

***Swiss Indu Flex ou
appareils de table vitrocéramiques***
*La solution flexible pour les
agencements de cuisine self-service.*



**«Je veux des appareils
de cuisine mobiles et efficaces,
sur place.»**



*Une grande variété d'appareils
de table.*

Qu'il s'agisse de service traiteur, centres de productions, cuisines satellites ou exploitation de terrasses, les appareils de table sont faciles à transporter et polyvalents. Choisissez l'une de ces deux technologies en fonction de vos besoins: l'induction ou la vitrocéramique. Notre gamme complète vous propose également la version qu'il vous faut pour votre entreprise.

Vous avez le choix – induction ou vitrocéramique.

Induction

La technologie de l'induction est sans conteste la plus rapide. Vous économisez entre 70 et 80 % d'énergie par rapport à la table de cuisson en fonte.

En outre, vous ne chauffez pas inutilement votre environnement, mais utilisez la chaleur là où elle est nécessaire, à l'intérieur de la poêle.

- Un temps de chauffe record
- Economie d'énergie
- Particulièrement efficient
- Contrôle précis de la température
- Pas de dégagement de chaleur au poste de travail
- Confort d'utilisation
- 100 % qualité suisse

Vitrocéramique

La technologie de la vitrocéramique permet d'accroître de plus de 50 % l'efficacité par rapport aux anciennes tables de cuisson en fonte. Grâce à ses corps de chauffe radiants peu coûteux et durables, l'achat de ce type d'appareil et son entretien n'engendrent pas d'investissements importants.

- Puissance élevée
- Conception robuste
- Adapté aux ustensiles de grande taille
- Fabriqué par nos soins pour un prix plus avantageux
- Certifié pour les installations de protection civile
- Utilisation pratique
- 100 % qualité suisse



*Exemple Swiss Indu Flex:
efficacité et fiabilité.*

Technologie RTCSmp®.

Une cuisine rapide pour des gains de temps.



Très robustes, les appareils Swiss Indu Flex destinés à la gastronomie ont été conçus pour durer longtemps.

Les appareils de table Swiss Indu Flex sont équipés du RTCSmp®*. Cette technologie moderne mesure en permanence la température au niveau de la base de l'ustensile et veille à ce qu'elle reste constante. La protection anti-surchauffe intégrée accroît la durée de vie de l'appareil à induction et des ustensiles. Grâce à la fonction «**Tip and Turn**», l'utilisation de votre appareil reste très simple: un seul bouton rotatif suffit, pour une précision au degré près. Cette technologie garantit également un confort optimal dans la mesure où l'appareil ne dégage pas une forte chaleur pour les personnes présentes. * Realtime Temperature Control System multi-point.

Autres avantages // Les éclaboussures ne brûlent pas (surface vitrée froide) // Possibilité de limiter la puissance maximale à 25 % // Détection de la qualité de l'ustensile et optimisation automatique des paramètres.



Cuisson avec niveaux de puissance de 1 à 12



Température de cuisson au degré près



Désactivation automatique



Sélectionnez la température idéale pour la cuisson. Les niveaux de puissance vont de 1 à 12.



Ce nouveau type de cuisson s'effectue au degré près, de 25 à 100°C. Pratique pour cuisiner et maintenir au chaud.



Très pratique, le nouveau minuteur intégré vous permet d'activer l'appareil au moment où vous le souhaitez: le système électronique le déclenche à la seconde près.

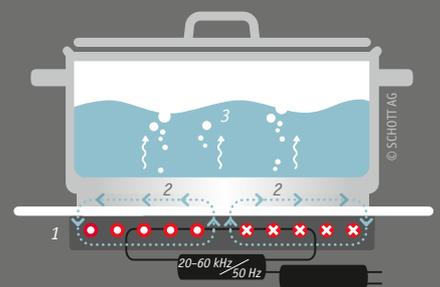


Comment fonctionne l'induction:

Une bobine d'induction placée sous la zone de cuisson est traversée par un courant et crée ainsi un champ magnétique alternatif (1).

Ce champ magnétique génère des courants de Foucault à la base de l'ustensile de cuisson, adapté à l'induction, ce qui permet de la chauffer en un temps très bref (2).

Par transfert de chaleur, le contenu du récipient est réchauffé (3). La génération de chaleur et le flux d'énergie sont interrompus dès que le récipient est retiré de la zone de cuisson.



Appareils de table: Swiss Indu Flex. Les modèles.



Données techniques

Modèle	Swiss Indu I-3500 Flex	Swiss Indu I-5000 Flex	Swiss Indu II-5000 Flex
Dimensions LxPxH	380 x 460 x 140 mm	380 x 460 x 140 mm	380 x 720 x 140 mm
Surface de cuisson	372 x 349 mm	372 x 349 mm	372 x 609 mm
Ø Cuvette	–	–	–
Ø Bobine	220 mm	220 mm	220 mm
Tension	230 V	400 V	400 V
Puissance globale	3,5 kW*	5,0 kW*	2 x 5,0 kW*
Fusibles	16 A	10 A	16 A
Poids	12 kg	14 kg	21 kg



Tip and Turn – vous apprécierez cette fonction.

