

Practico Vision® Plus

*Der intelligente Kombisteamer. Mit Ihrem
und unserem Know-how entwickelt.*



*«Ich will **perfekte**
Ergebnisse – immer.»*

Er ist stark, schlau und schön.



*Spart Unterhaltskosten
und Ressourcen:
der intelligente Kombisteamer
Practico Vision Plus.*

Dämpfen, Braten, Regenerieren, Backen: Mit dem Practico Vision Plus beginnt in Ihrer Küche eine neue Ära. Der intelligente Kombisteamer erleichtert Ihnen die Arbeit und schont Ihr Portemonnaie: Er ist unerschämmt sparsam im Unterhalt, benötigt im Betrieb verblüffend wenig Wasser und Energie und garantiert Ihnen ein Maximum an Qualität.

Der Practico Vision Plus ist Teil der Schweizer Kochsysteme von Hugentobler, entwickelt mit dem Herzblut einer Schweizer Unternehmerfamilie und 50 Jahren Erfahrung. Das ist unsere Leidenschaft: Produkte und Prozesse, die begeistern.



Der Quereinschub



Das Integralsystem



Die Hugentobler-Garantie



Mit dem Quereinschub können Sie die GN-Schalen problemlos einhändig einschieben. Keine Verbrennungsgefahr und auch bei Tellern einwandfreien Zugriff und perfekte Übersicht.



Die integrale Dampferzeugung senkt die Kosten in Betrieb und Unterhalt.



Da staunen Sie: Wir warten Ihren Kombisteamer bis zu fünf Jahre lang gratis und franko, einschliesslich Anfahrt, Arbeit und Materialkosten.



Extrem sparsam



Verblüffend einfach



*Bankettsystem
für 40 Teller*

Das Integralsystem, die Garraumisolierung, die 3-fach verglaste Tür, der integrierte Wärmetauscher, das Wasserspar-System und Active Cleaning: Das alles verhilft dem Practico Vision Plus zu beeindruckender Energie- und Wassereffizienz.

Den Practico Vision Plus haben Sie sofort im Griff: Für die Bedienung konfigurieren Sie verschiedene Anwenderprofile oder passen die Icons auf dem Startbildschirm individuell an, in Farbe, Grösse und Position. Einfacher geht's nicht!

Mehr Raum zum gleichen Anschlusswert: Mit seinem vertieften Garraum passt die 1011-XL-Version des Kombisteamers zu Bankettsystemen für die Regeneration von 40 Tellern. Das heisst: Mit einem 1011-XL bankettieren Sie 120 Personen!



*Der Practico Vision Plus
Doppelstock mit optionaler
Kondensationsablufthaube.*

Der Quereinschub. Macht Schluss mit brenzligen Situationen.

Das Problem: der Längseinschub

Ein Längseinschub bringt Sie schnell in Bedrängnis: Wie wollen Sie die Tür des Kombiteamers öffnen, wenn Sie beide Hände für das Einschieben der vollen GN-Schale brauchen? Und wie nehmen Sie beim Aufbereiten die hinteren Teller heraus, ohne sich Finger und Arme zu verbrennen? Wenn Sie nur den vorderen Teil des Kombiteamers nutzen, um diese Gefahr zu bannen, nutzen Sie auch nur die halbe Kapazität.

Die Lösung: der Quereinschub

Ein einfacher Perspektivenwechsel räumt diese Probleme aus dem Weg: Dank dem Quereinschub können Sie beim Practico Vision Plus die GN-Schalen problemlos einhändig einschieben. Die Teller sind nicht hintereinander, sondern nebeneinander angeordnet. So haben Sie die perfekte Übersicht und gleichzeitig Zugriff auf zwei Teller – ohne Verbrennungsrisiko. Fazit: Volle Kapazität bei gleichbleibenden Ausmassen.

*Beispiel Arrosieren:
dank Quereinschub bequem
und gefahrlos.*



Nachteile Längseinschub:

- Zweihandbedienung
- Nur 50 % Auslastung
- Schwierige visuelle Überwachung
- Grosse Verbrennungsgefahr

Vorteile Quereinschub:

- Einhandbedienung
- 100 % Auslastung
- Gute Übersicht
- Hohe Sicherheit

*Unheimlich sparsam
in Betrieb und Unterhalt.*



Kann viel, braucht wenig



Das Wasserspar-System



Active Cleaning



Schnelles Aufheizen und minimaler Energieverbrauch dank 50 Millimeter starker Garraumisolation und 3-fach verglaster Tür. Das zweistufige Vorheizsystem nutzt die Abwärme zur Dampferzeugung.



