

FrigoJet®

Systeme de réfrigération rapide et de surgélation.



*«Je veux conserver les **arômes**
et le **goût** de mes produits tout
en ayant **plus de flexibilité.**»*

Puissant, rapide et imbattable.



FrigoJet: surgélation et réfrigération rapide pour des résultats exceptionnels.

Seuls les plats fraîchement cuisinés seraient savoureux? Autrefois, sans aucun doute. Mais aujourd'hui, le système de surgélation et de réfrigération rapide FrigoJet garantit des plats pleins d'arômes. Ce n'est pas de la magie, juste une technologie intelligente. La structure cellulaire des aliments fraîchement cuisinés est en effet conservée en l'état. Les processus de réfrigération étant rapides et sous contrôle, vous bénéficiez non seulement d'une qualité et de saveurs exceptionnelles, mais vous pouvez également garantir une sécurité alimentaire maximale.



-40 °C en un éclair



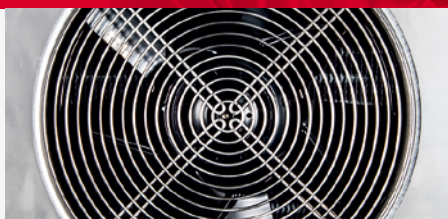
Surgélation de plats très chauds



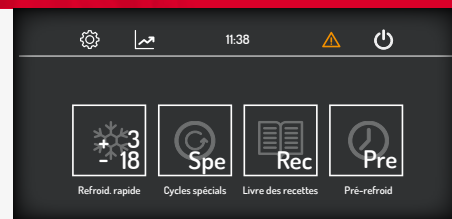
Commande intuitive



Grâce à son compresseur haute performance, le FrigoJet refroidit jusqu'au cœur du produit, qui atteint +3/-18°C avec une température de -40°C et une vitesse inouïe. Idéal pour garantir une qualité et une hygiène irréprochables lors de la mise en place.



Des ventilateurs à régulation de vitesse permettent un apport de froid immédiat, même avec des plats très chauds à 90°C. Vous êtes ainsi assurés d'obtenir une qualité du plat identique à celle précédant la réfrigération.



Vous pouvez sélectionner de façon très simple et intuitive différents programmes («freeze'n'go», réfrigération douce, réfrigération vive, surgélation professionnelle) ou des cycles spéciaux (stérilisation, cuisson basse température, décongélation, fermentation et bien d'autres encore).



Surveillance totale

La température du congélateur en mode surgélation et réfrigération rapide peut être réglée au degré près et être contrôlée et ajustée à l'aide d'une sonde de température à cœur. Vos plats sont ainsi sous contrôle pour que vous ayez tout en main.



Écologique, économique et durable

Le FrigoJet est équipé d'un matériau d'isolation écologique. Grâce à son joint d'étanchéité profilé, la fermeture de la porte est parfaite et permet d'économiser de l'énergie. Le FrigoJet est adapté à tous les fluides réfrigérants correspondant aux normes européennes.

Sur tous les modèles courants, vous pouvez démonter et nettoyer le filtre à graisse en métal pour préserver le compresseur et accroître sa durée de vie.



Le numérique en toute simplicité

L'utilisation du FrigoJet est facile et ne nécessite aucun logiciel onéreux. Le port USB permet de charger et télécharger des programmes, des paramètres et des informations HACCP. Les fichiers enregistrés sont lisibles au format Excel.

