

Swiss Indu Flex und Infrarot-Tischgeräte *Die flexible Lösung für Küchen- und Buffetanlagen.*



**«Ich will mobile, effiziente
Küchengeräte – einfach an
Ort und Stelle.»**



Tischgeräte – vielseitig im Einsatz.

Ob für Partyservice, Caterings, Produktionsküchen, Satellitenküchen oder Terrassenbetriebe, die Tischgeräte sind einfach zu transportieren und vielseitig einsetzbar. Abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse wählen Sie zwischen zwei verschiedenen Technologien: Induktion oder Infrarot mit Ceran-Glas. Das umfangreiche Sortiment hält auch für Ihren Betrieb die passende Ausführung bereit.

Sie haben die Wahl – Induktion oder Infrarot mit Ceran-Glas.

Induktion

Keine Technologie ist schneller und effizienter als die Induktion. Sie sparen gegenüber Gusskochfeldern zwischen 70 bis 80 % Energie. Zudem erhitzen Sie nicht unnötig Ihre Umgebung, sondern setzen die Wärme dort ein, wo sie gebraucht wird, im Innern der Pfanne.

- Rekordschnelle Aufheizzeit
- Energiesparend
- Höchst effizient
- Präzise Temperaturkontrolle
- Keine Abstrahlungswärme
- Komfortable Bedienung
- 100 % Schweizer Qualität

Infrarot mit Ceran-Glas

Mit der Infrarot-Technologie wird eine Wirkungsgradsteigerung von über 50 % gegenüber den ehemaligen Gusskochfeldern erreicht. Dank den kostengünstigen, langlebigen Strahlheizkörpern ist das Gerät preiswert in der Anschaffung und im Unterhalt.

- Starke Leistung
- Massiv gefertigt
- Für grosse Pfannen geeignet
- Kostengünstig dank Eigenproduktion
- Zertifiziert für Zivilschutzanlagen
- Praktische Bedienung
- 100 % Schweizer Qualität



*Beispiel Swiss Indu Flex:
Effizient und zuverlässig.*

RTCSmp[®]-Technologie. Rekordschnell kochen – Zeit gewinnen.



Äusserst robust und für den Dauereinsatz in der Gastronomie entwickelt – Swiss Indu Flex.

Die Swiss Indu Flex Tischgeräte verfügen über die moderne RTCSmp[®]-Technologie*. Diese misst kontinuierlich die Temperatur im Pfannenboden und stellt ein konstantes Leistungs- und Temperaturverhalten sicher. Der integrierte Überhitzungsschutz verlängert die Lebensdauer des Induktionsgerätes und des Kochgeschirrs. Mit der neuen **«Tip and Turn»** Funktion bedienen Sie Ihr Gerät ganz einfach mit nur einem Drehknopf und dies gradgenau. Ein komfortables Kochen ohne Erwärmung der Kochumgebung ist mit dieser Technik garantiert. * Realtime Temperature Control System multi-point.

Weitere Vorteile // Kein Anbrennen von Speiseresten auf dem Glas dank kühler Oberfläche // Möglichkeit zur Begrenzung der maximalen Leistung bis auf 25 % // Erkennen der Pfannenqualität und automatisches Optimieren der Parameter.



*Kochen mit
Leistungsstufen 1–12*



*Gradgenaues
Temperaturkochen*



*Automatisches
Ausschalten*



Wählen Sie im Leistungskochen die perfekte Temperatur für Ihr Gargut. Die Stufen 1 bis 12 stehen Ihnen zur Auswahl.



Das neue, gradgenaue Temperaturkochen ist im Bereich von 25–100°C möglich. Praktisch zum Kochen und Warmhalten.



Praktisch – aktivieren Sie den neu integrierten Timer und die Elektronik schaltet das Gerät auf die Sekunde genau aus.

