

HUGENTOBLER

Swiss Indu-Griddle

Swiss Indu-Griddle Flex

La qualité suisse au service de la technique de grillade moderne.



«Je veux servir des grillades
d'une **qualité irréprochable** en
quelques minutes.»

L'induction – pour rôtir au degré près et économiser de l'énergie.



Le Swiss Indu-Griddle Flex: puissant et économe en énergie.

Le Swiss Indu-Griddle Flex est équipé de la puissante technologie RTCSmp®, qui permet un réglage numérique de la température, entre 50 et 230 °C, en temps réel et au degré près. Il est particulièrement efficace en énergie, impressionne par un temps de chauffe extrêmement court et une répartition de la chaleur parfaitement homogène. Le réglage instantané de la température de cuisson séduit tous les cuisiniers professionnels. L'Indu-Griddle Flex permet une manipulation simplifiée, un niveau de confort élevé, une utilisation en toute sécurité et un fonctionnement économique.



Une qualité de grillades optimale



Économies d'énergie



Technologie la plus moderne



L'Indu-Griddle Flex détecte une baisse de la température de 0,5 °C et la corrige instantanément. Vous pourrez ainsi réduire la perte de masse pendant la cuisson et serez enfin en mesure d'adapter la température aux produits.



En quelques minutes, l'Indu-Griddle Flex est prêt à l'emploi en étant réglé sur la température souhaitée. Le préchauffage, fortement consommateur d'énergie, n'est donc plus nécessaire. Ainsi, chaque jour, cela représente entre 1–2 heures en moyenne de temps de fonctionnement en moins.



La technologie RTCSmp® (Realtime Temperature Control System multi-point) contrôle et régule en permanence l'apport d'énergie. Vous pouvez ainsi réaliser vos grillades avec un réglage de la température en temps réel.



3,5
mn

*Un temps de chauffe
très court*



Simplicité du nettoyage

Vous n'en reviendrez pas: grâce à la puissance de l'unité d'induction, la plaque multicouche passe de 20 à 200 °C en seulement 3,5 minutes. La température est uniforme, du milieu de la plaque de rôtissage jusqu'au bord.

La température dégagée par l'Indu-Griddle Flex sur le poste de travail est très faible, ce qui crée un environnement de travail agréable. La pièce n'est pas surchauffée, aucune installation de ventilation coûteuse n'est nécessaire, autant de conditions idéales pour l'ergonomie et les économies.

Le nettoyage est pratique: non seulement la plaque est recouverte d'une protection de surface haut de gamme, mais en plus le Swiss Indu-Griddle Flex est équipé d'un filtre qui se retire très simplement pour être lavé puis réutilisé.

Swiss Indu-Griddle Flex.

Les modèles.

Options

- Spatule à gril
- Éponge de nettoyage



Données techniques

Modèle*	Swiss Indu-Griddle Flex petit	Swiss Indu-Griddle Flex grand
Dimensions L x P x H	531 x 493 x 198 mm	656 x 717 x 198 mm
Surface de gril	493 x 352 mm	618 x 577 mm
Zones de gril	1	2
Poids	28 kg	48 kg
Puissance globale	5,0 kW	10,0 kW
Fusibles	10 A	16 A
Tension	400 V	400 V
Protection contre les éclaboussures	oui	oui
Pieds à hauteur réglable	oui	oui

* Tous les modèles sont disponibles en modèle encastrable.

Tip and Turn – vous apprécierez cette fonction.

Tip

Appuyez sur le bouton rotatif pour activer l'appareil et sélectionner la fonction souhaitée (cuisson à l'aide des niveaux de puissance ou cuisson à la température exacte).

Turn

Tournez le bouton pour définir le réglage souhaité.



Une pression sur le bouton modifie la fonction (Tip).



Une rotation du bouton définit le réglage souhaité (Turn).



Sécurité maximale



*Zones de cuisson
réglables séparément*



De nombreuses fonctions de protection, comme le couvercle anti-projections, vous garantissent une sécurité de fonctionnement particulièrement élevée.



Optimisez la réalisation de vos grillades grâce aux deux zones de cuisson réglables séparément et au réglage distinct de la température (grand modèle).



Très pratique, le minuteur vous permet d'activer votre Indu-Griddle Flex au moment où vous le souhaitez: le système électronique déclenche l'appareil à la seconde près.

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 cuisine, en passant par l'étude et la réalisation du projet. Un autre aspect important: nous nous engageons à concrétiser vos souhaits.



Formation et coaching

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.

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.

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 en vous aidant par téléphone. Votre appel est pris en charge, 24/7.



*Des grillades en un temps record
pour des économies d'énergie.*



*Développé et fabriqué
en Suisse.*

*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