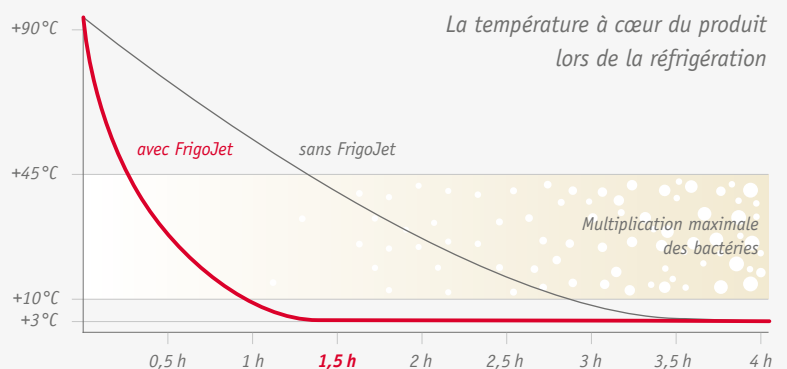
Un produit bien conservé est comme un plat fraîchement cuisiné.

Refroidissement rapide: préservation du produit et efficacité à +3 °C

Le problème: entre +45 °C et +10 °C, la multiplication des bactéries est très rapide et les aliments se périment naturellement. Ce processus est reconnaissable aux changements de couleur et à la perte de goût et d'arôme des aliments.

La solution: la technologie de réfrigération rapide de FrigoJet qui bloque ce processus d'altération. Les aliments sont réfrigérés à une température ambiante comprise entre 0 °C et -40 °C en 90 minutes maximum, jusqu'à +3 °C à cœur, avec un processus adapté, tel que la réfrigération douce (softchill), la réfrigération vive (hardchill) ou le «freeze'n'go».

L'avantage pour vous: la fraîcheur et les arômes des plats sont intégralement conservés et la conservation des produits est multipliée par trois, selon le système adopté.

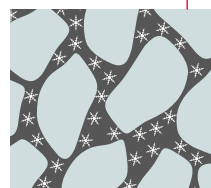
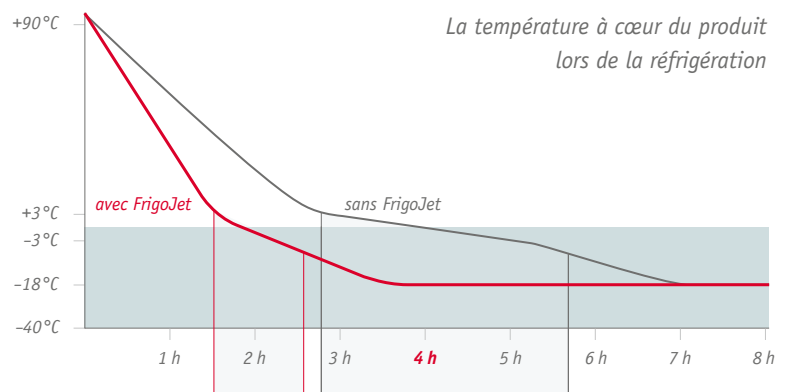


Surgélation rapide: à -40 °C pour -18 °C sans formation de cristaux

Le problème: les aliments qui subissent une congélation lente sèchent et perdent en poids et en goût. Des cristaux de glace se forment et altèrent la texture. Lors de la décongélation, la consistance des aliments se modifie et les plats perdent en nutriments.

La solution: le FrigoJet apporte le froid au cœur des aliments à la vitesse de l'éclair. Avec une température ambiante de -40 °C, la température à cœur atteint -18 °C en un temps record (60 à 240 minutes). L'humidité du produit est conservée et est convertie en micro-cristaux.

L'avantage pour vous: une perte de poids minimale après la décongélation et le processus de régénération. Couleur, consistance et goût restent inchangés et les vitamines sont conservées.



Les micro-cristaux conservent l'humidité dans le produit.



Les cristaux de glace altèrent la texture.

Des plats bien plus savoureux.



*Achat ciblé –
bénéfices accrus*

Grâce au FrigoJet, profitez d'un grand nombre d'offres régionales et saisonnières. Qu'ils soient congelés ou surgelés de manière professionnelle, vos produits bénéficieront d'une qualité optimale, même plusieurs mois après l'achat. Les surproductions ne sont plus qu'un mauvais souvenir et les restes sont réduits au minimum.