Tip

Appuyez sur le bouton rotatif pour activer l'appareil et sélectionner la fonction souhaitée (cuisson à l'aide des niveaux de puissance ou cuisson à la température exacte).

Turn

Tournez le bouton pour définir le réglage souhaité.

Swiss Indu Wok-3500 Flex	Swiss Indu Wok-5000 Flex
380 x 473 x 200 mm	380 x 473 x 200 mm
–	–
300 mm	300 mm
–	–
230 V	400 V
3,5 kW*	5,0 kW*
16 A	10 A
14 kg	16 kg



Une pression sur le bouton modifie la fonction (Tip).



Une rotation du bouton définit le réglage souhaité (Turn).

* Possibilité de limiter la puissance maximale à 25%.

Technologie vitrocéramique. Simple, solide et économique.



Possibilité d'utiliser plusieurs petites poêles.

Convient à tous les types de poêles (caquelons à fondue, poêles en verre, etc.).

Les appareils de table en vitrocéramique ont été conçus par Hugentobler et sont fabriqués à 100 % dans nos ateliers de Schönbühl. Issue du fourneau suisse, la technologie haute performance intégrée impressionne par sa puissance, unique sur le marché, qui peut atteindre 5 kW par point de cuisson. La conception robuste vous garantit une longue durée de vie, grâce à son bâti intégralement fermé réalisé dans un acier au nickel-chrome haut de gamme; la commande, surélevée et inclinée, offre un confort optimal pour faciliter l'utilisation. Cette technologie éprouvée est également adaptée aux ustensiles de grande taille. Un appareil de table en vitrocéramique vous permet non seulement d'économiser de l'énergie, mais aussi du temps puisque la surface vitrée se nettoie aisément.



Puissance élevée



Une gamme complète d'appareils



Produits intégralement dans nos ateliers



Avec des points de cuisson de 4 kW et 5 kW, l'appareil de table Hugentobler en vitrocéramique fait partie des tables de cuisson les plus puissantes et les plus efficaces du marché.



Quel que soit l'appareil de table que vous souhaitez (grand ou petit, profond ou large, simple ou double), nous vous proposons un large éventail d'appareils.



Les appareils de table en vitrocéramique sont fabriqués dans les ateliers Hugentobler. Ils séduisent par leur conception robuste et leur simplicité d'utilisation.



Comment fonctionne la technologie vitrocéramique:

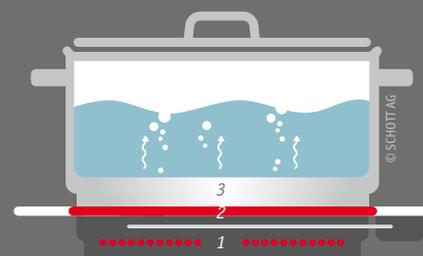
Un corps chauffant, placé sous la surface de cuisson, est chauffé au rouge (1).

La chaleur créée traverse le verre, perméable au rayonnement infrarouge (2).

La chaleur de la zone de cuisson est amenée directement à la base de l'ustensile de cuisine (3).

Ainsi, le transfert de chaleur à l'ustensile est rapide, mais aussi efficace d'un point de vue énergétique.

Une fois l'appareil éteint, la zone de cuisson dégage une chaleur résiduelle qui peut être utilisée pour poursuivre la cuisson ou maintenir au chaud.



Appareils de table en vitrocéramique: Les modèles.

Options

- Socle adapté



Données techniques

Modèle	TGCT14	TGCT15	TGCT24E
Commande	-	-	accès frontal
Dimensions LxPxH	500 x 500 x 200 mm	620 x 620 x 200 mm	500 x 800 x 200 mm
Surface de cuisson	350 x 350 mm	470 x 470 mm	350 x 650 mm
Tension	2 AC / 400V / 50Hz	2 AC / 400V / 50Hz	3 AC / 400V / 50Hz
Puissance globale	4 kW (1 x4)	5 kW (1 x5)	8 kW (2 x4)
Fusibles	10/13 A	16 A	20 A
Poids	22 kg	27 kg	33 kg
Adapté aux installations de protection civile	oui	oui	oui



TGCT 24EQ

TGCT24B

TGCT25EQ

TGCT25B

accès frontal

accès des 2 côtés

accès frontal

accès des 2 côtés

800 x 500 x 200 mm

500 x 800 x 200 mm

1000 x 620 x 200 mm

620 x 1000 x 200 mm

650 x 350 mm

350 x 650 mm

870 x 470 mm

870 x 470 mm

3 AC / 400V / 50Hz

8 kW (2x4)

8 kW (2x4)

10 kW (2x5)

10 kW (2x5)

20 A

20 A

32 A

32 A

33 kg

33 kg

43 kg

43 kg

oui

oui

oui

oui



*Une cuisson en un temps record
pour des économies d'énergie.*



*Développé et fabriqué
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

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