

HUGENTOBLER

Practico Vision®

Ein cleverer Zug



Einfach intelligent: Schweizer Kochsysteme von HUGENTOBLER

Seit über 40 Jahren erfinden und bauen wir Kochtechnik und Küchensysteme, die Köche und Gastronomen in die Gewinnerposition bringen. Wir streben nach Lösungen für einen einfacheren und erfolgreicher Kochalltag, nicht nach immer komplizierteren Geräten. Unsere Devise lautet: Weg von überhöhten Unterhaltskosten, weg vom unnötigen Ressourcenverschleiss, weg von der Illusion, auf Kosten der Qualität möglichst viele Zubereitungsarten in einem einzigen Gerät realisieren zu müssen. Nach dieser Devise haben wir den Practico Vision konzipiert und gebaut – ein echter HUGENTOBLER Kombisteamer mit Schweizer Know-how und bewährten Bauteilen aus der Schweiz. Ein weiterer Beweis unserer Kernkompetenz, aus Lebensmitteln beste Speisen herzustellen.

Ob fürs Dämpfen, Braten, Regenerieren oder Backen, mit dem Practico Vision machen Sie den entscheidenden Zug zum Erfolg. Sie riskieren nichts, können aber viel gewinnen!



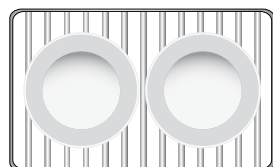
Quereinschub – Schluss mit brenzligen Situationen

Das Problem mit dem Längseinschub



Mit einem Längseinschub können Sie schnell in Bedrängnis kommen. Denn wie soll man die Türe öffnen, wenn beide Hände dazu benötigt werden, die volle GN-Schale einzuschieben? Und wie bekommt man die hinteren Teller aus dem Kombisteamer, ohne sich Finger und Arme zu verbrennen? Um diese Gefahr zu umgehen, wird oft nur der vordere Teil und somit nur die Hälfte der Kapazität genutzt.

Die Lösung mit dem Quereinschub



Ein einfacher Perspektivenwechsel räumt diese Probleme aus dem Weg: Dank dem Quereinschub können Sie die GN-Schalen problemlos einhändig einschieben. Weil die Teller neben- statt hintereinander angeordnet sind, haben Sie die perfekte Übersicht und den gleichzeitigen Zugriff auf zwei Teller – ohne Verbrennungsgefahr. So bringen Sie das gesamte Fassungsvermögen des Kombisteamers wieder voll ins Spiel, bei gleich bleibenden Aussenmassen.



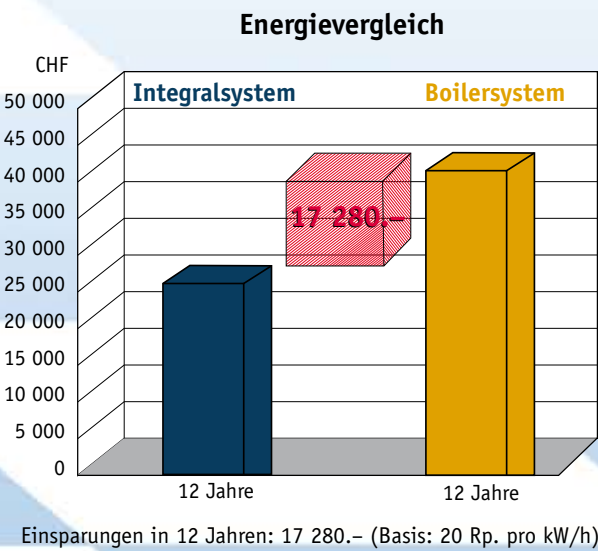
- Längseinschub**
 - Zweihandbedienung
 - 50% Auslastung
 - schwierige visuelle Überwachung
 - grosse Verbrennungsgefahr
- + Quereinschub**
 - + Einhandbedienung
 - + 100% Auslastung
 - + gute Übersicht
 - + hohe Sicherheit

Integrale Dampferzeugung – so halten Sie die Kosten in Schach

Sparen inklusive

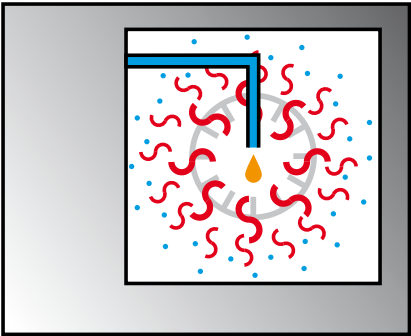
Mit dem Practico Vision eröffnen Sie jede Partie mit einem Sparvorsprung, denn seine integrale Dampferzeugung ohne Boiler sorgt für bemerkenswerte Kostensenkungen in Betrieb und Unterhalt. Allein durch diese Einsparungen ist der Practico Vision nach 10 bis 15 Jahren amortisiert. Das sind die Vorteile:

- + **Weniger Stromverbrauch:** Das integrierte Energie-Optimierungs-System EOS reduziert die Heizleistung automatisch um 1/3, sobald die volle Energie nicht mehr benötigt wird.
- + **Weniger Wasserverbrauch:** Neben dem Wasser-Spar-System WSS senkt auch der geschlossene Reinigungskreislauf den Wasserverbrauch auf ein Minimum.
- + **Kürzere Aufheizzeit:** Die gesamte Energieleistung konzentriert sich auf ein einziges Heizsystem, zudem ist das Aufheizen des Boilers hinfällig.
- + **Kein Standby-Heizen** da kein Boiler vorhanden.
- + **Weniger Reparaturen:** Die Integralverdampfung überzeugt mit robuster Technik und hochwertigen Komponenten statt mit heiklen Feinessen und Elektronik.
- + **Keine teuren Sonden:** Die ideale Feuchtigkeit für die beste Speisenqualität können Sie einfach und präzise mit der Dampfsättigungskontrolle ermitteln, ohne Messsonde.

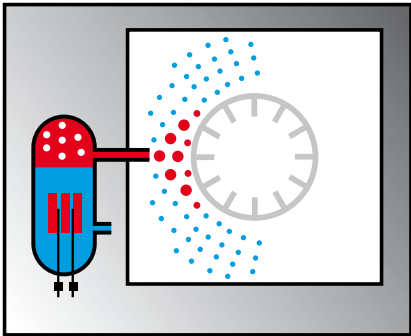


Die Systeme im Vergleich

Integralsystem



Boilersystem



+ Die Pluspunkte der integralen Dampferzeugung

- + Kürzere Aufheizzeit
- + Feinste Regulierbarkeit
- + Hohe Energie- und Wassereinsparungen
- + Kein Kalk im Gerät
- + Tiefere Unterhaltskosten
- + Kostengünstigere Komponenten
- + Geringerer Anschlusswert



Vision Touch – das Bedienpanel mit Köpfchen

Einfach und intuitiv verständlich

Mit dem clever konzipierten Touchscreen **Vision Touch** haben Sie Ihren Kombiteamer jederzeit voll im Griff, ohne langes Tüfteln. Auf dem grosszügigen Display wählen Sie einfach eine der drei Grund-Betriebsarten oder eine der Zusatzfunktionen unter «Extras» an und tippen dann die gewünschten Detail-funktionen ein. Dabei sind alle Funktionen durch farbige 3D-Symbole dargestellt und zwar genau da, wo man sie intuitiv erwartet.



Vision Agent – der sichere Rückhalt



Das Bedienmenü des Practico Vision ist selbsterklärend und die Bedienung sehr schnell lernbar. Sollten trotzdem Unklarheiten auftauchen, hilft der **Vision Agent** weiter. Über diesen Assistenten gelangen Sie ohne Umwege

zu Erklärungen und Tipps zu allen Funktionen und Einstellungen. Egal, auf welcher Ebene des Programms: Wenn Sie eine Frage haben, drücken Sie auf **Vision Agent**, er führt Sie Zug um Zug zum Ziel.

Pflegeleicht und stabil

Dank den fugenlosen, glatten Oberflächen kommt Ihnen der **Vision Touch** nicht nur bei der Bedienung, sondern auch bei der Reinigung sehr entgegen. Hochwertige Materialien garantieren Stabilität und Langlebigkeit.

Trotz Automatik jederzeit die Kontrolle

Automatik ist gut, aber manchmal ist gesunder Kochverstand besser. Der Practico Vision unterstützt Sie mit vielen pfannenfertigen Rezepten/Programmen und den vollautomatisch ablaufenden Prozessen von Easy Cooking. Doch bei allen können Sie jederzeit und in Sekundenschnelle eingreifen, damit Sie immer die volle Kontrolle über den Kochprozess haben.