*Moins de stress – une
qualité de vie améliorée*

Avec le FrigoJet, sachez anticiper pour éviter le stress. Vous gagnerez en créativité et en flexibilité dans la gestion du travail, tout en évitant les défauts de qualité découlant des moments de stress. Votre chef cuisinier vous remerciera: sa productivité peut augmenter de 50 %, tandis que vous-même pourrez à nouveau profiter d'une soirée libre.



*Une cuisine plus confortable –
pour accueillir plus de clients*

Créez vos propres mets et surprenez vos clients avec des recettes innovantes et variées. Grâce à des produits préparés à l'avance, vous pourrez assurer un service plus rapide et servir des plats d'une qualité irréprochable. Le chiffre d'affaires va forcément augmenter puisque vous aurez davantage de clients.



Instructions étape par étape



Une interface utilisateur intelligente



Bouton freeze'n'go



Une commande multifonction simple d'utilisation.

Le FrigoJet a été programmé avec des paramètres spéciaux et a fait l'objet de nombreux tests. Résultat: des conditions parfaites pour le stockage et la préparation de vos produits. La technologie du FrigoJet est aussi intelligente que son utilisation est simple. L'affichage multifonction s'utilise très simplement et vous amène pas à pas au programme adapté.

Menu principal

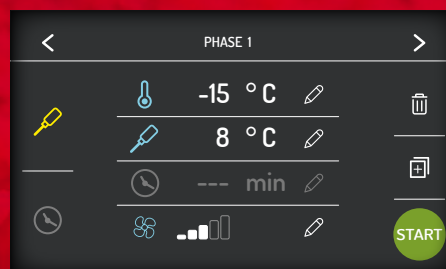
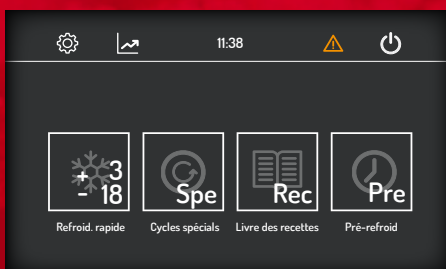
Les principales options du menu principal vous offrent plusieurs possibilités: réfrigération rapide (softchill, hardchill), surgélation, cycles spéciaux ou programmes manuels.

Étapes

Pour chaque option, les différentes étapes sont affichées. Les paramètres (température ambiante, température à cœur, durée ou vitesse de ventilation) peuvent être réglés au cas par cas.

Cycle spécial

Sélectionnez les programmes spéciaux tels que surgélation du poisson (qualité sushi), décongélation, stérilisation de l'appareil et bien d'autres encore. Vous pouvez disposer en option de la fonction «CombiChill» (avec le pack chaleur) pour la cuisson à basse température, la décongélation et la fermentation.



Du jamais vu.



Le FrigoJet est la première cellule de refroidissement rapide à disposer du processus «freeze'n'go» préprogrammé. Cette méthode de production accroît la durée de conservation des produits de jusqu'à dix jours et assure une qualité des mets supérieure à celle des plats fraîchement cuisinés. La durée de conservation est trois fois plus longue qu'avec la méthode «Cook & Chill».

FrigoJet. Les modèles.

Options

- CombiChill (avec pack chaleur)
- Systèmes de stérilisation (lampe ultra-violet ou ozone)
- Sonde de température à cœur chauffée
- Port USB pour l'enregistrement HACCP
- Evaporateur CO₂

Tous les modèles sont adaptés aux fluides réfrigérants correspondant aux normes européennes et suisses.



