

L'innovation, voilà notre recette

# HUGENTOBLER

Systeme de cuisson suisse<sup>®</sup>

Les cuisines Hugentobler –  
nous nous occupons de tout



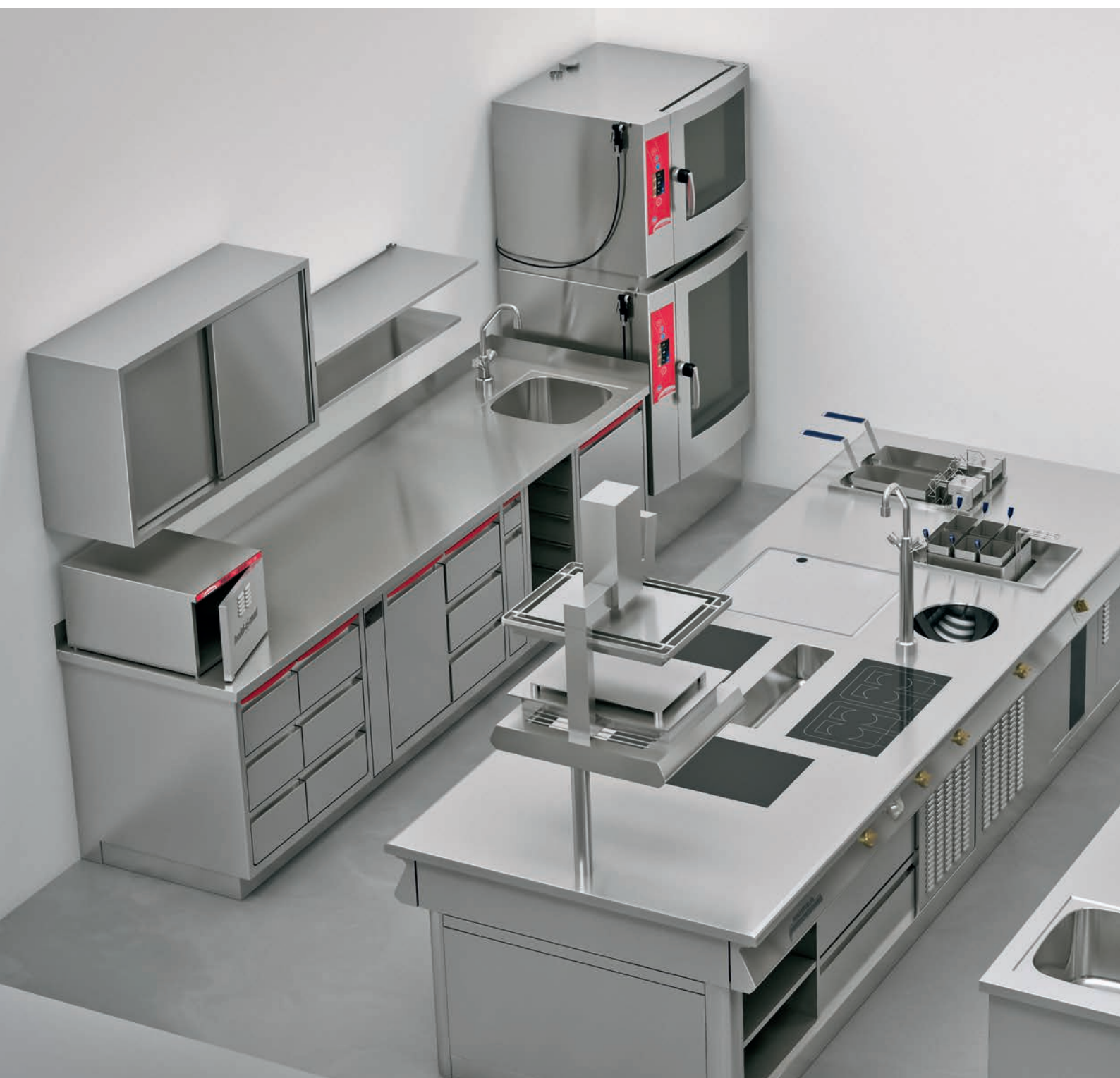
## Notre vision – un avantage pour vous

L'aménagement de la cuisine est une affaire de confiance. Hugentobler a plus de 40 ans d'expérience à son actif. Nous vous accompagnons dans l'analyse de votre projet, dans sa planification et sa réalisation, jusqu'à sa mise en service et à l'adoption de nouvelles façons de cuisiner. En innovant et en continuant le développement des appareils et systèmes pour les grandes cuisines, nous

poursuivons toujours notre vision qui consiste à :

