

PastaChef

Der Profi für Ihre Teigwarenspezialitäten.



*«Ich will hervorragende
Pastaqualität – immer
und jederzeit.»*

Hochwertig, clever und tüchtig.



Präzise elektronische
Temperaturregelung in
1°C-Stufen von 20–100 °C.

Beim PastaChef treffen Innovation und Präzision auf Ökologie. Er überzeugt mit einer einfachen Bedienung und einer cleveren Technik, die stabile Temperaturen sicherstellt und damit gleichbleibende, hervorragende Pasta-Qualität garantiert. Durch die integrierte Stärke-Abschwemmfunktion sind auch frische Teigwaren für den PastaChef kein Problem. Eine hochwertige Ganzflächenisolierung sowie der korrosionsbeständige Chromnickelstahl reduzieren Ihnen Energie- und Unterhaltskosten.

Der PastaChef ist Teil der Schweizer Kochsysteme von Hugentobler, mitentwickelt mit dem Herzblut einer Schweizer Unternehmerfamilie und 50 Jahren Erfahrung. Das ist unsere Leidenschaft: Produkte und Prozesse, die begeistern.



Verdampfungsausgleich



Korbhebeautomatik



Salzanzeige



Das verdampfte Wasser füllt der PastaChef automatisch nach. Allfällige Änderungen können Sie jederzeit über das Bedienfeld vornehmen.



Die automatische Korbhebeautomatik steuern Sie mit einem Timer. Das garantiert Ihnen gleichbleibende Pasta-Qualität – Korb für Korb.



Die integrierte Salzanzeige, eingestellt nach Ihren Dosierangaben, gibt Ihnen wenn nötig optisch und akustisch Meldung. Die Parameter können Sie jederzeit über das Bedienfeld verändern.



Wasserenthärter



Handbrause



10 Programme



Der integrierte Wasserenthärter liefert individuell einstellbares, weiches Wasser. Die intelligente Steuereinheit verwaltet die Verbrauchsmengen und zeigt Ihnen regelmässig die verbleibende Kapazität in Liter an.



Die herausziehbare Handbrause ermöglicht Ihnen ein einfaches Abspülen von Stärke und anderen Rückständen, sowie das Abschrecken von Teigwaren. Zudem vereinfacht sie die Reinigung massiv.



10 individuell einstellbare Programme regeln nebst der Garzeit und der Temperatur auch die Stärkeabschwemmung in Menge und Zeit. Zusätzlich wird die erforderliche Heizleistung sofort aktiviert, um die optimale Gartemperatur zu erhalten.

PastaChef. Die Modelle.

Optionen

- Anschlüsse wahlweise (Rückseite/Boden)
- Ausziehbare Handbrause (mit oder ohne Galgen)
- Vollintegrierter Wasserenthärter
- Anschluss an Leistungsabgrenzungssystem
- Stabile Rollen
- Grosses Korbsortiment

