

*Innovation bleibt unser Rezept*

# HUGENTOBLER

## Der Schweizer Herd

### Der König der Küche





**So kommt mehr Freude ins Spiel**

# 1 Der Mantel – unbeugsam und sanft zugleich

## **9 mm Abdeckung**

Die 9 mm dicke Abdeckung des Schweizer Herdes sorgt für eine hohe Wärmeabsorbierung und garantiert Ihnen eine makellos glatte Oberfläche – über Jahrzehnte.

## **Einfache Reinigung**

Keine eingebrannten Krusten dank Induktionstechnik, keine Schmutzecken dank grossen Hygienesradien und flächenbündigem Einbau der Herdelemente: Beim Schweizer Herd ist die Reinigung ein Kinderspiel.

## **Komfortable Bedienung**

Der Schweizer Herd kommt Ihnen in jeder Hinsicht entgegen: Mit der eleganten, schräg angehobenen Bedienungsschaltblende geht Ihnen die Arbeit am Herd mühelos von der Hand und Sie haben jederzeit die Übersicht über alle Leistungsstufen.



## 2 RTCS® Induktion – damit setzen Sie jeden Gegner matt (Realtime temperature control system)

### **Kühl und kontrolliert**

Die Induktion erlaubt Ihnen eine präzise Kontrolle über Ihr Kochgut und Hitze entsteht nur dort, wo sie gebraucht wird: am Pfannenboden. Tropische Küchentemperaturen wegen Abstrahlungswärme gehören der Vergangenheit an. So bewahren Sie immer einen kühlen Kopf und können bei angenehmem Klima effizient arbeiten.

### **Sparsam und effizient**

Gegenüber anderen Induktionstechnologien ist die Energieübertragung unserer Dialogtechnologie um bis zu 50% effizienter. Dank der RTCS®-Technologie ist das Leerkochen besser überwacht und Ihre Pfannen sind gut geschützt. Zusätzlich werden das Vorheizen und der «Bereitschaftsbetrieb» gänzlich überflüssig. So brechen Sie Stromspitzen und sparen bis zu 70% Energiekosten – je nach Grösse Ihres Betriebes entspricht das 4000 bis 10000 Franken pro Jahr!

### **Ein sicherer Wert**

Der Schweizer Herd spart nicht nur Energie, er schont auch Mensch und Material. Die Induktion senkt die Verbrennungsgefahr auf ein Minimum und dank der sorgfältigen Verarbeitung werden Sie sich nie mehr an scharfen Ecken und Kanten verletzen.

# 3 Massanfertigung – die klügste Kombination für Sie

## Zentralherd

Das Kernstück im Zentrum ist ein- oder beidseitig bedienbar und bietet variable Arbeitsplätze am Ort des Geschehens. Der Zentralherd ist in jeglichen Grössen erhältlich.



## Wandherd

Der Hugentobler Wandherd ist platzsparend und in verschiedenen Tiefen erhältlich. Er überzeugt durch seine praktische Konfiguration der Technik und kann an verschiedene Abdeckungen angepasst werden.



## Compactküche

Die kleine Küche für grosse Ansprüche. Die Compactküche kann durch ihre raffinierte Gestaltung einen effizienten Arbeitsablauf bei minimalen Personalressourcen sicherstellen.



## Spezialanfertigungen

Wir ergänzen bestehende Küchen mit modernster Herdtechnik und optimal abgestimmten Chromstahlmöbeln.



# Jeder Herd ein Unikat

## Salamander-Aufbau

Platzsparender Salamander-Aufbau mit zwei Optionen: hygienefreundlicher Mixerhalter und Licht-Wärmestrahler.



## Induktionsfelder

Feldgrößen frei wählbar: 1er, 2er, 4er oder Wok in verschiedenen Glasgrößen. Flächen-deckend oder Rundspulen-Ausführung.



## Bain-Marie

GN-Norm- und Spezialgrößen (optional mit automatischem Wassereinlauf erhältlich).



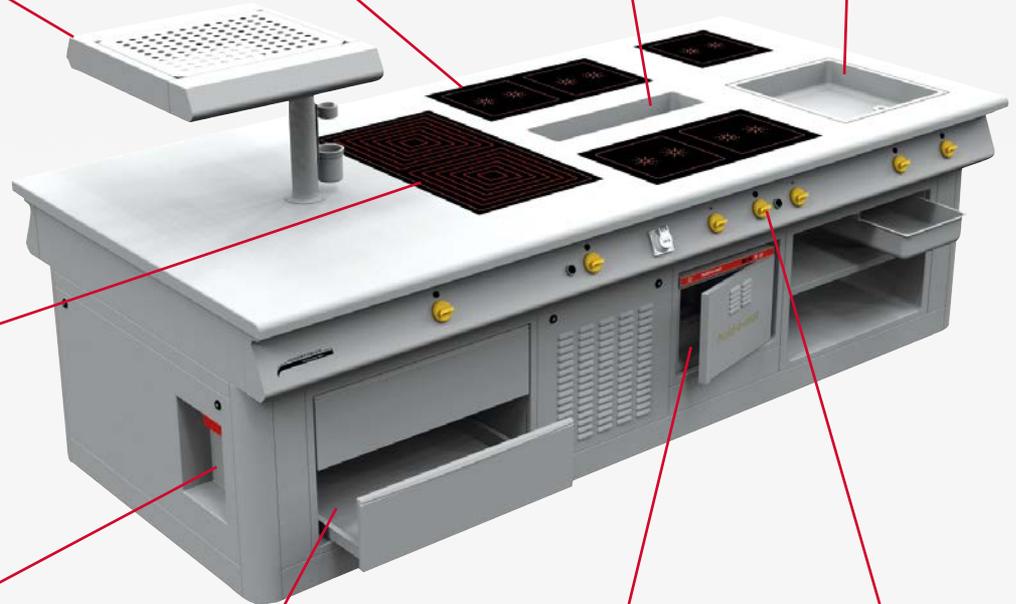
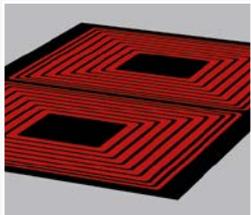
## Bräter

1/1, 2/1 mit Ausguss in verschiedenen Tiefen erhältlich. Hygienefreundlicher Unterbau.