Das einzigartige Design des Ablöschbehälters führt zu minimalem Frischwasserbedarf für die vorschriftsmässige Abkühlung des Kondensats. Dadurch reduziert sich der Gesamtfrischwasserbedarf erheblich.

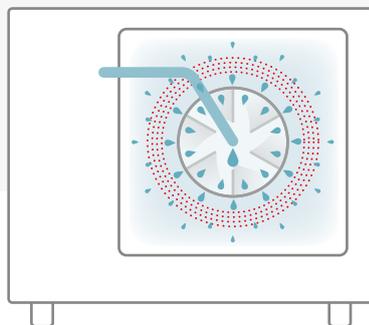


Der Practico Vision Plus reinigt sich selbst – und auch dabei ist er sparsam: Das Wasser zirkuliert bei geringer Frischwasserzufuhr, und das Reinigungsmittel in Pulverform löst sich sofort auf. Fünf verschiedene Programme stehen zur Auswahl.

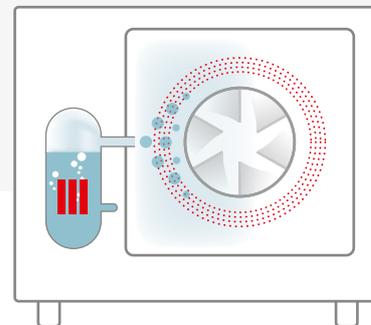
Das Integralsystem – sparen inklusive

Hätten Sie gedacht, dass Ihr Kombiester schon nach 10 bis 15 Jahren amortisiert ist? Dank integraler Dampferzeugung ohne Boiler kostet der Practico Vision Plus markant weniger in Betrieb und Unterhalt.

- Weniger Stromverbrauch: Das integrierte Energie-Optimierungs-System reduziert die Heizleistung automatisch um ein Drittel, sobald nicht mehr die volle Energie benötigt wird.
- Weniger Wasserverbrauch: Das Wasserspar-System und der geschlossene Reinigungskreislauf senken den Wasserverbrauch auf ein Minimum.
- Weniger Reparaturen: Die Integralverdampfung überzeugt mit robuster, pragmatischer Technik und hochwertigen Komponenten.
- Kürzere Aufheizzeit: Die gesamte Energieleistung konzentriert sich auf ein einziges Heizsystem. Das Aufheizen des Boilers entfällt – und das Stand-by-Heizen natürlich auch.
- Keine teuren Sonden: Die ideale Feuchtigkeit für die beste Speisenqualität ermitteln Sie einfach und präzise mit der Dampfsättigungskontrolle.



Integralsystem



Boilersystem

Vorteile des Integralsystems: bessere Regenerierergebnisse, kürzere Aufheizzeit, superfein regulierbar, spart Energie und Wasser, kein Kalk im Gerät, kostet wenig im Unterhalt, kostengünstigere Komponenten, geringerer Anschlusswert.

Der Wasser- und Energieverbrauch im Vergleich

Prozess (Modell 0611, gemäss DIN 18873-1 2012-6 6.2)	Vorgängermodell	Practico Vision Plus	Ersparnis
Heissluft, vorheizen auf 165 °C	3:39 Min.	3:12 Min.	12 % schneller
Heissluft 165 °C, 1 Stunde halten, im Leerlauf	0.95 kWh	0.66 kWh	31 % Energie gespart
Heissluft, Referenzsteine auf 60 °C aufheizen	2.3 l	0 l	100 % Wasser gespart
	2.46 kWh	2.17 kWh	12 % Energie gespart
Dampf, aufheizen und 10 Minuten halten	1.29 kWh	0.83 kWh	36 % Energie gespart



Intuitive Bedienung



Eigene Anwenderprofile



Einschub-Timer



So einfach zu bedienen wie ein Smartphone.

Sie können sofort loslegen

Das 8"-Touchscreen-Display haben wir clever konstruiert: Sie wählen einfach eine der drei Grund-Betriebsarten oder eine der Zusatzfunktionen unter «Extras» und tippen dann die gewünschten Detailfunktionen ein. Sie sind alle mit Icons dargestellt und genau dort, wo Sie sie intuitiv erwarten. Die Menüs sind selbsterklärend, übersichtlich und klar strukturiert.