Die 3 Betriebsarten – wählen Sie Ihre Taktik

Easy Cooking



Easy Cooking ist der König der Einfachheit. Mit diesem Modus bringen Sie Ihren Kombiteamer selbst für die anspruchsvollsten Gar-Prozesse in eine erfolgreiche Ausgangsstellung. Auch wenig erfahrene Mitarbeiter erzielen mit

Easy Cooking hervorragende Resultate. Und so einfach geht's: Sie wählen das Produkt und das gewünschte Garverfahren, bestimmen die Bräunung und die Garstufe und starten den Vorgang. Die aktuellen Werte wie Temperatur, Zeit oder Kern-temperatur werden dabei stets angezeigt. Sie können die einzelnen Parameter jederzeit nach Ihren Wünschen verändern.

Rezepte/Programme



Unter diesem Symbol können Sie Programme abrufen, speichern und bearbeiten – seien es Ihre eigenen oder bereits programmierte. Der grosse Vorteil: Sie erzielen mit demselben Programm stets die gleiche Speisenqualität. Der praktische Nutzen: Sie können die Programme ganz nach Ihren eigenen Vorstellungen speichern – zum Beispiel unter «Favoriten» für den besonders schnellen Zugriff – und sie mit einem Schreibschutz sichern.

Manuell



Die manuelle Bedienung des Practico Vision ist noch einfacher als mit dem Drehschalter. Die präzise und punktgenaue Eingabe nehmen Sie über die bewährte 10er-Tastatur vor. Alle wesentlichen Parameter sind dabei auf einen Blick ersichtlich.



Practico Vision – die Modelle in der Übersicht



Modell	623	611	1011	1221	2011
Anzahl Einschübe	6 x 2/3 GN	7 x 1/1 GN	11 x 1/1 GN	12 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN
Abstand der Einschübe	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm
Masse B x T* x H (mm)	683 x 586 x 575	933 x 817 x 786	933 x 817 x 1046	1105 x 952 x 1353	948 x 827 x 1824
Gewicht	65 kg	110 kg	132 kg	197 kg	221 kg
Gesamtanschlusswert	4,9 kW	10,2 kW	17,6 kW	35 kW	35 kW
Absicherung	10 A	16 A	25 A	63 A	63 A
Spannung	3N / 400 V / 50 Hz	3N / 400 V / 50 Hz	3N / 400 V / 50 Hz	3N / 400 V / 50 Hz	3N / 400 V / 50 Hz
Wasseranschluss / Abwasseranschluss	G ¾ 40 mm	G ¾ 50 mm	G ¾ 50 mm	G ¾ 50 mm	G ¾ 50 mm
Temperaturbereich	30 – 300 °C	30 – 300 °C	30 – 300 °C	30 – 300 °C	30 – 300 °C
Optional	–	Backmass 400 x 600 mm	Backmass 400 x 600 mm	–	–
Türbandung	rechts	wählbar	wählbar	rechts	rechts

Alle Geräte sind für Osmosewasser geeignet

* Das Tiefenmass (T) ist ohne Türgriff angegeben.
20 x 2/1 und Doppelstock-Versionen auf Anfrage.

Übersicht aller Funktionen

- EASY COOKING
- VISION TOUCH – Bedienpanel
- VISION AGENT – Hilfs-Assistent
- ACTIVE CLEANING – automatische Reinigung
- Touchscreen, farbig
- 4-Punkt-Kerntemperaturfühler
- Heissluft 30 - 300°C
- Kombidampf 30 - 300°C
- Dampf 30 - 130 °C
- Hygienischer Garraum
- Garen über Nacht
- Niedertemperaturgaren (NT-Garen)
- Delta-T-Garen
- Cook & Hold
- Regenerieren
- Bankettsystem
- Etageeinschub-Timer – separate Zeiteinstellung pro Einschub
- Programmierung bis zu 1000 Programmen mit je 20 Schritten
- Ventilator, autoreverse
- Ventilator mit 5 Geschwindigkeiten*
- Ventilator, getaktet
- Ventilatorstopp – sofortiger Lüfterstopp beim Öffnen der Türe*
- LERN-Funktion
- Automatisches Vorheizen / Abkühlen
- Autoklima – Dampfsättigungskontrolle
- Automatischer Gerätestart
- Quick-View – Programmschnellansicht
- ACM (automatisches Kapazitäts-Management)
- SDS (Service- und Diagnose-System)
- WSS (Wasser-Spar-System)
- EOS (automatisches Energie-Optimierungs-System)
- Wrasenklappe
- Handbrause
- Tür arretiert in zwei Positionen (Sicherheit)
- Konvexe Glastür
- Halogen-Beleuchtung
- Türdichtung wechselbar
- Türe mit Doppelverglasung – verhindert Wärmeverlust
- USB-Schnittstelle
- LAN – Internet Kommunikations-schnittstelle
- Automatische HACCP-Protokollierung