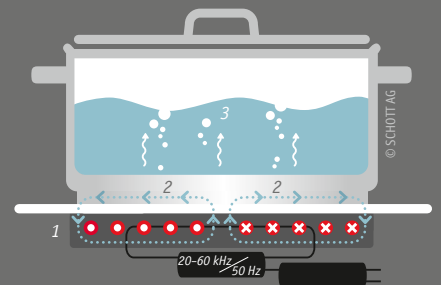


Wie die Induktion funktioniert:

Bei der Induktionstechnologie wird die Induktionsspule unterhalb des Kochfeldes von Strom durchflossen und erzeugt ein magnetisches Wechselfeld (1).

Das magnetische Feld erzeugt im induktionsgeeigneten Topfboden Wirbelströme, die den Topfboden in kürzester Zeit aufheizen (2).

Durch Wärmeübertragung wird der Inhalt des Topfes erhitzt (3). Die Wärmeerzeugung und der Energiefluss werden sofort unterbrochen, sobald der Topf von der Kochzone genommen wird.



Swiss Indu Flex Tischgeräte. Die Modelle.



Technische Daten

Modell	Swiss Indu I-3500 Flex	Swiss Indu I-5000 Flex	Swiss Indu II-5000 Flex
Masse B x T x H	380 x 460 x 140 mm	380 x 460 x 140 mm	380 x 720 x 140 mm
Kochfläche	372 x 349 mm	372 x 349 mm	372 x 609 mm
Ø Cuvette	–	–	–
Ø Spule	220 mm	220 mm	220 mm
Spannung	230 V	400 V	400 V
Gesamtanschlusswert	3,5 kW*	5,0 kW*	2 x 5,0 kW*
Absicherung	16 A	10 A	16 A
Gewicht	12 kg	14 kg	21 kg



Tip and Turn – diese Funktion wird Ihnen schmecken.

Tip

Durch Druck auf den Drehknopf aktivieren Sie das Gerät und wechseln innerhalb der Funktionen (kochen via Leistungsstufen oder gradgenaues Temperaturkochen).

Turn

Durch Drehen des Knopfes nehmen Sie die gewünschte Einstellung vor.

Swiss Indu Wok-3500 Flex	Swiss Indu Wok-5000 Flex
380 x 473 x 200 mm	380 x 473 x 200 mm
–	–
300 mm	300 mm
–	–
230 V	400 V
3,5 kW*	5,0 kW*
16 A	10 A
14 kg	16 kg



Druck auf den Drehknopf wechselt die Funktion – Tip.



Drehen des Knopfes nimmt die gewünschte Einstellung vor – Turn.

* Möglichkeit zur Begrenzung der maximalen Leistung bis auf 25%.

Infrarot-Technologie mit Ceran-Glas. Einfach, massiv und preiswert.



Einsatz von mehreren kleinen Pfannen möglich.

Für jedes Pfannenmaterial geeignet (Fondue-Caquejons, Glaspfannen, etc.).

Die Infrarot-Tischgeräte mit Ceran-Glas wurden durch Hugentobler entwickelt und werden zu 100% in Eigenproduktion in Schönbühl hergestellt. Die integrierte Hochleistungstechnik stammt aus dem Schweizer Herd und überzeugt mit einer auf dem Markt einzigartigen Leistung von bis zu 5 kW pro Kochstelle. Langlebigkeit garantiert Ihnen die massive Bauweise mit einem voll geschlossenen Gehäuse aus hochwertigem Chromnickelstahl; die komfortable, schräg angehobene Bedienung macht Freude im praktischen Einsatz. Die bewährte Technik eignet sich auch zum Kochen mit grossen Pfannen. Mit einem Infrarot-Tischgerät mit Ceran-Glas sparen Sie nicht nur Energie sondern auch Zeit, dank der reinigungsfreundlichen Oberfläche.



Starke Leistung



Grosse Auswahl



100% Eigenproduktion



Mit 4 kW und 5 kW Leistung pro Kochstelle gilt das Hugentobler Infrarot-Tischgerät als leistungsstärkstes und effizientestes Kochfeld auf dem Markt.



Ob gross oder klein, quer- oder längsgebaut, ein- oder zweiseitig bedienbar – ein umfangreiches Sortiment an Tischgeräten steht Ihnen zur Auswahl.



