

**HUGENTOBLER**

Practico Vision®

## ***Practico Vision® Plus***

*Le combisteamer intelligent. Développé avec  
votre savoir-faire. Et le nôtre.*



*«J'attends des **résultats**  
**parfaits** – en tout temps.»*

*Il est puissant, astucieux et beau.*



*Des frais d'entretien réduits,  
des économies de ressources:  
le combisteamer intelligent  
Practico Vision Plus.*

Etuver, rôtir, remettre en température, cuire: avec le Practico Vision Plus, votre cuisine entre dans une nouvelle ère. Le combisteamer intelligent vous simplifie la tâche tout en sollicitant moins votre porte-monnaie: il est scandaleusement peu cher à entretenir, sa consommation d'eau et d'énergie en fonctionnement est stupéfiante, et il vous offre la garantie d'une qualité maximale.

Le Practico Vision Plus fait partie intégrante des systèmes de cuisson suisses d'Hugentobler, développés avec le cœur par une entreprise familiale suisse riche de ses 50 ans d'expérience. C'est notre passion: des produits et des processus pour remédier aux problèmes et susciter l'enthousiasme.



*La glissière transversale*



*Le système intégral*



*La garantie Hugentobler*



La glissière transversale permet d'insérer sans problème les bacs GN d'une seule main. Il n'y a aucun risque de brûlure. Il est très facile d'attraper les assiettes, et la vision d'ensemble est parfaite.



La production de vapeur intégrée permet de réduire les coûts de fonctionnement et d'entretien.



Vous en restez bouche bée: nous assurons la maintenance de votre combisteamer pendant cinq ans gratuitement et franco, déplacement, intervention et frais de matériel compris.



*Extrêmement économique*



*Stupéfiant de simplicité*



*Système de banquet  
pour 40 assiettes*

Le système intégral, l'isolation de la chambre de cuisson, la porte à triple vitrage, l'échangeur thermique intégré, l'économiseur d'eau et l'Active Cleaning: tout cela contribue à l'impressionnante efficacité énergétique et hydraulique du Practico Vision Plus.

Le Practico Vision Plus permet une prise en main immédiate: pour l'utiliser, vous configurez différents profils utilisateurs ou organisez à votre guise la couleur, la taille et l'emplacement des icônes de l'écran principal. Il n'y a rien de plus simple!

Plus de place pour la même puissance raccordée: avec sa chambre de cuisson plus profonde, la version XL 1011 du combi-steamer est compatible avec les systèmes de banquet permettant la remise en température de 40 assiettes. En d'autres termes: avec un modèle XL 1011, vous pouvez organiser un banquet pour 120 personnes!



*Le Practico Vision Plus  
double étage, avec hotte  
d'extraction à condensation,  
proposée en option.*



# *La glissière transversale. Finies les situations brûlantes.*

## *Le problème: la glissière longitudinale*

Avec une glissière longitudinale, vous êtes vite confronté à une situation difficile: comment ouvrir la porte du combi-steamer si vous avez besoin de vos deux mains pour insérer des bacs GN remplis? Et, lors de la préparation, comment attraper les assiettes placées à l'arrière sans se brûler les doigts et les bras? Si, pour écarter ce danger, vous n'utilisez que la partie avant du combi-steamer, vous n'exploitez que la moitié de sa capacité.

## *La solution: la glissière transversale*

Un simple changement de perspective, et le problème est résolu: grâce à la glissière transversale, vous pouvez insérer sans problème et d'une seule main les bacs GN dans le Practico Vision Plus. Les assiettes sont rangées les unes à côté des autres, et non l'une derrière l'autre. Vous avez toujours une excellente vision d'ensemble, et pouvez attraper à tout moment deux assiettes en même temps – sans risque de brûlure. Le résultat? Vous pouvez exploiter toute la capacité de l'appareil, malgré des dimensions extérieures inchangées.

