

L'innovation, voilà notre recette

HUGENTOBLER

le fourneau suisse

Le roi de la cuisine





Pour entrer dans le plaisir du jeu

HUGENTOBLER
le fourneau suisse

1 Le corps – robuste et doux tout à la fois

Un revêtement de 9 mm

Épais de 9 mm, le revêtement du fourneau suisse assure une grande absorption de la chaleur et offre une surface plane parfaite – pendant des dizaines d'années.

Un nettoyage simple

Pas d'incrustations grâce à la technique à induction; pas de coins encrassés grâce à des rayons d'hygiène importants et à l'intégration à fleur des éléments de cuisson: le nettoyage du fourneau suisse est un jeu d'enfant.

Une utilisation confortable

Le fourneau suisse vous épaulé à tous égards. Avec son panneau de service élégant légèrement oblique, il facilite le travail au fourneau. De plus, vous avez toujours en vue les puissances de chauffe que vous avez réglées.



2 L'induction RTCS® – et votre adversaire est mat! (Realtime temperature control system)

Température sous contrôle

L'induction vous permet de contrôler avec précision la cuisson de vos mets. De plus, la chaleur est générée uniquement là où vous en avez besoin: dans le fond de la casserole. Finies les températures tropicales qui règnent dans les cuisines à cause de la chaleur dégagée. Vous gardez ainsi la tête froide et pouvez travailler avec efficacité dans un environnement agréable.

Econome et efficace

Le transfert énergétique de notre technologie de dialogue est jusqu'à 50% plus efficace que celui d'autres technologies à induction. Grâce au système RTCS®, il est plus facile de surveiller la cuisson, et vos casseroles sont mieux protégées. Par ailleurs, le préchauffage et le mode «veille» sont totalement superflus. Vous pouvez ainsi briser les crêtes de tension et réduire vos coûts énergétiques de jusqu'à 70% – en fonction de la taille de votre cuisine, cela correspond à un montant de 4000 à 10000 francs par an!

Une valeur sûre

Le fourneau suisse ne permet pas seulement d'économiser de l'énergie, mais il prend également soin de l'homme et du matériel. L'induction réduit le risque de brûlures à un minimum et, avec l'exécution hygiénique, vous ne vous blessez plus jamais aux angles ou arêtes saillantes.

3 Fabrication sur mesure – la combinaison idéale pour vos besoins

Fourneau central

L'élément central peut être utilisé d'un seul côté ou bien des deux. Il offre des postes de travail variables au cœur de l'action. Le fourneau central est disponible dans toutes les tailles.



Fourneau mural

Le fourneau mural Hugenboler permet de gagner de la place. Il existe en différentes profondeurs. L'aspect pratique de sa partie technique séduit. Il peut être adapté à différents types de revêtements.



Cuisine compacte

La petite cuisine qui répond aux grandes exigences. Avec son agencement raffiné, la cuisine compacte garantit un déroulement efficace du travail en cuisine, y compris lorsque les ressources en personnel sont limitées.



Fabrications sur mesure

Nous complétons les cuisines existantes en leur apportant la technique la plus moderne ainsi que des meubles en acier chromé parfaitement assortis.



Chaque fourneau est une pièce unique

Salamandre

Pour gagner de la place, une Salamandre, avec deux options: l'hygiénique support pour mixeur et lampe chauffe-plat.



Champs à induction

Nombre de zones au choix: simple, double, quadruple, en wok. Techniques sous forme de bobine à induction ou ronds.



Bain-Marie

Norme GN et dimensions spéciales (avec écoulement interne automatique en option).



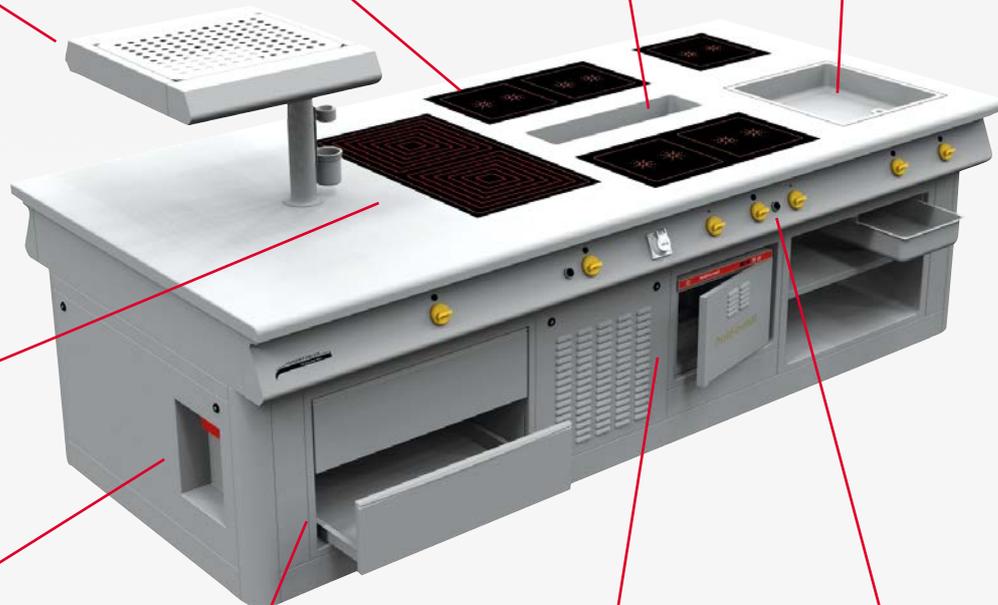
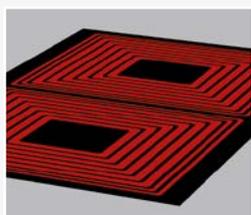
Rôtissoire

