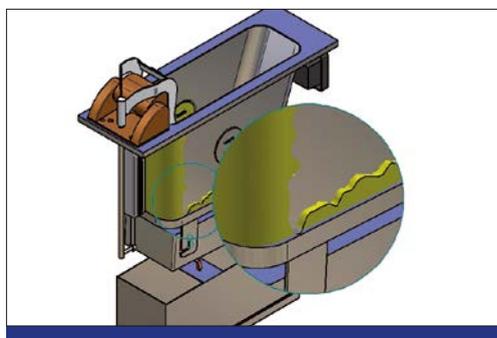


# Écologie – Notre engagement envers la planète

Réduire la consommation d'énergie, afin d'améliorer votre rentabilité. Nous avons gardé cet objectif tout au long de notre développement.

L'énergie nécessaire pour faire chauffer une friteuse classique permettrait aujourd'hui de fournir du chauffage à une maison individuelle. Avec un rendement faible de 30%, 70% de l'énergie nécessaire au chauffage du bain de friture partent en fumée, ce qui est préjudiciable à l'environnement, mais aussi à l'atmosphère de votre cuisine. C'est précisément ce constat qui a motivé notre développement.

## L'utilisation de la chaleur



Nos friteuses concentrent la chaleur là où elle est utilisée - dans le bain d'huile.

**Le résultat :** une isolation de qualité de toutes les parois de la cuve de friture réduit la perte de chaleur d'environ 25%.

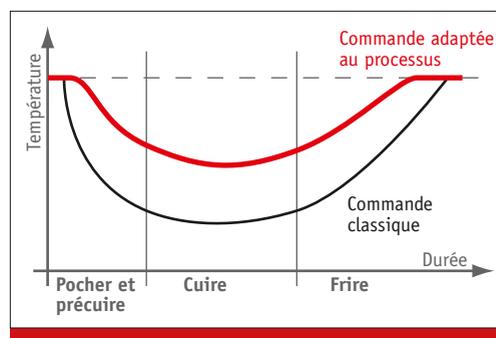
## La sécurité du travail



La position d'égouttage garantit la propreté lors de la manipulation. Les corps de chauffe pivotent et vous permettent ensuite de nettoyer les cuves à grand angle et rapidement.

**Le résultat :** économie de temps et sécurité lors du nettoyage.

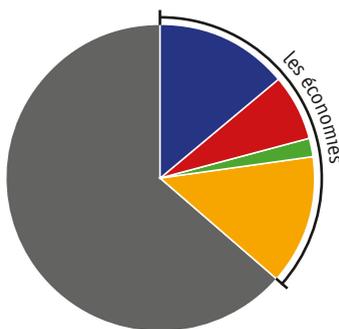
## L'utilisation de l'énergie



La technique de commande intelligente est conçue de telle sorte que l'énergie est utilisée au bon endroit et au bon moment.

**Le résultat :** la commande de l'énergie de chauffage adaptée au processus réduit la puissance connectée d'environ 15%.

**Les économies**  
par rapport à une  
friteuse classique



■	14%
■	7%
■	2%
■	13,5%

## Gestion de l'huile facilitée



Le «système de filtrage et de pompage» permet de filtrer rapidement la matière grasse utilisée. Vous améliorez ainsi non seulement vos fritures mais aussi la durée de vie de votre huile qui est, par ailleurs, contrôlée par notre «frying computer».

**L'avantage pour vous :** cette gestion de l'huile permet de réaliser des économies. Elle vous est aussi profitable en termes d'image.