*Exemple de l'arrosage: avec la glissière transversale, l'arrosage est confortable et sans danger.*



### **Les inconvénients de la glissière longitudinale:**

- Elle exige l'utilisation des deux mains
- Exploitation à seulement 50 % des capacités
- Contrôle visuel difficile
- Risque accru de brûlures

### **Les avantages de la glissière transversale:**

- S'utilise d'une seule main
- Exploitation de 100 % des capacités
- Bonne vision d'ensemble
- Sécurité élevée

*Fonctionnement et entretien  
incroyablement économiques.*



*Performant et peu gourmand*



*L'économiseur d'eau*



*Active Cleaning*



Les 50 mm de l'isolation de la chambre de cuisson et la porte à triple vitrage permettent une mise en température rapide et une moindre consommation d'énergie. Le système de préchauffage en deux temps récupère la chaleur pour produire la vapeur.



Le design unique du récipient de déglacage permet une moindre consommation d'eau pour le refroidissement en bonne et due forme du condensat. Ce qui réduit considérablement la consommation d'eau globale.

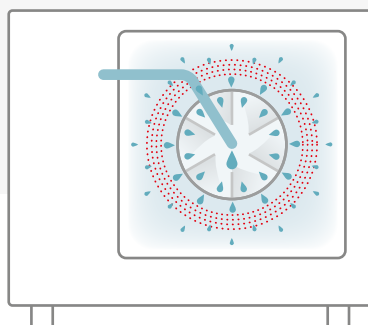


Le Practico Vision Plus est autonettoyant – tout en étant très économique: l'eau en circuit fermé nécessite peu d'appoint, et les produits nettoyants sous forme de poudre se dissolvent immédiatement. L'appareil dispose de cinq programmes différents.

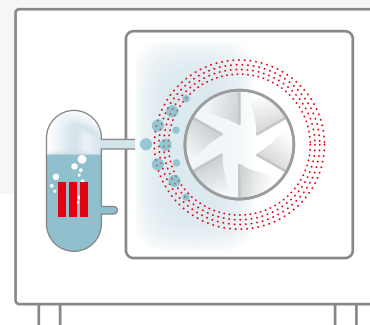
## Le système intégral – économies incluses

Auriez-vous imaginé que votre combi-steamer pouvait être amorti en 10 à 15 ans? Grâce à la production de vapeur intégrée, sans chauffe-eau, le Practico Vision Plus coûte nettement moins cher en fonctionnement et en entretien.

- Consommation d'électricité réduite: le système d'optimisation d'énergie intégré réduit automatiquement la puissance de chauffe d'un tiers dès que l'appareil n'a plus besoin de toute l'énergie.
- Consommation d'eau réduite: l'économeur d'eau et le cycle de nettoyage fermé réduisent la consommation d'eau à un minimum.
- Durée de préchauffage écourtée: toute la puissance énergétique se concentre sur un seul système de chauffage; de plus, il n'est pas nécessaire de chauffer le chauffe-eau. Il n'y a pas, non plus, de chauffage en stand-by.
- Moins de réparations: l'évaporation intégrale convainc par sa technique robuste et fonctionnelle ainsi que par ses composants de qualité.
- Pas de sondes onéreuses: vous déterminez l'humidité idéale pour une qualité optimale des plats à l'aide du contrôle de saturation de la vapeur – simple et précis dans son utilisation.



Système intégral



Système chauffe-eau

*Les avantages du système intégral: de meilleurs résultats lors de la remise en température. Durée de préchauffage écourtée. Réglage extrêmement précis. Permet des économies d'énergie et d'eau. Pas de tartre dans l'appareil. Entretien moins coûteux. Composants moins onéreux. Valeur de raccordement plus faible.*

## Comparatif de consommation d'eau et d'énergie

| Processus (Modèle 0611, conformément à la norme DIN 18873-1 2012-6 6.2) | Modèles antérieurs | Practico Vision Plus | Economie                  |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|---------------------------|
| Air chaud, préchauffage à 165 °C                                        | 3:39 Min.          | 3:12 Min.            | 12 % plus rapide          |
| Air chaud 165 °C, pendant une heure, à vide                             | 0.95 kWh           | 0.66 kWh             | 31 % d'énergie économisés |
| Air chaud, mise en température à 60 °C de pierres témoin                | 2.3 l              | 0 l                  | 100 % d'eau économisés    |
|                                                                         | 2.46 kWh           | 2.17 kWh             | 12 % d'énergie économisés |
| Vapeur, mise en température et maintien pendant 10 min.                 | 1.29 kWh           | 0.83 kWh             | 36 % d'énergie économisés |





*Utilisation intuitive*



*Profils utilisateurs  
personnalisés*



*Minuterie par élément*





# Aussi simple qu'un smartphone.

## *Vous pouvez vous lancer immédiatement*

La conception de l'écran tactile 8" est intelligente: vous sélectionnez simplement l'un des trois modes de fonctionnement standard ou l'une des fonctions supplémentaires sous «Extras», puis vous spécifiez les détails. Chacun des modes est représenté sous forme d'icônes, là où vous vous attendez à les trouver. Les menus sont intuitifs, clairs et logiques.