Alles miteinander? Doch, das geht!

Dank der Multitasking-Funktion können Sie auch während laufender Garprozesse aktiv auf alle Gerätefunktionen zugreifen. Während des Garens oder der automatischen Reinigung kann in allen Menü-Ebenen gearbeitet werden.

Die drei Betriebsarten

Manuell

Sie geben Ihre Befehle über die 10er-Tastatur ein und sehen dabei alle wesentlichen Parameter auf einen Blick.

Programme

Sie rufen bereits gespeicherte Programme auf, bearbeiten sie oder speichern neue, eigene ab. Der grosse Vorteil: Mit demselben Programm erzielen Sie stets die gleiche Speisenqualität.

Easy Cooking

Selbst unerfahrene Anwender erzielen hervorragende Ergebnisse: Die intelligente Garautomatik macht's möglich. Sie wählen einfach das Produkt und das gewünschte Garverfahren, bestimmen die Bräunung und die Garstufe und starten den Vorgang. Aktuelle Werte wie Temperatur, Zeit oder Kerntemperatur werden dabei stets angezeigt. Die einzelnen Parameter können Sie jederzeit verändern.

Automatik ist gut – aber manchmal ist gesunder Kochverstand besser: Sie können jederzeit blitzschnell in Programme und Prozesse eingreifen und haben somit immer die volle Kontrolle über den Kochprozess.

Persönliche Anwenderprofile

Jeder, der mit dem Kombisteamer arbeitet, kann sein persönliches Profil mit individuellem Startbildschirm und seine individuelle Steuerung speichern.

Das Startmenü können Sie vollständig Ihren Bedürfnissen anpassen. Dazu fügen Sie einfach wichtige Programme oder häufig genutzte Funktionen zum Startbildschirm hinzu und heben diese farblich hervor. Unnötiges verschwindet.



Der Einschub-Timer.

Die vier Grundklimas:

- Heissluft
- Kombidampf
- Dampf
- Tellerregeneration

Der Einschub-Timer (Zeiteinschub) überwacht verschiedene Garzeiten bei Mischbeschickungen und informiert darüber, wenn ein bestimmtes Produkt fertig gegart ist und entnommen werden kann. Er hilft Ihnen auch beim Regenerieren von Einzelportionen bei Bestellbon-Eingang. Pro Klima schlägt Ihnen der Practico Vision Plus automatisch Produkte vor, die gleichzeitig mit eingeschoben werden können.

Practico Vision Plus. Die Modelle.

Optionen

- Türanschlag links möglich (0623, 0611, 1011, 1011-XL)
- Schnittstelle zu externem Energie-Optimierungs-System (Sicotronic)
- Räuchermodul
- Untergestelle, Konsolen, Kondensationsabluflhauben ...
- Doppelstock-Varianten

Alle Geräte sind für Osmosewasser geeignet.



Technische Daten

Modell	0623	0611	1011
Anzahl Einschübe	6 x 2/3 GN	7 x 1/1 GN	11 x 1/1 GN
Abstand Einschübe	65 mm	65 mm	65 mm
Masse B x T* x H	683 x 586 x 636 mm	933 x 821 x 820 mm	933 x 821 x 1080 mm
Gewicht	62 kg	116 kg	138 kg
Gesamtanschlusswert	5,0 kW	10,9 kW	17,6 kW
Absicherung	10 A	16 A	25 A
Spannung	3N / 400V / 50 – 60 Hz	3N / 400V / 50 – 60 Hz	3N / 400V / 50 – 60 Hz
Wasser- /Abwasseranschluss	G ¾" / 40 mm	G ¾" / 50 mm	G ¾" / 50 mm
Temperaturbereich	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C
Optional	–	Backmass 400 x 600 mm	Backmass 400 x 600 mm
	Kondensationsabluflhaube	Kondensationsabluflhaube	Kondensationsabluflhaube
Türbandung	wählbar	wählbar	wählbar

* Das Tiefenmass (T) ist ohne Türgriff angegeben.