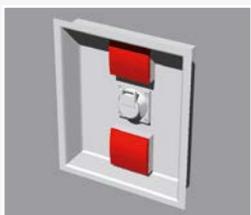
## Cerankochfeld

Multifunktionales Cerankochfeld zur Wärmeplatte umschaltbar.



## Vertiefte Steckdose

Spritzwassergeschützte, im Unterbau vertiefte Steckdose.



## Tellerwärmer

Schublade mit Vollauszug und Wärmeschrank mit wählbaren Türen.



## Hold-o-mat Fach

Massgeschneidertes Hold-o-mat Fach mit abgestimmter Steckdose.



## Bedienschalter

Ergonomisch geformter Schalter aus massivem Aluminium, bedienfreundlich platziert.



**HUGENTOBLER**  
Der Schweizer Herd

## Argumente die überzeugen!

### Sicher, sauber und kundenfreundlich

Auch bei der Elektroverdrahtung legen wir Wert auf höchste Professionalität. Jede Komponente ist separat abgesichert, sauber verdrahtet und angeschrieben. So können allfällige Störungen schnell behoben werden und die Kipp-Sicherung betätigen Sie problemlos selbst. Der Schweizer Herd wurde im Jahr 2009 den neusten Richtlinien der CE-Prüfung unterzogen.



### Durchdachte Bauweise

Die einzigartige, klappbare Bedienblende garantiert den einfachen Zugriff zur Herdtechnik. Dadurch reduzieren sich Wartungsarbeiten.



### Hugentobler-Garantie – wählen Sie Ihre Garantie!

Mit der bedürfnisorientierten Hugentobler-Garantie revidieren wir regelmässig Ihren Hugentobler Schweizer Herd 1, 2, 3, 4, 10 Jahre oder noch länger. Alle Einsätze verstehen sich inklusive Anfahrt, Arbeit und Materialkosten.





## In 3 Zügen zum Erfolg

Wir stehen zum Standort Schweiz und wir stehen zu unseren Wurzeln. Der Schweizer Herd entsteht von A bis Z in Eigenproduktion in Schönbühl bei Bern. Geplant wird jeder Herd von Spezialisten, die den Kochberuf kennen und wissen, wie Sie Ihre Betriebskosten in Schach halten und Ihre Produktivität steigern können. Der Schweizer Herd ist die intelligenteste Strategie im Spiel um mehr Erfolg und Freude beim Kochen.

### 1 Die stärkste Abdeckung der Welt

Wir kennen den hektischen Küchenalltag aus eigener Erfahrung. Darum bauen wir Herde, die nichts aus der Fassung bringt. Die 9 mm starke Abdeckung ist extrem solide und trotzdem elegant.

### 2 Moderne Induktionstechnologie

Dank unserer revolutionären Induktionstechnologie weichen hohe Stromkosten und Hektik einer spürbar höheren Produktivität und einem langfristigen Erfolg.

### 3 Massanfertigung

Ganz gleich wie gross Ihr Betrieb ist, wie knapp Ihre Platzverhältnisse und was Ihre spezifischen Bedürfnisse sind. Wir passen Ihren Schweizer Herd in Grösse und Ausstattung ganz Ihren Wünschen an.

## Finanzierung

Uns liegt Ihr Erfolg am Herzen. Und diesem soll ein knappes Investitionsbudget nicht im Wege stehen. Wir stehen Ihnen als Finanzpartner gerne zur Seite und suchen mit Ihnen eine faire Finanzierung. Sie profitieren von folgenden Vorteilen unserer hauseigenen Leasing-Gesellschaft:

- Faire Leasing- und Mietkonditionen
- Flexible Bedingungen beim Zahlungsverkehr
- Zusammenarbeit mit einem Branchenpartner
- Möglichkeit von Miete, Leasing und Freikauf

## Service

Wir wissen: Zeit ist Geld. Für Revisionen und Reparaturen von Küchenapparaten sowie für Herd- und Küchenmontagen sind wir 365 Tage im Jahr unterwegs und schnell bei Ihnen vor Ort.

## Schulung

Die richtige Technologie anzuschaffen ist das eine, deren Potenzial voll auszuschöpfen ist das andere. In unseren Ausbildungszentren («ASC's») können Sie den idealen Umgang mit Geräten und modernen Kochtechniken kennenlernen. Unser Kursangebot finden Sie auf [www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch).



**HUGENTOBLER**  
**Schweizer Kochsysteme®**

CH/EU

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG  
Gewerbstrasse 11 • CH-3322 Schönbühl/BE  
Tel. +41 (0)848 400 900 • Fax + 41 (0)31 858 17 15

D

Hugentobler+Partner GmbH  
Lise-Meitner-Strasse 4 • D-85716 Unterschleissheim  
Tel. +49 (0)89 85 15 77 • Fax +49 (0)89 85 15 47

[www.hugentobler.com](http://www.hugentobler.com) • [info@hugentobler.com](mailto:info@hugentobler.com)