### **En même temps? Pas de problème!**

Le mode multitâches permet d'utiliser toutes les fonctions de l'appareil, sans avoir à interrompre des processus de cuisson en cours. Tous les niveaux de menus peuvent être traités en cours de cuisson ou de nettoyage automatique.

## *Les trois modes de fonctionnement*

### **Manuel**

Vous réglez les paramètres de cuisson selon vos exigences au moyen des 10 touches disponibles. Tous les paramètres sont clairement indiqués.

### **Programmes**

Vous appelez des programmes préenregistrés, vous les modifiez ou vous en créez de nouveaux. L'avantage majeur: l'utilisation d'un même programme vous permet d'obtenir une qualité constante.

### **Easy Cooking**

Même les utilisateurs les moins expérimentés peuvent obtenir d'excellents résultats: c'est possible grâce au système automatique de cuisson intelligente. Il suffit de sélectionner un produit et le mode de cuisson de son choix, de définir le degré de coloration recherché ainsi que le niveau de cuisson puis de lancer le processus. Les valeurs actuelles, telles que la température, la durée ou la température à cœur, sont affichées à tout moment. Vous pouvez modifier à volonté les différents paramètres.

Un mode automatique, c'est bien. Mais, en cuisine, il est parfois préférable de garder la main: il est possible d'intervenir à tout moment dans les programmes et les processus et, ainsi, de garder le contrôle du processus.

## *Profils utilisateurs personnalisés*

Quiconque travaille avec le combisteamer peut définir son profil personnel, en créant un écran principal personnalisé avec les boutons de son choix.

Le menu de démarrage peut être totalement adapté à vos besoins. Pour ce faire, il vous suffit d'ajouter sur l'écran principal les programmes importants ou les modes fréquemment utilisés, et de modifier leur couleur. Tout ce qui est inutile disparaît.



## *La minuterie par élément.*

### **Les quatre modes de base:**

- Air chaud
- Combinaison air chaud et vapeur
- Vapeur
- Remise en température des assiettes

La minuterie par élément (temporisation de grille) permet de contrôler plusieurs temps de cuisson en cas de charges multiples, et de signaler lorsque la cuisson d'un produit donné est terminée et qu'il doit être sorti du four. Elle est également utile pour la remise en température de portions individuelles en cas de préparation à la demande. Pour chaque mode de cuisson, Practico Vision Plus suggère aussi automatiquement des produits pouvant être insérés en même temps.

# Practico Vision Plus. Les modèles.

## Options

- Possibilité de charnière à gauche (0623, 0611, 1011, 1011-XL)
- Interface possible avec le système externe d'optimisation de l'énergie (Sicotronic)
- Module fumoir
- Châssis, consoles, hottes d'extraction à condensation...
- Versions double étage

Tous les appareils peuvent s'utiliser avec de l'eau osmosée.



## Données techniques

|                                     |                        |                               |                               |
|-------------------------------------|------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| <b>Modèle</b>                       | 0623                   | 0611                          | 1011                          |
| <b>Nombres de glissières</b>        | 6 x 2/3 GN             | 7 x 1/1 GN                    | 11 x 1/1 GN                   |
| <b>Espace entre les glissières</b>  | 65 mm                  | 65 mm                         | 65 mm                         |
| <b>Dimensions L x P* x H</b>        | 683 x 586 x 636 mm     | 933 x 821 x 820 mm            | 933 x 821 x 1080 mm           |
| <b>Poids</b>                        | 62 kg                  | 116 kg                        | 138 kg                        |
| <b>Valeur de raccord globale</b>    | 5,0 kW                 | 10,9 kW                       | 17,6 kW                       |
| <b>Fusibles</b>                     | 10 A                   | 16 A                          | 25 A                          |
| <b>Tension</b>                      | 3N / 400V / 50 – 60 Hz | 3N / 400V / 50 – 60 Hz        | 3N / 400V / 50 – 60 Hz        |
| <b>Raccord d'eau fraîche / usée</b> | G ¾" / 40 mm           | G ¾" / 50 mm                  | G ¾" / 50 mm                  |
| <b>Plage de température</b>         | 30–300 °C              | 30–300 °C                     | 30–300 °C                     |
| <b>En option</b>                    | –                      | Norme boulangère 400 x 600 mm | Norme boulangère 400 x 600 mm |
|                                     | Hotte à condensation   | Hotte à condensation          | Hotte à condensation          |
| <b>Charnières de porte</b>          | à choix                | à choix                       | à choix                       |