Données techniques

Modèle	5 x 1/1 Cubo	5 x 1/1 dessous de table
Nombres de glissières	5 x 1/1 GN ou norme boulangère	5 x 1/1 GN
Espacement des glissières	70 mm	92 mm
Tension / Puissance	230 V / 950 W	230 V / 950 W
Dimensions LxPxH	784 x 800 x 900 mm	1250 x 700 x 850 mm
Capacité	20 kg de +90°C à +3°C en 90 minutes ou 12 kg de +90°C à -18°C en 4 heures	20 kg de +90°C à +3°C en 90 minutes ou 12 kg de +90°C à -18°C en 4 heures
Décongélation	par air ventilé	par air ventilé
Ouverture de porte	à choix	à gauche
Filtres graisses et poussières	Filtre en métal lavable	–



10 x 1/1	10 x 2/1	14 x 1/1	20 x 1/1 fort	20 x 2/1 fort
10 x 1/1 GN ou norme boulangère	10 x 2/1 GN-40	14 x 1/1 GN ou norme boulangère	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
75 mm	50/75 mm	67 mm	pour chariots à glissières aux normes 20 x 1/1*	pour chariots à glissières aux normes 20 x 2/1*
400 V / 2500 W	400 V / 3500 W	400 V / 3000 W	400 V / 4750 W	400 V / 8050 W
800 x 825 x 1800 mm	1050 x 1080 x 1900 mm	800 x 825 x 2025 mm	1350 x 1230 x 2190 mm	1500 x 1380 x 2190 mm
40 kg de +90 °C à +3 °C en 90 minutes ou 25 kg de +90 °C à -18 °C en 4 heures	75 kg de +90 °C à +3 °C en 90 minutes ou 50 kg de +90 °C à -18 °C en 4 heures	55 kg de +90 °C à +3 °C en 90 minutes ou 35 kg de +90 °C à -18 °C en 4 heures	100 kg de +90 °C à +3 °C en 90 minutes ou 70 kg de +90 °C à -18 °C en 4 heures	150 kg de +90 °C à +3 °C en 90 minutes ou 135 kg de +90 °C à -18 °C en 4 heures
avec gaz chaud, air ventilé ou électrique	avec gaz chaud, air ventilé ou électrique	avec gaz chaud, air ventilé ou électrique	avec gaz chaud, air ventilé ou électrique	avec gaz chaud, air ventilé ou électrique
à choix	à droite	à choix	à droite	à droite
Filtre en métal lavable	-	Filtre en métal lavable	-	-

* Chariots à glissières aux normes (avec rampe de 50 mm ou au niveau du sol), y compris compresseur pour le montage extérieur.

freeze'n'go®: créé par Hugentobler, testé par l'équipe nationale des cuisiniers suisses.

L'invention

«freeze'n'go» est une méthode révolutionnaire en cuisine, qui permet une production, un stockage et une préparation naturelles. Les processus se déroulant lors des «coups de feu» sont simplifiés, tandis qu'une offre riche et variée peut être proposée en temps normal.

Avec «freeze'n'go», les plats sont préparés indépendamment du service, parfois même plusieurs jours avant. Prêts à être servis, ils peuvent être régénérés très simplement en fonction des besoins. Résultat: une qualité optimale, jusqu'au service.

Grâce à cette méthode, chaque cuisinier peut créer sa propre production à l'avance et profiter des avantages économiques de ce système industriel, sans renoncer à sa patte personnelle ni à la qualité.

Le processus

Le «freeze'n'go» permet de fabriquer des plats selon des recettes personnelles et savoureuses prêtes à l'emploi, de les stocker dans des bacs GreenVac et de les fermer avec un couvercle. Le processus «freeze'n'go» se sélectionne sur le Frigo-Jet, qui réfrigère les plats à +3 °C.

Le bac est ensuite mise sous vide. Contrairement à un assaisonnement superficiel, les épices et les aromates imprègnent la totalité du produit car le vide permet l'expansion des cellules des aliments.

Avec «freeze'n'go», les plats fabriqués peuvent être stockés pendant 10 jours, sans perte de qualité.

Le jugement

Notre méthode de cuisine «freeze'n'go» a été testée par l'équipe nationale des cuisiniers suisses.