# Des caractéristiques techniques qui séduisent



Modèle VX 21 P



Modèle VX 31 P



Modèle VX 41 P



Modèle VX 41 T «Twin»

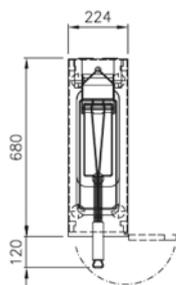


Modèle VX 42 P

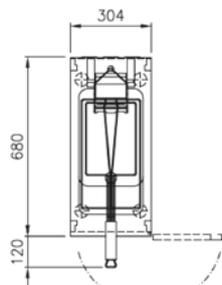
## Poids et capacités

Type	Quantité d'huile l.		Capacité de remplissage	Capacité de rempl. recommandée	Nombre de paniers	Capacité à l'heure	
	Min.	Max.				Frites surgelées	Frites précuites
<b>VX 21 P</b>	7	9	1,25 kg	0,90 kg	1	17 - 22 kg	20 - 25 kg
<b>VX 31 P</b>	13	16	1,50 kg	1,00 kg	1	27 - 32 kg	30 - 35 kg
<b>VX 41 P</b>	18	23	2 x 1,25 kg	2 x 0,90 kg	2 (1)	2 x 17 - 22 kg	2 x 20 - 25 kg
<b>VX 41 T «Twin»</b>	18	23	2 x 1,25 kg	2 x 0,90 kg	2	2 x 17 - 22 kg	2 x 20 - 25 kg
<b>VX 42 P</b>	2 x 7	2 x 9	2 x 1,25 kg	2 x 0,90 kg	2	2 x 17 - 22 kg	2 x 20 - 25 kg

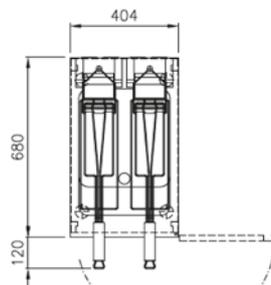
Modèle 21 P



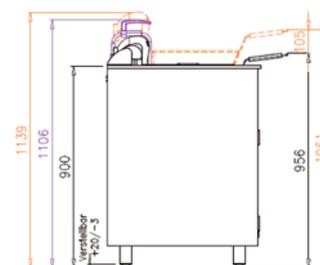
Modèle 31 P



Modèle 41 P | 41 T | 42 P



Tous les modèles



Type	Puissance	Tension	Protection par fusibles	Alimentation
<b>VX 21 P</b>	7,5 kW   5,0 W/cm <sup>2</sup>	3NAC400V   50/60 Hz	3 x 16A	3L+N+PE
<b>VX 31 P</b>	11 kW   4,7 W/cm <sup>2</sup>	3NAC400V   50/60 Hz	3 x 16A	3L+N+PE
<b>VX 41 P</b>	15 kW   5,0 W/cm <sup>2</sup>	3NAC400V   50/60 Hz	3 x 25A	3L+N+PE
<b>VX 41 T «Twin»</b>	15 kW   5,0 W/cm <sup>2</sup>	3NAC400V   50/60 Hz	3 x 25A	3L+N+PE
<b>VX 42 P</b>	15 kW (2 x 7,5)   5,0 W/cm <sup>2</sup>	3NAC400V   50/60 Hz	3 x 25A (2 à 3x16A)	3L+N+PE

# 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)

# HUGENTOBLER

## Hugifrit

### *Une qualité supérieure pour des fritures pleines de saveur*

- Faible puissance de raccordement – performance élevée* ■
- La touche Turbo permet de mettre en chauffe forcée, immédiatement* ■
- Moins de perte de chaleur grâce à une isolation de qualité de toutes les parois* ■
- Nettoyage simplifié grâce à des corps de chauffe pivotants* ■



# Innovation – Le confort d'utilisation Hugifrit

Pratique, le tableau de commande répond désormais à toutes les exigences. Travaillez manuellement ou utilisez l'un des 10 programmes de friture paramétrés par défaut.

Trois touches, seulement, vous suffisent pour faire fonctionner ou programmer l'appareil. Pour ce faire, vous êtes assisté d'un système d'affichage dont la couleur change en fonction de l'état de fonctionnement. Tout simplement génial!

La couleur du signal change, comme un caméléon – Elle correspond toujours à l'état de fonctionnement de l'appareil.