Die Infrarot-Tischgeräte mit Ceran-Glas werden im Hause Hugentobler hergestellt. Sie überzeugen durch eine massive Bauweise und die komfortable Bedienung.



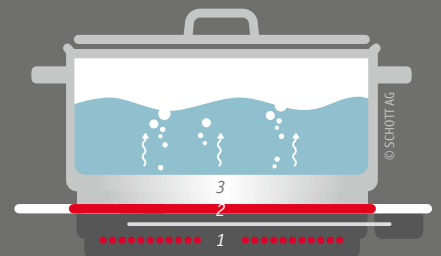
Wie die Infrarot-Technologie funktioniert:

Ein Hezelement wird unter der Kochfläche erwärmt, rotglühend (1).

Die entstandene Hitze durchdringt das infrarotdurchlässige Glas (2). Die Hitze des Kochfelds wird direkt auf den Topfboden geleitet (3).

Dadurch kommt es zu einer schnellen und energieeffizienteren Übertragung der Hitze auf den Topf.

Das Kochfeld gibt auch nach dem Ausschalten Restwärme ab, die zum Weitergaren oder Warmhalten genutzt werden kann.



Infrarot-Tischgeräte mit Ceran-Glas. Die Modelle.

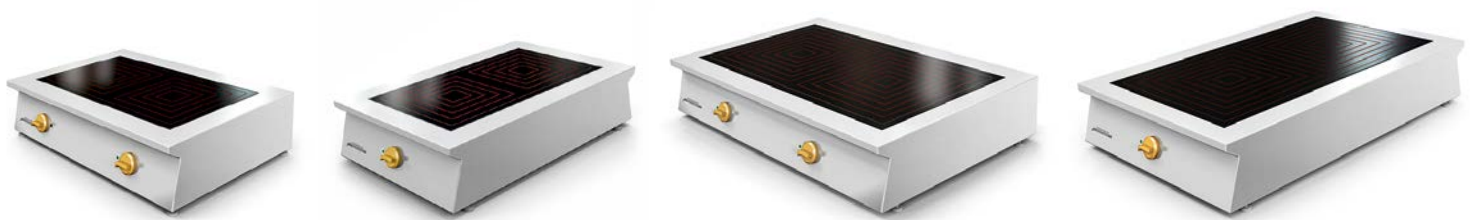
Optionen

- Passendes Untergestell



Technische Daten

Modell	TGCT14	TGCT15	TGCT24E
Bedienung	-	-	1-seitig bedienbar
Masse B x T x H	500 x 500 x 200 mm	620 x 620 x 200 mm	500 x 800 x 200 mm
Kochfläche	350 x 350 mm	470 x 470 mm	350 x 650 mm
Spannung	2 AC / 400V / 50Hz	2 AC / 400V / 50Hz	3 AC / 400V / 50Hz
Gesamtanschlusswert	4 kW (1 x 4)	5 kW (1 x 5)	8 kW (2 x 4)
Absicherung	10/13 A	16 A	20 A
Gewicht	22 kg	27 kg	33 kg
Zivilschutz tauglich	ja	ja	ja



TGCT 24EQ

TGCT24B

TGCT25EQ

TGCT25B

1-seitig bedienbar

2-seitig bedienbar

1-seitig bedienbar

2-seitig bedienbar

800 x 500 x 200 mm

500 x 800 x 200 mm

1000 x 620 x 200 mm

620 x 1000 x 200 mm

650 x 350 mm

350 x 650 mm

870 x 470 mm

870 x 470 mm

3 AC / 400V / 50Hz

3 AC / 400V / 50Hz

3 AC / 400V / 50Hz

3 AC / 400V / 50Hz

8 kW (2x4)

8 kW (2x4)

10 kW (2x5)

10 kW (2x5)

20 A

20 A

32 A

32 A

33 kg

33 kg

43 kg

43 kg

ja

ja

ja

ja



*Rekordschnell kochen –
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