

Unsere 24 Energiespartipps für Ihre Küche.



Produktionen planen,
Geräte besser auslasten...

6

4



Bei der Hugifrit Standby
programmieren.



Tellerrechaud frühzeitig
ausschalten – Restwärme nutzen.

15



3-Minuten Eier nur
mit wenig Wasser kochen.

14



Mehr über Unternehmens-
verantwortung und Nachhaltig-
keit bei Hugentobler.

20



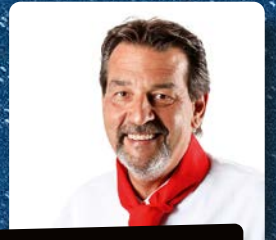
Mit einer Solar-Anlage den
eigenen Strom produzieren.

8



Mit einem Lastmanagement
die Stromspitzen in
der Hugi-Küche brechen.

2



Licht ausschalten in Kühl-/
Tiefkühlzellen und Nebenräumen.

16



Küchen-Coach engagieren
und auf Effizienz und Produktivität
trimmen lassen.

17



Küchenlüftung nicht immer
auf höchster Stufe laufen lassen.



Salamander
mit Tellererkennung.



Serien-Nutzung der thermischen
Apparate in der Produktionskette.

21

12



Alle Schmorgerichte
im Hold-o-mat.



Adapter la dimension
et l'utilisation des
appareils.

22



Prévoyance, planification
à long terme = investissement
intelligent.

23



En général, utiliser la cuisson
à basse température et le
Hold-o-mat en particuliers.

5



Optimiser les méthodes
de cuisson et de production.

3



10

Der Einsatz hochwertiger Pfannen auf
dem Herd erhöht den Wirkungsgrad
aus der bezogenen Kilowatt Leistung.



19

Backofen abstellen.



Induktions-Griddle
statt herkömmlichen Grill
einsetzen.

18



1

Unnötiges und Nichtgebrauchtes
ausschalten.



Die Beleuchtung auf LED
umstellen.

7



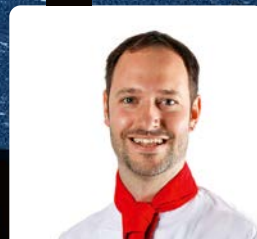
9

Steamer abgestimmt
auf Schockfroster nutzen.



Keine Leerläufe bei Geräten –
effiziente Auslastung spart Strom.

24



11

Effiziente Vorproduktion mit den
Schweizer Kochsystemen.