- **améliorer la qualité des aliments**
- **accroître la rentabilité de la cuisine**
- **améliorer les horaires de travail pour l'équipe de cuisine**

Coopérons et accordez-nous votre confiance – nous vous apporterons le summum de la qualité et un soutien à toute épreuve.



# C'est simple – nous nous occupons de tout

## Le conseil

Notre équipe du service extérieur, composée de 30 chefs expérimentés, fréquente au quotidien les cuisines de Suisse et vous garantit un conseil professionnel et personnalisé. Nous savons d'expérience qu'il n'est possible de tirer le meilleur parti des per-

formances du mix d'appareils que si les processus sont adaptés, les postes de travail agencés de façon logique et les équipements choisis judicieusement. Nos chefs connaissent les réglementations actuelles en matière d'alimentation et d'hygiène. Lors de la planification des opérations, ils réfléchissent de façon globale tout en tenant compte de facteurs environnementaux tels que l'efficacité énergétique et les règles applicables en matière d'élimination des déchets.

## La planification

Nos quatre départements de planification (Berne, Suisse centrale, Suisse romande, Suisse orientale) réalisent toutes les idées, depuis les éléments indépendants jusqu'aux installations pour buffets et zones «free-flow» en passant par les cuisines complètes. Pour ce faire, ils tiennent compte des exigences propres aux différents secteurs d'activité, tels que les restaurants, les hôtels, les foyers pour personnes âgées et les hôpitaux.

## Le montage et le service

Qu'il s'agisse de montage ou d'entretien, notre équipe dûment formée et expérimentée intervient pour vous 365 jours par an. Elle est constituée de deux groupes: les techniciens de maintenance et les monteurs. Chacun est un spécialiste dans son domaine, ce qui nous permet de garantir une prestation de qualité élevée!

## Les instructions

Nos chefs qualifiés vous apportent un soutien actif et sont à vos côtés, dans votre nouvelle cuisine, afin de vous prodiguer des conseils. Ils garantissent ainsi une utilisation optimale des appareils ainsi que la mise en place de nouveaux systèmes de cuisson. Ce qui vous permet d'atteindre, avec votre nouvelle cuisine, les objectifs que vous vous êtes fixés sur le long terme.

## La planification des grandes cuisines Hugentobler – notre offre:

- une augmentation de 5 à 10% du rendement, grâce à des systèmes de cuisson ultramodernes
- la prise en charge complète de concepts sur mesure, jusqu'à leur réalisation parfaite sur site
- les offres, les plans et l'accompagnement du projet
- la prise en charge technique par nos 30 chefs avant, pendant et après la réalisation du projet
- des fabrications spéciales sur mesure, faciles à entretenir et d'un design élégant
- un coaching régulier, permettant de pérenniser les connaissances et de poursuivre le développement des systèmes de cuisson
- des cours professionnels mensuels organisés dans nos 6 centres d'apprentissage et de formation



# Les normes d'hygiène Hugentobler – la meilleure qualité au juste prix



## De la qualité pendant plusieurs générations

Notre mobilier de cuisine doit avoir une stabilité sur le long terme:

- Les revêtements sont réalisés en acier chrome-nickel (CNS) de qualité, et d'une épaisseur standard d'au moins 1,5 mm.
- Dans les zones humides, le revêtement est renforcé en CNS, et en plaques imprégnés dans les zones neutres. Celles-ci sont imperméabilisées (V100).
- Les tiroirs peuvent supporter des charges allant jusqu'à 60 kg. Le bloc tiroirs est stabilisé par des parties latérales à double paroi.