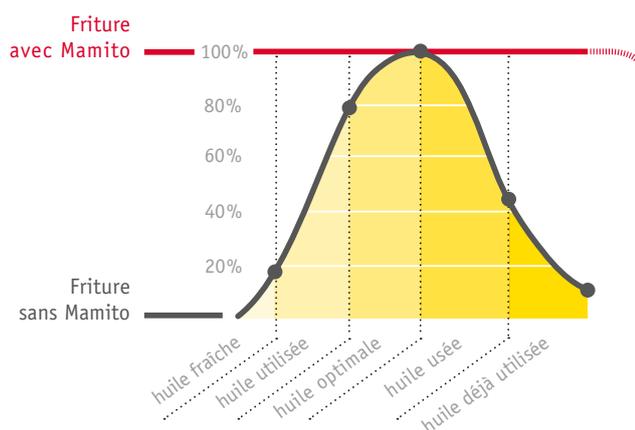
Ce «frying computer» est notre chef-d'œuvre: Vous appuyez sur un bouton – et le déroulement automatique parfait s'enclenche pour vos frites, vos rouleaux de printemps ou encore votre poulet. Imbattable – en termes d'efficacité et de propreté. La chaleur est elle aussi optimale, et la précision redoutable! Remarquable – l'appareil détecte automatiquement les quantités et adapte le temps de friture en conséquence.

**1 2 3** Touches de sélection rapide pour les programmes

 En mode Système de Filtration, la touche Pompe permet de lancer la pompe. Cette touche sert également de touche de raccourci pour le programme 4 ainsi que pour le réglage de diverses fonctions

 La touche de programmation permet de sélectionner l'un des 10 programmes de friture paramétrés par défaut.

 L'écran d'information permet d'afficher, le cas échéant, des valeurs et informations actualisées.



## Option pour réduire les coûts

L'ingrédient entièrement végétal Mamito® Classic nat. retarde le processus naturel de dégradation de votre huile de friture. Pour vous, cela se traduit par une utilisation beaucoup plus longue de votre huile et une qualité constante de fabrication dès la première minute.

- ✓ 100 % végétal
- ✓ Prolonge la durée de vie de l'huile de friture
- ✓ Améliore les performances de l'huile de friture
- ✓ Améliore la qualité du produit final



# Une qualité supérieure pour des fritures pleines de saveur

Que diriez-vous d'une friteuse dont le confort d'utilisation fera le bonheur de votre personnel tout en permettant à vos convives de se régaler de plats croustillants à souhait, grâce à une technologie intelligente?

Nos produits vous apportent LA solution! Répondant à toutes vos attentes, ils vous offrent toute une variété de modèles et de tailles. Quel que soit votre choix – vous pouvez compter sur nous!



# La gamme Hugifrit – nous avons le modèle qu'il vous faut

## Les commandes

- ✓ Boîtier de commande blindé compact
- ✓ Réglage électronique de la température à  $\pm 2$  °C
- ✓ Sonde de température directement dans le bain d'huile
- ✓ Circuit de sécurité distinct
- ✓ Double protection contre le fonctionnement à sec
- ✓ Fonction économique avec stand-by et cycle de fonte de la graisse en série
- ✓ Indication du temps de friture avec affichage du temps résiduel
- ✓ Branchement avec limitation de puissance, avec affichage
- ✓ Branchement pour installation d'extinction avec message d'erreur et relevage des paniers
- ✓ Branchement pour contrôle externe de l'huile et enregistrement du temps de chauffe
- ✓ Les touches de sélection rapide 1-3 et 4 (bouton de la pompe) servent de touches de sélection rapide pour les programmes

## Les équipements

- ✓ Boîtier en acier chrome-nickel
- ✓ Bac de friture profond (30 cm), parois de 1,5 mm d'épaisseur
- ✓ Isolation du bac sur toute sa surface
- ✓ Chauffage pivotant (position d'égouttage et de nettoyage)
- ✓ Support panier amovible
- ✓ Bac de rétention à glissière télescopique et filtre fin/grossier
- ✓ Bac de rétention à glissière télescopique et système de pompe en option
- ✓ Pieds réglables en hauteur

## Les options

- ✓ Système de pompage de l'huile
- ✓ Relevage simple ou double des paniers
- ✓ Roulettes
- ✓ 2 câbles (sur le modèle VX 42 P)
- ✓ Tous les appareils existent aussi en version encastrable
- ✓ Système de dosage Mamito