*XL = mehr Raum
bei gleichem
Anschlusswert!*

XL

*Die XL-Version des
Kombisteamers mit
vertieftem Garraum ist
kompatibel mit den
Bankettsystemen für
40 Teller.*



1011 XL	1221	2011	2021
10 x 1/1 GN	12 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
65 mm	65 mm	63 mm	63 mm
933 x 977 x 1080 mm	1111 x 961 x 1377 ** mm	948 x 834 x 1848 mm	1156 x 963 x 1859 mm
150 kg	210 kg	235 kg	330 kg
17,6 kW	37,1 kW	37,1 kW	59,4 kW
25 A	63 A	63 A	100 A
3N / 400V / 50 – 60 Hz	3N / 400V / 50 – 60 Hz	3N / 400V / 50 – 60 Hz	3N / 400V / 50 – 60 Hz
G ¾" / 50 mm	G ¾" / 50 mm	G ¾" / 50 mm	G ¾" / 50 mm
30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C	30–300 °C
Backmass 400 x 600 mm	–	–	–
Kondensationsabfluthaube	–	Kondensationsabfluthaube	–
wählbar	rechts	rechts	rechts

** Erhöhte Version (200 mm) auf Anfrage.

Clever kombiniert: Das Bankettsystem HG 3000.

XL

Die XL-Version mit vertieftem Garraum ist kompatibel mit den Bankettsystemen für 40 Teller. Auch passend zu Franke TLP/TCAP.



Tellerkapazität (Ø 30 cm)

Modell	1011	1011 XL	1221	2011	2021
Auf Tellerringen	29	–	70	59	118
Auf Gitter	20	40*	48	40	80

* Ø 28 cm

Bankettkapazität

Personen	87	120	210	177	354
----------	----	-----	-----	-----	-----

Nie wieder Engpässe

Ihnen steht ein grosses Familienfest oder ein Gala-Diner mit 300 Personen bevor und der A-la-Carte-Service soll nicht darunter leiden? Mit dem cleveren Duo Practico Vision Plus/Bankettsystem meistern Sie auch diese Aufgabe souverän. Sie produzieren die Speisen vor, richten die Teller an, lagern sie im Hordengestell, schieben dieses zum Zeitpunkt X zur Regeneration in den Practico Vision Plus und servieren hunderten von Gästen innert Minuten ein perfektes Menü auf blitzblanken Tellern. So geht das!

Sie profitieren vom Wissen des Erfinders

Auf dem Jungfrauoch fing alles an: Hugentobler hat das Bankettsystem für Kombisteamer in den neunziger Jahren für die Restauration auf dem «Top of Europe» entwickelt. Angetrocknete Speisen und nasse Teller gehören seither der Vergangenheit an. Heute ist das Bankettsystem aus der Gastronomie kaum mehr wegzu-denken. In Kombination mit revolutionären Kochmethoden ist es der Schlüssel zu mehr Effizienz, weniger Stress und besserer Speisenqualität.



Glückliche Köche



Bessere Speisenqualität



Mehr Rendite

Der Practico Vision gehört zur Familie der Schweizer Kochsysteme

Die intelligente Vernetzung von Geräten und Produktionsarten zur Qualitätsverbesserung von Lebensmitteln ist die Basis jeder «Küchenrevolution». Darauf bauen die Schweizer Kochsysteme von Hugentobler. Köchinnen und Köche sind beweglicher beim Einkauf der Lebensmittel, gewinnen mehr Flexibilität und einen attraktiveren Arbeitsplan. Das Resultat überzeugt: bessere Qualität und gesteigerte Rentabilität.

Wir haben an alles gedacht.

Funktionen

- Heissluft 30–300 °C
- Kombi-Dampf 30–300 °C
- Dampf 30–130 °C
- Teller-Regenerieren 100–150 °C
- Easy Cooking
- Garen über Nacht
- Niedertemperaturgaren
- Delta-T-Garen
- Räuchern (mit Zusatzmodul)
- Sous-vide-Garen
- Cook & Hold
- Einschub-Timer für Mischbeschickung
- GoldenTouch – für ein goldbraunes, knuspriges Ergebnis
- Automatische Feuchtigkeitssteuerung *
- Wasserspar-System
- 2-stufiges Vorheizsystem

Ausstattung

- Quereinschub
- Integralsystem
- Passend zu Bankettsystemen mit 1/1, 1/1 vertieftem oder 2/1 Garraum
- 50-mm starke Garraumisolation

- Dreifachverglasung *
- Innenglas autonom wechselbar
- Antibakterieller Türgriff
- Garraum 7-fach passiviert, mit Hygieneradien
- Autoreverser Lüfter für gleichmässige und intensive Wärmeübertragung
- 7 Lüftergeschwindigkeiten *
- Lüfter-Takten – für sanftes Garen/Backen
- Sofortiger Lüfterstopp *
- Active Cleaning
- Handbrause mit Rückholautomatik *
- 6-Punkt-Kerntemperaturfühler
- Hocheffizientes Entfeuchtungssystem
- Service- und Diagnose-System
- Schutzart: IPX5
- Prüfungen: CE, DVGW

