

Inspiration

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

Einfach, wie ein Smartphone.

Einfacher geht's nicht! Für die Bedienung können **verschiedene Anwenderprofile** konfiguriert und die **Icons auf dem Startbildschirm individuell angepasst** werden.

Stark, schlau und schön.

Ob beim Dämpfen, Braten, Regenerieren oder Backen, **der Practico Vision Plus liefert perfekte Ergebnisse.** Und das äusserst temporeich: mit schnelleren Aufheizzeiten, mit Sofort-Dampf binnen Sekunden und einer rasanten, neuartigen Entfeuchtung.

Sparsam, wie kein Zweiter.

Der Practico Vision Plus ist der wohl sparsamste Kombisteamer am Markt.

Die Integralverdampfung, eine 50 mm starke Garraumisolation, die 3-fach verglaste Türe oder der integrierte Wärmetauscher verhelfen dem Practico Vision Plus zu unerhörter Energie- und Wassereffizienz. Gegenüber seinem Vorgänger **reduziert er den Energieverbrauch um bis zu 45%**, den Wasserverbrauch gar um bis zu 100%.

Quer ist sicher.

Mit dem Quereinschub können Sie die **GN-Schalen problemlos einhändig einschieben.** Keine Verbrennungsgefahr, dafür aber perfekte Übersicht.



XL

Raumwunder.

Mit dem **vertieften Garraum** passt die 1011-XL-Version des Kombisteamers zu Bankettsystemen für die **Regeneration von 40 Tellern, z.B. Franke TLP/TCAP.**



Gemeinsam gegen Verschwendung.

Der Verein United Against Waste hat sich zum Ziel gesetzt, den Lebensmittelabfall in der Branche zu halbieren. Wir sind als Mitglieder neu dabei.

265'000 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfall fällt in der Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums in der Schweiz pro Jahr an. Unvorstellbar, aber leider Realität.

Dabei ist das Senken des Food Waste sofort möglich. Planung, Kreativität und Technologie sind auch hier der Schlüssel zum Erfolg. Oder wie Mirko Buri sagt: «Eine Messerspitze voraus denken.» Die Schweizer Kochsysteme tragen ihren Teil dazu bei: durch clevere Produktion (minimale Garverluste, längere Haltbarkeit der Speisen z.B. mit «freeze'n'go», Schockfrostern, ...) und Portionierung.

Passende Kurse

Mirko Buri:
«**No Food Waste – clever planen und Warenkosten reduzieren.**»
Mi, 25.04.2018 / Di, 18.09.2018

Team Hugentobler:
«**Visionen umsetzen! Practico Vision Plus Kombisteamer.**»
Mi, 16.05.2018 / Do, 24.05.2018

www.hugentobler.ch/kurse

*Liebe Leserin,
lieber Leser*

Wie haben sich die Kombisteamer in den letzten 20 Jahren verändert? Ihre Funktionalität ist heute nicht mehr aus den Küchen wegzudenken. Doch nicht alles hat sich positiv verändert! Hersteller stehen in der Gefahr, kurzfristiger und stückzahlenorientiert zu denken: Materialien werden dünner, immer mehr Kunststoff wird verbaut – einige Anbieter berechnen den Lebenszyklus eines Geräts mit 7–8 Jahren.

Der neuste Hugentobler Kombisteamer Vision Plus setzt ein Zeichen gegen diesen Trend! Er überzeugt durch eine massive Bauart in Edelstahl, die seine Langlebigkeit (15 Jahre) garantiert. Ressourcen sparen bedeutet aber auch mit Strom und Wasser sorgsam umzugehen. Das intelligente Energie- und Wassermanagement macht den Vision Plus zum sparsamsten Kombisteamer auf dem Markt.

Der Umgang mit unseren Ressourcen bewegt die Firma Hugentobler seit Jahren. Das Thema Food Waste beweist die aufkommende Sensibilität in der Gastronomie. Und genau hier setzen die Swiss Systems, die Kochsysteme von Hugentobler mit «freeze'n'go», Schockfrostern, Hot Fill, usw. an. Die Kochsysteme helfen nicht nur, Ressourcen zu sparen, sondern bieten einem Gastronomen grosses Potential zur Verbesserung seiner Küchenrendite und zur Steigerung seiner Lebensqualität.

Herzlich
Ihr Oliver Brouwer
Leitung Vertrieb & Entwicklung

Practico Vision Plus – für Schweizer Küchen entwickelt.

Der intelligente Kombisteamer benötigt im Betrieb verblüffend wenig Wasser und Energie, ist unerschämmt sparsam im Unterhalt und garantiert ein Maximum an Qualität.