\* La profondeur (P) est indiquée sans poignée.

*XL = Plus de place  
pour la même  
puissance raccordée!*

**XL**

*La version XL du combi-  
steamer avec chambre  
de cuisson plus profonde  
est compatible avec  
les systèmes de banquet  
pour 40 assiettes.*



|                               |                         |                        |                        |
|-------------------------------|-------------------------|------------------------|------------------------|
| 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              |
| Norme boulangère 400 x 600 mm | –                       | –                      | –                      |
| Hotte à condensation          | –                       | Hotte à condensation   | –                      |
| à choix                       | à droite                | à droite               | à droite               |

\*\* Version surélevée (20 cm) disponible sur demande.

# La combinaison gagnante: avec le système de banquet HG 3000.

**XL**

*La version XL avec chambre de cuisson plus profonde est compatible avec les systèmes de banquet pour 40 assiettes. Egalement compatible avec Franke TLP/TCAP.*



## Capacité d'assiettes (Ø 30 cm)

| Modèle                  | 1011 | 1011 XL | 1221 | 2011 | 2021 |
|-------------------------|------|---------|------|------|------|
| Sur support d'assiettes | 29   | —       | 70   | 59   | 118  |
| Sur grille              | 20   | 40*     | 48   | 40   | 80   |

\* Ø 28 cm

## Capacité du système de banquet

| Personnes | 87 | 120 | 210 | 177 | 354 |
|-----------|----|-----|-----|-----|-----|
|-----------|----|-----|-----|-----|-----|

## La fin des goulets d'étranglement

Vous préparez une grande fête de famille ou un dîner de gala avec 300 convives, mais le service à la carte ne doit pas en pâtir? L'astucieux duo Practico Vision Plus/système de banquet vous permet de venir à bout de cette situation avec maestria. Vous préparez les plats, garnissez les assiettes, les déposez sur le chariot à claies et, le moment venu, glissez ce dernier dans le Practico Vision Plus pour une remise en température. En quelques minutes, vous servez un menu parfait sur une assiette impeccable à des centaines de convives. C'est aussi simple que ça!

## Vous profitez du savoir-faire de l'inventeur

L'histoire a commencé au Jungfraujoch: Hugentobler a développé le système de banquet pour combisteamer dans les années 1990, pour la restauration sur le «toit de l'Europe». Depuis cette époque, les plats desséchés et les assiettes mouillées sont de l'histoire ancienne. Aujourd'hui, le système de banquet est un élément à part entière de la restauration. Conjugué à des méthodes de cuisson révolutionnaires, il est la clé d'une efficacité accrue, d'une baisse du niveau de stress et d'une amélioration de la qualité des mets.





*Des cuisiniers heureux*



*Une meilleure qualité  
des mets*



*Des rendements supérieurs*

### *Le Practico Vision fait partie de la famille des systèmes de cuisson suisses*

La conjonction entre des appareils et des modes de production, visant à améliorer la qualité des aliments, est à la base de toute «révolution en cuisine». Elle est aussi à l'origine des systèmes de cuisson suisses Hugentobler. Les cuisinières et cuisiniers ont plus de marge de manœuvre lors de l'achat des denrées alimentaires, ils gagnent en flexibilité et leur programme de travail devient plus attractif. Le résultat est convaincant: une meilleure qualité et une rentabilité accrue.