## Finis les problèmes lors des contrôles des services de l'hygiène

Les cuisines Hugentobler sont faciles à nettoyer:

- Qu'ils soient réfrigérés, chauffants ou neutres, les corps inférieurs ont des angles arrondis de 17,5 mm. La jonction entre le sol, les parois arrière et latérales est soudée et sans joints.
- Les revêtements sont dotés d'angles arrondis hygiéniques ainsi que de châssis arrondis sur 17,5 mm. Les restes de nourriture et d'huile dans les fissures appartiennent désormais au passé.
- Le bloc tiroirs est doté d'angles arrondis sur 10 mm sur les 4 côtés. Les poignées profilées, très solides, sont également arrondies et donc faciles à nettoyer.
- Les joints, faciles à changer, sont protégés par une baguette en acier chromé.



## Jour après jour, une utilisation simple et un gain d'efficacité



Nos éléments ciblent l'aspect pratique:

- Les poignées profilées arrondies des tiroirs et des portes ont une forme ergonomique.
- Les tiroirs sont dotés de glissières intégrales de qualité facilitant l'accès aux produits.
- Les rails latéraux sont faciles à démonter et à nettoyer.

## La flexibilité est garantie

Qu'ils soient réfrigérés, chauffants ou neutres, nos meubles de cuisine permettent une construction modulaire:



- Les meubles neutres destinés aux grandes cuisines ont des portes à battants qui ferment sans bruit ainsi que des angles soudés. Les portes s'ouvrent à 180°. Les portes coulissantes sont montées sur roulement à billes et système de guidage.
- Les meubles réfrigérés sont équipés d'un ingénieux système à circulation d'air. Une température homogène règne ainsi dans toute la chambre frigorifique.
- L'armoire chauffante repose sur un système modulaire autonome avec des portes à battants isolées à double paroi et des portes coulissantes montées sur roulement à billes. Le thermostat permet un réglage continu de 30 à 85°C. Un voyant témoin est intégré.

## En option:

C'est avec plaisir que nous répondons à vos besoins individuels. Les meubles en CNS sont également disponibles dans les modèles H1, H2 et H3 conformément à la norme DIN. Nos placards professionnels existent dans toutes les dimensions Gastro Norm ou peuvent être réalisés sur mesure. Les poignées profilées rouges, conformes au design Hugentobler, sont du plus bel effet.

## Financement

Nous avons votre succès à cœur. Un faible budget d'investissement ne doit pas être une entrave à votre démarche. Nous sommes volontiers votre partenaire financier et vous aidons à trouver un financement correct. Notre propre banque de leasing vous permet de tirer profit des avantages suivants:

- des conditions de leasing correctes
- des conditions souples pour les paiements
- une collaboration avec un partenaire de la branche
- la possibilité d'avoir un leasing à long terme
- la possibilité d'acheter immédiatement

## Service

Nous le savons: le temps, c'est de l'argent. Nous sommes 365 jours par an sur les routes pour effectuer les révisions, les réparations des appareils de cuisine ainsi que les installations de fourneaux et de cuisines – et donc rapidement chez vous, sur place. Un collaborateur répond jour et nuit, 24 heures sur 24, samedis et dimanches compris, à tout appel adressé à la hotline du Service (pas de répondeur téléphonique). Dans notre entrepôt de pièces détachées, nous conservons toutes les pièces de rechange dont nous pourrions avoir besoin – y compris pour des appareils en service depuis plus de 20 ans.

## Formation / Coaching

Disposer de la technologie appropriée est une chose, en exploiter son potentiel une autre. Dans nos centres de formation et de perfectionnement, vous pouvez apprendre à utiliser correctement les appareils et les techniques de cuisson moderne. En proposant un coaching individuel dispensé par nos chefs, nous vous soutenons activement et assurons une utilisation optimale des systèmes de cuisson modernes, une offre culinaire attractive, ainsi que la formation initiale et continue de votre brigade.

Vous trouvez notre programme des cours sous [www.hugentobler.com](http://www.hugentobler.com).



**HUGENTOBLER**  
Système de cuisson suisse®

CH/UE

Hugentobler Système de cuisson suisse SA  
Gewerbstrasse 11 • CH-3322 Schönbühl/BE  
Tél. +41 (0)848 400 900 • Fax + 41 (0)31 858 17 15  
[www.hugentobler.com](http://www.hugentobler.com) • [info@hugentobler.com](mailto:info@hugentobler.com)