Bedienung

- Grosses 8-Zoll Tochtscreen-Display für schnelle Eingabe mit 10er-Tastatur und Slide. Fugenlos, hygienisch
- Über 100 gespeicherte Programme (inkl. Backprogramme) für Schweizer Küchen

- Speicherkapazität für 1000 Programme mit bis zu 20 Schritten
- MyVision – individuelle Anpassung des Startmenüs
- Letzte 10 – Schnell auf die letzten Garvorgänge zurückgreifen
- Multitasking-Zugriff
- Alle manuellen Änderungen während des Garens können gespeichert werden
- Automatisches Vorheizen/-kühlen
- Anzeige der Energieverbrauchswerte
- Automatischer Start – zeitversetzter Programmstart

Schnittstellen/Aufzeichnung

- USB-Anschluss für Up-/Download von Programmen, HACCP-Daten, Klingeltönen ...
- LAN-Schnittstelle
- VisionCombi Software
- HACCP Aufzeichnung

* Gilt nicht für Modell 0623.



Automatisch gesteuerte Feuchtigkeit



Die präzise Regulierung der Dampfsättigung im Garraum schafft das ideale Klima für jedes Produkt. Die patentierte Garraum-Entfeuchtung sorgt für knusprige Ergebnisse und eine schöne Bräunung.



6-Punkt-Kerntemperatursonde



Punktgenaue Garergebnisse bis zur gewünschten Kerntemperatur dank der 6-Punkt-Kerntemperatursonde.



Handbrause mit Rückholautomatik



Perfekt verstaut und sehr praktisch: die Handbrause mit Rückholautomatik.

Einzigartig: die 5-Jahre-Hugentobler-Garantie mit Gratis-Wartung.

Alles einkalkuliert

Bis zu fünf Jahre lang revidieren wir Ihren Practico Vision Plus Kombisteamer, einschliesslich Anfahrt, Arbeit und Materialkosten – und es kostet Sie keinen Rappen. Sie haben keine unvorhergesehenen Reparatur- oder Servicekosten, und Produktionsausfälle werden auf ein Minimum reduziert. Das verstehen wir unter Hugentobler-Garantie.

Garantierte Vorteile

- Ihr Gerät wird laufend dem neusten Stand der Technik angepasst
- Ihr Gerät lebt länger dank ständiger Kontrolle durch unsere Fachleute
- Minimale Produktionsausfälle dank frühzeitigem Erkennen möglicher Fehlerquellen mit SDS (Service- und Diagnose-System)
- Praktisch keine technischen Ausfälle

- Verschleissteile werden vorbeugend ausgewechselt
- Hohe Werterhaltung
- Bessere Wiederverkaufsmöglichkeit
- Exakt kalkulierbare Betriebskosten

Wir sind immer für Sie da und bedienen Sie persönlich am Telefon, 24 Stunden an 7 Tagen pro Woche.



Finanzierung? Wir helfen

Eine prall gefüllte Investitionskasse ist eine optimale Voraussetzung für die Anschaffung neuer Geräte. Leider sieht die Realität oft anders aus. Wir stehen Ihnen als Finanzpartner zur Seite. Gemeinsam mit Ihnen findet unser hauseigenes Leasing-Unternehmen die passende Finanzierungs-lösung für Ihr Projekt.

Schulung und Coaching

Wir betreiben sechs Ausbildungszentren in verschiedenen Landesteilen. Dort lernen Sie den optimalen Einsatz Ihrer Geräte kennen. Das aktuelle Kursangebot finden Sie unter www.hugentobler.com. Unsere Küchenchefs unterstützen Sie mit individuellen Coachings auch direkt vor Ort.

Service 24/7

Unsere Servicetechniker und Monteure sind Profis auf ihrem Gebiet. Wir organisieren und koordinieren den Service-Einsatz oder helfen Ihnen, unter kompetenter telefonischer Anleitung das Problem selbst zu beheben. Ihr Anruf wird rund um die Uhr entgegengenommen, 24/7.



*Unerreichte Wasser- und
Energieeffizienz.*



*In der Schweiz
mitentwickelt.*

*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