

HUGENTOBLER

Swiss Indu-Griddle

Swiss Indu-Griddle Flex

Schweizer Qualität in der modernen Grilltechnik.



«Ich will beste
Bratqualität innerhalb von Mi-
nuten servieren.»

Gradgenaues und energiesparendes Braten mit Induktion.



*Leistungsstark und
energiesparend: der Swiss
Indu-Griddle Flex.*

Der Swiss Indu-Griddle Flex ist mit der leistungsstarken RTCSmp®-Technologie ausgestattet. Diese ermöglicht die digitale Regelung der Temperatur von 50–230 °C, in Echtzeit und gradgenau. Er ist besonders energieeffizient, besticht durch eine extrem kurze Aufheizzeit und eine absolut gleichmässige Wärmeverteilung. Die verzögerungsfreie Regelung der Brattemperatur begeistert jeden Küchenprofi. Der Indu-Griddle Flex steht für einfaches Handling, hohen Komfort, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit.



Beste Bratqualität



Energie sparen



Modernste Technik



Der Indu-Griddle Flex erkennt einen Temperaturabfall bereits bei 0,5 °C und korrigiert diesen. Dadurch reduzieren Sie beim Braten den Gewichtsverlust und sind erstmals in der Lage, während dem Grillprozess die Temperatur den Produkten anzupassen.



Der Indu-Griddle Flex ist innert Minuten betriebsbereit und auf der gewünschten Temperatur. Ein energieintensives Vorheizen entfällt. Die dadurch reduzierte Laufzeit von durchschnittlich 1–2 Stunden pro Tag spart Energiekosten.



Die RTCSmp®-Technik (Realtime Temperature Control System multi-point) überwacht und reguliert permanent die Temperatur und Energiezufuhr. Dadurch ist ein temperaturgesteuertes Braten in Echtzeit möglich.



Kurze Aufheizzeit



Angenehmes Klima



Simple Reinigung

Das wird Sie begeistern: Die starke Induktion heizt die spezielle Mehrschichtbratplatte in nur ca. 3½ Minuten von 20–200 °C auf. Von der Mitte der Bratfläche bis zum Rand herrschen exakt die gleichen Temperaturbedingungen.

Der Indu-Griddle Flex sorgt mit seiner tiefen Abstrahlungstemperatur für ein angenehmes Arbeitsklima. Keine störende Raumerwärmung, keine aufwendige Lüftungstechnik – wichtige Faktoren für Ergonomie und Wirtschaftlichkeit.

Praktisch zu reinigen – nebst der reinigungsfreundlichen Bratplatte mit veredeltem Oberflächenschutz verfügt der Swiss Indu-Griddle Flex über einen einfach herausnehmbaren Luftfiltereinsatz, den Sie waschen und wiederverwenden können.

Swiss Indu-Griddle Flex. Die Modelle.

- Grillspachtel
- Reinigungsschwamm



Technische Daten

Modell*	Swiss Indu-Griddle Flex klein	Swiss Indu-Griddle Flex gross
Masse B x T x H	531 x 493 x 198 mm	656 x 717 x 198 mm
Bratfläche	493 x 352 mm	618 x 577 mm
Bratzone	1	2
Gewicht	28 kg	48 kg
Gesamtanschlusswert	5,0 kW	10,0 kW
Absicherung	10 A	16 A
Spannung	400 V	400 V
Integrierter Spritzschutz	ja	ja
Höhenverstellbare Füße	ja	ja

* Alle Modelle sind auch als Einbaugerät erhältlich.

Tip

Durch Druck auf den Drehknopf aktivieren Sie das Gerät und wechseln innerhalb der Funktionen.



Druck auf den Drehknopf wechselt die Funktion – Tip.

Turn

Durch Drehen des Knopfes nehmen Sie die gewünschte Einstellung vor.



Drehen des Knopfes nimmt die gewünschte Einstellung vor – Turn.



Hohe Betriebssicherheit



Individuell regelbare Bratzonen



Timerfunktion



Vielfältige Schutzfunktionen wie z.B. der aufgesteckte Spritzschutz garantieren Ihnen eine besonders hohe Betriebssicherheit.



Arbeiten Sie noch rationeller – mit zwei individuell einstellbaren Bratzonen und getrennter Temperaturregelung (Modell gross).



Praktisch – aktivieren Sie den Timer Ihres Indu-Griddle Flex und die Elektronik schaltet das Gerät auf die Sekunde genau aus.

Hugentobler – unsere Vision.

Glückliche Köche, bessere Qualität der Speisen, höhere Rendite

Mehr als 50 Jahre Erfahrung und das Herzblut einer Schweizer Unternehmerfamilie stecken in unseren Kochsystemen. Wir liefern Ihnen mehr als neue Geräte: Wir revolutionieren Ihre Küche – mit innovativen Prozessen und Lösungen, die begeistern, den Alltag in der Küche massiv vereinfachen und die Rentabilität um 15 % steigern.

Die intelligente Vernetzung von Apparaten und Kochsystemen, sowie die Begleitung durch unsere Fachkräfte bringt Köchinnen und Köche weiter: Sie sind beweglicher beim Einkauf und bei der Produktion der Lebensmittel – und sie haben einen attraktiveren Arbeitsplan. Auch bei viel Betrieb können sie vor allem das tun, was sie gerne tun, nämlich kochen für die Gäste. Diese freuen sich über kurze Wartezeiten und die ausgezeichnete Qualität der Speisen.

Von uns erhalten Sie eine Kochsystemlösung, die in Ihrer Küche vermutlich nicht alles, aber einiges verändern wird. Wir begleiten Sie von der Konzeptanalyse über die Planung und Realisierung bis hin zur Inbetriebnahme und dem Einstieg in neue Kochmethoden. Und, ganz wichtig: Wir stehen dafür ein, dass Ihre Wünsche Realität werden.



Schulung und Coaching

Eine prall gefüllte Investitionskasse ist eine optimale Voraussetzung für die Anschaffung neuer Geräte. Leider sieht die Realität oft anders aus. Wir stehen Ihnen als Finanzpartner zur Seite. Gemeinsam mit Ihnen findet unser hauseigenes Leasing-Unternehmen die passende Finanzierungslösung für Ihr Projekt.

Wir betreiben sechs Ausbildungszentren in verschiedenen Landesteilen. Dort lernen Sie den optimalen Einsatz Ihrer Geräte kennen. Das aktuelle Kursangebot finden Sie unter www.hugentobler.com. Unsere Küchenchefs unterstützen Sie mit individuellen Coachings auch direkt vor Ort.

Service 24/7

Unsere Servicetechniker und Monteure sind Profis auf ihrem Gebiet. Wir organisieren und koordinieren den Service-Einsatz oder helfen Ihnen, unter kompetenter telefonischer Anleitung das Problem selbst zu beheben. Ihr Anruf wird rund um die Uhr entgegengenommen, 24/7.



*Rekordschnell braten –
Energie sparen.*



*In der Schweiz entwickelt
und hergestellt.*

*Wir sind Ihr Partner für innovative
Küchenkonzepte und wirtschaftliches
Küchenmanagement. Heute und in Zukunft.*

www.hugentobler.com

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

CH | EU

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl, Schweiz
Tel. +41 (0) 848 400 900, Fax +41 (0) 31 858 17 15

D

Hugentobler + Partner GmbH Deutschland
Lise-Meitner-Strasse 4, 85716 Unterschleißheim
Tel. +49 (0) 89 85 15 77, Fax +49 (0) 89 85 15 47