Optional:

- Türanschlag links (611, 1011)
- Sicherheits-Türöffnung in zwei Schritten (623, 611, 1011)
- Zweiter unabhängiger Kerntemperaturfühler
- Schnittstelle zu externem Energie-Optimierungs-System

* Exkl. Modell 623

Practico Vision + Bankettsystem HG 3000 – klug kombiniert

Schachmatt für Engpässe

Sie haben ein grosses Familienfest oder ein Gala-Diner mit 300 Gästen im Haus, der A-la-carte-Service darf aber nicht darunter leiden? Mit dem cleveren Duo Practico Vision/Bankettsystem meistern Sie diese Aufgabe souverän. Sie produzieren die Speisen vor, richten die Teller an, lagern sie im Hordengestell, schieben das Hordengestell zum Zeitpunkt X zur Regeneration in den Practico Vision und servieren hunderten von Gästen innert Minuten ein perfektes Menü auf einem blitzblanken Teller. Der Practico Vision ist auch im A-la-carte-Service eine wertvolle Unterstützung; dank dem Etageneinschub-Timer können Sie die Regeneration jedes einzelnen Einschubs separat überwachen.

Profitieren Sie vom Wissen des Erfinders

HUGENTOBLER hat das Bankettsystem für Kombisteamer vor über zwanzig Jahren für die Restaurationen auf dem Jungfrauojoch entwickelt. Angetrocknete Speisen und nasse Teller gehören seither der Vergangenheit an. Heute ist das Bankettsystem kaum mehr aus der Gastronomie wegzudenken. Denn in Kombination mit revolutionären Kochmethoden ist es der Schlüssel zu mehr Effizienz, weniger Stress und besserer Speisenqualität.

Werden Sie zum Grossmeister mit der Bankettsystemtechnik von HUGENTOBLER. Wir unterstützen Sie mit einer auf Ihren Betrieb abgestimmten Ausbildung und begleiten Sie durch Ihre ersten Bankette.



Active Cleaning – ein sauberer Sieg für die Hygiene



4 Reinigungsprogramme

Der Practico Vision ist mit dem automatischen Reinigungssystem **Active Cleaning** für die perfekte und mühelose Reinigung ausgestattet. Es bietet vier ökologische Reinigungsprogramme von unterschiedlicher Dauer und Intensität für verschiedene Verschmutzungsgrade.

Zwei-in-Eins

Das in **Active Cleaning** verwendete Pulver besteht aus einer Reinigungs- und einer Klarspülkomponente. So können Sie sich den Einsatz zwei verschiedener Reinigungsmittel sparen und schonen erst noch die Umwelt.

Einsparungen

Mit **Active Cleaning** sparen Sie verglichen mit der manuellen Reinigung täglich etwa 30 Minuten an Arbeitszeit, denn Sie können das Reinigungsprogramm unbeaufsichtigt laufen lassen. Dank dem geschlossenen Reinigungskreislauf reduzieren Sie den Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch um ein Vielfaches und sparen damit nicht nur Zeit, sondern auch viel Geld.

Durchdacht bis ins Detail

1 Automatischer Ventilatorstopp innert einer Sekunde:

Minimaler Klimaverlust beim Öffnen der Türe

2 Doppel-Verglasung:

Gute Isolation, einfache Pflege und Reinigung, keine Verbrennungsgefahr

3 4-Punkt-Kerntemperaturfühler:

Sichere Temperaturüberwachung im Gargut, einfache Anwendung dank der «T»-Form des Fühlergriffs

4 Integrierte Ablaufrinne:

Von der Glasscheibe herabtropfendes Kondenswasser wird von der integrierten Ablaufrinne aufgefangen