1/1, 2/1 avec déversoir, disponibles en différentes profondeurs. Conception hygiénique du corps inférieur.



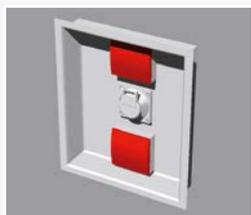
Plaque de chauffe en Ceran

Plaques de chauffe multifonctions en Ceran, pouvant servir de plaques de maintien au chaud.



Prise encastrée

Prises encastrées dans le corps inférieur, à l'abri des projections d'eau.



Chauffe-assiettes

Sous forme de tiroir à glissière intégrale et armoire chauffante (portes au choix).



Compartiment Hold-o-mat

Compartiment Hold-o-mat sur mesure, avec prises adaptées.



Éléments de commande

Éléments de commande ergonomique en aluminium massif. Agencement convivial.



HUGENTOBLER
le fourneau suisse

Des arguments qui séduisent

Sûr, propre et convivial

Nous mettons également l'accent sur un professionnalisme parfait lors des branchements électriques. Chaque appareil est sécurisé séparément, branché proprement, et chaque câble est muni d'une étiquette. En cas de dysfonctionnement, les pannes peuvent ainsi être rapidement éliminées et vous pouvez vous-même activer le fusible. En 2009, le fourneau suisse a été soumis aux dernières directives d'examen CE.



Une conception bien pensée

Un panneau rabattable unique permet d'accéder facilement à la partie technique du fourneau. Ce qui permet de limiter les interventions pour entretien.



La garantie Hugentobler – choisissez votre garantie!

Dans le cadre de la garantie Hugentobler «sur mesure», nous contrôlons régulièrement votre fourneau suisse Hugentobler: pendant 1, 2, 3, 4, 10 ans, voire plus. Toutes les interventions s'entendent déplacement, travaux et frais de matériel compris.





Le succès en 3 coups

Nous misons sur le site suisse et tenons à nos racines. Le fourneau suisse est entièrement conçu et produit dans nos propres locaux à Schönbühl près de Berne. Chaque four est planifié par un spécialiste qui connaît le métier de cuisinier et sait comment vous pouvez mettre vos frais d'exploitation en échec tout en améliorant votre productivité. Le fourneau suisse est la stratégie de jeu la plus intelligente et vous permet d'avoir davantage de succès et de plaisir dans votre cuisine.

1

Le revêtement le plus solide du monde

Nous connaissons par expérience le stress quotidien qui règne dans les cuisines. C'est pourquoi nous concevons des unités de cuisson que rien ne peut ébranler. Epais de 9 mm, le revêtement est particulièrement robuste tout en étant élégant.

2

Une technologie à induction moderne

La vie intérieure du fourneau suisse l'emporte sur celle des autres fourneaux à induction. Grâce à notre technologie à induction de pointe et révolutionnaire, les frais élevés d'électricité et le stress cèdent la place à une productivité nettement meilleure et à un succès à long terme.

3

Fabrication sur mesure

Quels que soient la taille de votre cuisine, la place dont vous disposez et vos besoins spécifiques, nous adaptons le fourneau suisse à vos dimensions et à votre équipement. Conformément à vos souhaits.

Financement

Nous avons votre succès à cœur. Un faible budget d'investissement ne doit pas être une entrave à votre démarche. Nous sommes volontiers votre partenaire financier et vous aidons à trouver un financement correct. Notre propre société de crédit-bail vous permet de tirer profit des avantages suivants:

- des conditions de leasing et de location équitables
- de la souplesse pour les règlements
- une collaboration avec un partenaire de la branche
- des possibilités de location, de crédit-bail et de rachat

Service

Nous le savons: le temps, c'est de l'argent. Nous sommes 365 jours par an sur les routes pour effectuer les révisions, les réparations des appareils de cuisine ainsi que les installations de fourneaux et de cuisines – et donc rapidement chez vous, sur place.

Formation

Disposer de la technologie appropriée est une chose, en exploiter son potentiel une autre. Dans nos centres de formation et de perfectionnement, vous pouvez apprendre à utiliser correctement les appareils et les techniques de cuisson moderne.

Vous trouvez notre programme des cours sous www.hugentobler.ch.



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 • info@hugentobler.com