# Nous avons pensé à tout.

## Fonctions

- Air chaud 30–300 °C
- Air chaud avec vapeur 30–300 °C
- Vapeur 30–130 °C
- Remise en température des assiettes 100–150 °C
- Easy Cooking
- Cuisson pendant la nuit
- Cuisson à basse température
- Cuisson Delta-T
- Fumoirs (avec module supplémentaire)
- Cuisson sous vide
- Cook & Hold
- Minuterie par élément pour charges multiples
- GoldenTouch – pour un résultat bien doré et croustillant
- Contrôle automatique de l'humidité \*
- Economiseur d'eau
- Système de préchauffage en deux temps

## Équipement

- Glissière transversale
- Système intégral
- Adapté aux systèmes de banquet à chambre de cuisson 1/1, 1/1 plus profonde ou 2/1

- Chambre de cuisson à isolation de 50 mm
- Triple vitrage\*
- Vitre intérieure autonome et amovible
- Poignée de porte à propriété anti-bactérienne
- Angles hygiéniques
- Ventilateur réversible pour une transmission homogène et intense de la chaleur
- 7 vitesses de ventilation \*
- Ventilateur cadencé pour une cuisson douce
- Arrêt immédiat du ventilateur \*
- Active Cleaning
- Douchette manuelle rétractable automatiquement \*
- Capteur de température à cœur 6 points
- Système de déshumidification à hautes performances
- Système de service et de diagnostic
- Classe de protection: IPX5
- Certifications: CE, DVGW

## Fonctionnement

- Grand écran tactile 8 pouces pour une saisie rapide à l'aide de 10 touches, et Slide. Sans joints, hygiénique

- Plus de 100 programmes enregistrés (dont programmes de cuisson) pour les cuisines suisses
- Capacité de stockage de 1000 programmes de 20 étapes chacun
- MyVision – ajustement individuel du menu de démarrage
- 10 derniers – accès rapide aux derniers processus de cuisson
- Accès au mode multitâches
- Possibilité d'enregistrer les changements manuels en cours de cuisson
- Préchauffage / prérefroidissement automatique
- Affichage des valeurs de consommation énergétique
- Démarrage automatique – Départ différé

## Interfaces/Enregistrement

- Port USB pour téléchargement/enregistrement de programmes, données HACCP, sonneries
- Interface LAN
- Logiciel VisionCombi
- Enregistrement HACCP

\* Non disponible sur le modèle 0623.



*Contrôle automatique de l'humidité*



*Capteur de température à cœur 6 points*



*Douchette manuelle rétractable automatiquement*



Le réglage précis de la quantité de vapeur dans la chambre de cuisson permet d'obtenir le régime idéal pour chaque produit. La déshumidification brevetée de la chambre de cuisson offre la garantie de résultats croustillants et d'une belle coloration.



Résultat ultra-précis de la cuisson, jusqu'à l'obtention de la température à cœur souhaitée, grâce au capteur de température à cœur 6 points.



Parfaitement rangée et très pratique: la douchette manuelle rétractable automatiquement.



# *Unique: la garantie de 5 ans d'Hugentobler, maintenance gratuite incluse.*

## *Tout est compris*

Pendant cinq ans, nous réviserons votre combisteamer Practico Vision Plus, déplacement, intervention et frais de matériel compris – vous n'aurez pas le moindre centime à déboursier. Vous n'avez plus de coûts de réparation ni frais de service imprévus, les coûteux arrêts de production sont réduits à un minimum. Tout est compris dans la garantie Hugentobler.

## *Des avantages garantis*

- Votre appareil est constamment adapté à la technique la plus récente
- La longévité de votre appareil est prolongée grâce à un contrôle permanent réalisé par nos spécialistes
- Les arrêts de production sont réduits à un minimum grâce à la détection précoce des sources d'erreurs potentielles à l'aide du SDS (système de service et de diagnostic)
- Quasiment aucune panne technique
- Pièces d'usure remplacées à titre préventif
- Préservation de la valeur
- Amélioration des possibilités de revente
- Calcul précis des frais d'exploitation

Nous sommes toujours là pour vous. Nous vous proposons un dépannage téléphonique personnalisé, 24h/24 7j/7.



## *Le financement*

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.

## *Formation et coaching*

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](http://www.hugentobler.com). Sur place, nos chefs vous proposeront aussi un coaching individuel.

## *Service 24/7*

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.



*Une efficacité énergétique  
et hydraulique inégalée.*



*Co-développé  
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](http://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