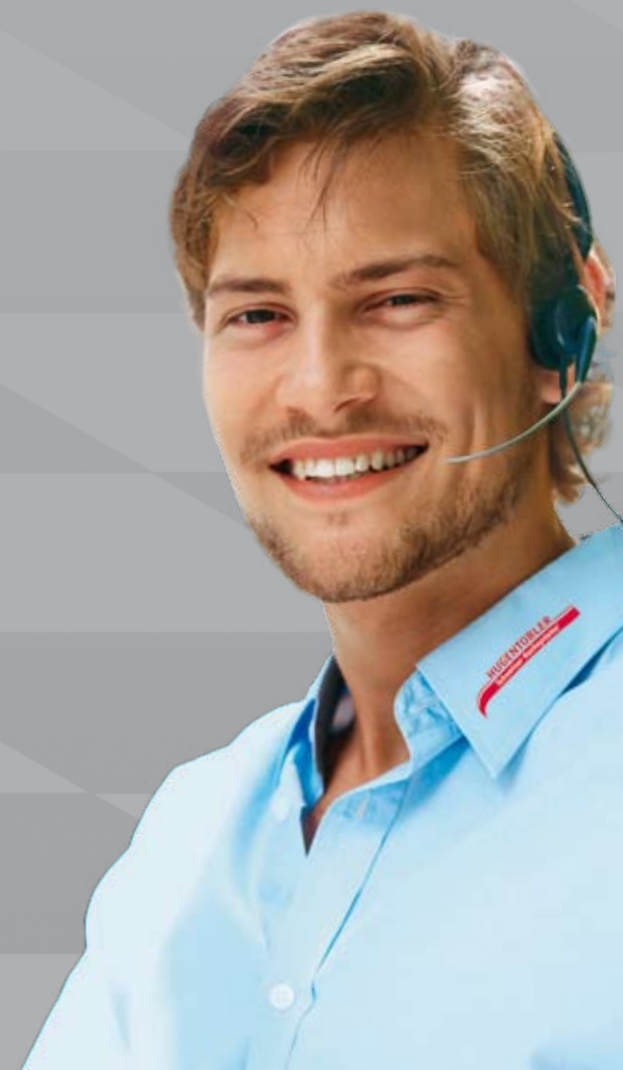
5 Jahre HUGENTOBLER-Garantie – ein faires Spiel

Kein noch so gewiefter Strategie kann mit grossen Unbekannten seriös planen. Mit dem Practico Vision steht Ihre Kalkulation auf einer soliden Basis: Sie haben keine unvorhergesehenen Reparatur- und Servicekosten mehr und teure Produktionsausfälle werden auf ein Minimum reduziert. Mit der einzigartigen HUGENTOBLER-Garantie revidieren wir regelmässig Ihren Practico Vision – 5 Jahre lang! Alle Einsätze verstehen sich inklusive Anfahrt, Arbeit und Materialkosten. Das verstehen wir unter HUGENTOBLER-Garantie.

Garantierte Vorteile

- + Ihr Gerät wird laufend dem neusten Stand der Technik angepasst
- + Längere Lebensdauer des Geräts dank ständiger Kontrolle durch Fachleute
- + Weniger Produktionsausfälle durch frühzeitiges Erkennen von möglichen Fehlerquellen mit SDS (Service- und Diagnose-System)
- + Praktisch keine technischen Ausfälle
- + Verschleisssteile werden vorbeugend ausgewechselt
- + Hohe Werterhaltung
- + Bessere Wiederverkaufsmöglichkeit
- + Exakt kalkulierbare Betriebskosten

24 Stunden / 7 Tage pro Woche werden Sie persönlich am Telefon bedient.



Finanzierung

Uns liegt Ihr Erfolg am Herzen. Diesem soll ein knappes Investitionsbudget nicht im Wege stehen. Wir unterstützen Sie gerne als Finanzpartner und suchen mit Ihnen eine faire Finanzierung. Sie profitieren von folgenden Vorteilen unserer hauseigenen Leasingbank:

- + Faire Leasing-Konditionen
- + Flexible Bedingungen im Zahlungsverkehr
- + Zusammenarbeit mit einem Branchenpartner
- + Langzeit-Leasing möglich
- + Jederzeit Kauf möglich

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 Ausbildungs- und Schulungszentren («ASC's») können Sie den optimalen Einsatz der Geräte und modernste Kochtechniken kennenlernen.

Unser Kursangebot finden Sie auf www.hugentobler.com



HUGENTOBLER Schweizer Kochsysteme®

CH/EU

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Grubenstrasse 107 • CH-3322 Schönbühl/BE
Tel. +41 (0)848 400 900 • Fax +41 (0)31 858 17 15

D

Hugentobler+ Partner GmbH
Lohenstrasse 13 • D-82166 Gräfelfing-München
Tel. +49 (0)89 85 15 77 • Fax +49 (0)89 85 15 47
www.hugentobler.com • info@hugentobler.com