetenzzentrum Prodega Moosseedorf (BE)	
Practico Kombisteamer Visionen werden umgesetzt!	Dienstag 22. Sept. 09.00–13.30
FrigoJet & freeze'n'go Ihre Kosten auf Eis gelegt!	Montag 05. Okt. 09.00–13.30
Practico Kombisteamer Visionen werden umgesetzt!	Mittwoch 28. Okt. 09.00–13.30
Butterzart - im Hold-o-mat	Dienstag 11. Nov. 14.15–17.30
Schulungs- und Ausbildungszentrum Rotkreuz (ZG)	
Practico Kombisteamer Visionen werden umgesetzt!	Mittwoch 23. Sept. 09.00–13.30
FrigoJet & freeze'n'go Ihre Kosten auf Eis gelegt!	Donnerstag 08. Okt. 09.00–13.30
Butterzart - im Hold-o-mat	Dienstag 27. Okt. 14.15–17.30

Sichern Sie sich Ihren Platz!