Dans le cadre d'un «test à l'aveugle», du riz, du brocoli, de la viande en sauce et d'autres plats ont été cuisinés, puis, après un processus «freeze'n'go» (sur 3, 7 et 10 jours), testés au niveau de l'apparence, de la couleur, du goût et de la texture. La qualité de l'hygiène microbiologique des plats a par ailleurs été contrôlée en laboratoire.

Le résultat? L'équipe nationale a attribué aux plats fabriqués selon le procédé «freeze'n'go» une note supérieure à celle de plats fraîchement cuisinés. Les analyses du laboratoire ont montré qu'un stockage des plats pouvant aller jusqu'à 10 jours ne présentait aucun problème.



Avec freeze'n'go® vous pouvez:

- Créer votre propre production de confort
- Tirer parti d'achats régionaux et de saison
- Améliorer le rendement en cuisine de 10 à 15 %
- Réduire les déchets alimentaires à un minimum
- Mieux organiser les temps de production et de service
- Éliminer les défauts de qualité dus au stress
- Faire confiance à 100 % à la mise en place
- Être beaucoup plus détendu pour le service à la carte
- Accroître la productivité de votre cuisinier jusqu'à 50 %

Hugentobler – notre vision.

Des cuisiniers heureux, des mets de meilleure qualité, des rendements plus élevés

Nos systèmes de cuisson sont le fruit de plus de 50 ans d'expérience associés à la passion d'une entreprise familiale suisse. Nous ne nous contentons pas de vous proposer de nouveaux appareils, nous révolutionnons votre cuisine avec des solutions et processus innovants et séduisants qui simplifient nettement la vie quotidienne en cuisine et améliorent la rentabilité de 15 %.

En combinant des appareils et des systèmes de cuisson avec intelligence, et avec l'accompagnement de nos professionnels, vos cuisiniers vont plus loin. Ils sont plus flexibles pour les achats et l'élaboration des mets – et leur emploi du temps est plus attractif. Même en cas de forte affluence, ils peuvent se consacrer à ce qu'ils aiment faire: cuisiner pour des clients qui seront conquis par un service rapide et par la qualité remarquable des mets dans l'assiette.

Si notre solution pour votre système de cuisson ne va pas tout changer dans votre cuisine, elle pourrait bien introduire quelques évolutions. Nous vous accompagnons de A jusqu'à Z, depuis l'analyse du concept jusqu'à la mise en service et l'introduction de nouvelles méthodes de cuisson, en passant par l'étude et la réalisation du projet. Un autre aspect important: nous nous engageons à concrétiser vos souhaits.



Le financement

Un budget d'investissement conséquent est une condition préalable optimale à l'acquisition de nouveaux appareils. Malheureusement, dans la réalité, il en va souvent tout autrement. Nous sommes aussi là pour vous en qualité de partenaire de financement. Notre société de leasing vous aide à trouver la solution de financement la mieux adaptée à votre projet.

Formation et coaching

Nous disposons de six centres de formation dans différentes régions du pays. Vous y apprenez comment utiliser vos appareils de façon optimale. Vous trouverez l'offre de cours actuelle sur www.hugentobler.com. Sur place, nos chefs vous proposeront aussi un coaching individuel.

Service 24/7

Nos techniciens et installateurs sont des professionnels hautement spécialisés. Nous organisons et coordonnons l'intervention du Service Après-Vente. Nous pouvons aussi vous aider à résoudre vous-même le problème, 24h/24, en vous communiquant par téléphone des instructions claires.



Adapté à tous les fluides réfrigérants correspondant aux normes européennes.



Fait partie des systèmes de cuisson suisses.

*Nous sommes votre partenaire pour des concepts de cuisine innovants et un management rationnel de la cuisine. **Aujourd'hui et à l'avenir.***

www.hugentobler.com

HUGENTOBLER
Système de cuisson suisse®

CH | UE
Hugentobler Système de cuisson suisse SA
Gewerbestrasse 11, 3322 Schönbühl, Suisse
Tél. +41 (0)848 400 900, Fax+41 (0)31 858 17 15