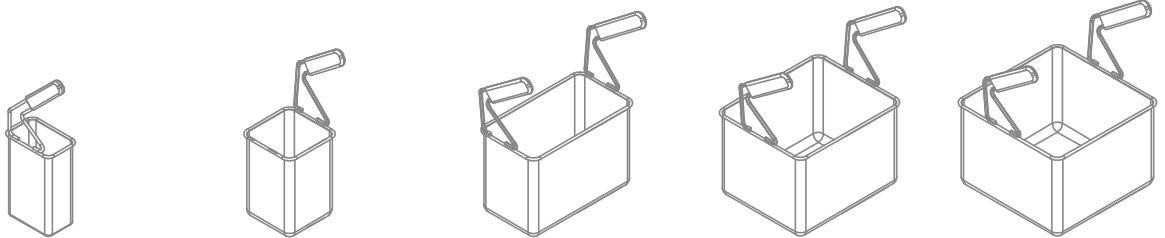


Technische Daten

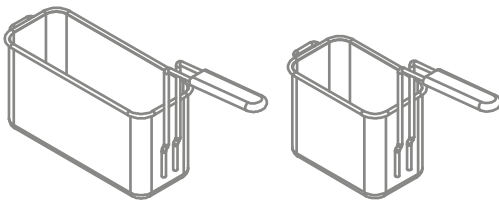
Modell*	PK400H	PK400H+PL	PK600H	PK600H+PL
Bedienung	manuell oder mit Programmen	mit Programmen	manuell oder mit Programmen	mit Programmen
Korbhebeautomatik/Lift	ohne	1 Lift li oder re / 2 Lifte getrennt steuerbar / 2 Lifte gleich laufend	ohne	1–4 Lifte getrennt steuerbar / gleich laufend
Beckeninhalt	24 Liter	24 Liter	40 Liter	40 Liter
Masse B x T x H	404 x 680 x 900 mm	404 x 680 x 900 mm	604 x 680 x 900 mm	604 x 680 x 900 mm
Gewicht	60 kg	65 kg	89 kg	99 kg
Gesamtanschlusswert	7,8 kW	7,8 kW	15,6 kW	15,6 kW
Absicherung	3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 25 A
Spannung	400V / 50 – 60 Hz	400V / 50 – 60 Hz	400V / 50 – 60 Hz	400V / 50 – 60 Hz
Zuleitung	3L + N + PE	3L + N + PE	3L + N + PE	3L + N + PE
Wasser- /Abwasseranschluss	¾ " / 1 "	¾ " / 1 "	¾ " / 1 "	¾ " / 1 "

* Alle Modelle sind auch als Einbaugerät erhältlich.

Das Zubehör – Pastakörbe.



Grösse	1	2	3	4	5
Masse B x T x H	85 x 130 x 200 mm	140 x 140 x 200 mm	290 x 160 x 200 mm	290 x 240 x 200 mm	290 x 290 x 200 mm



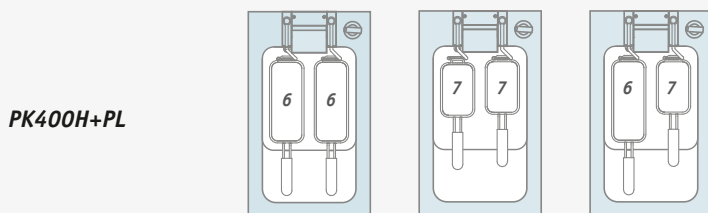
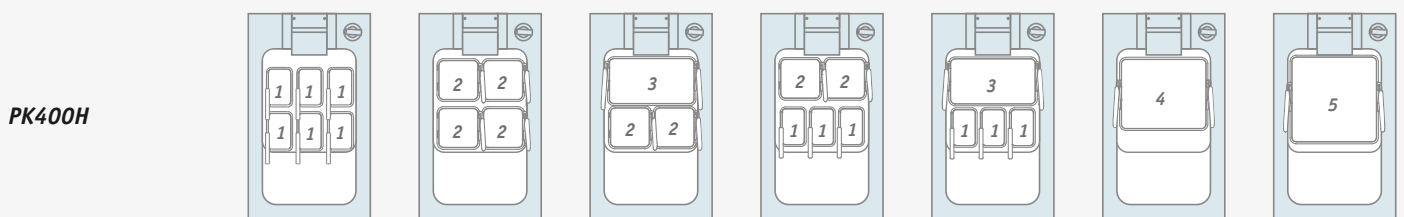
Grösse	6*	7*
Masse B x T x H	112 x 270 x 143 mm	112 x 178 x 143 mm

Alle Körbe bestehen aus stabilem Edelstahlblech.



* Ausschiesslich für Liftbetrieb geeignet.

Bestückungsmöglichkeiten



Technik und Ökologie im Einklang.

Die Steuerung

Um eine präzise Temperaturregelung zu erhalten, müssen Heizleistung und Steuersignale optimal in mehreren Leistungsstufen aufeinander abgestimmt sein. Die Software des PastaChef löst das hervorragend und führt zu präzisiertem Temperaturverhalten.

Dank dem intelligenten Kochcomputer durchlaufen Ihre Nudeln, Gnocchi, Kartoffeln, Knödel mit einem Knopfdruck automatisch den perfekten Garprozess. Das geschieht unschlagbar effizient, bei optimaler Temperatur und auf die Sekunde genau.

Mit der Programmtaste wählen Sie unter 10 Ihrer vorher eingegebenen Programme aus. Im Infobild werden Ihnen aktuelle Werte und Infos angezeigt, aber nur dann, wenn es nötig ist.

Mit nur drei Tasten bedienen Sie den PastaChef. Eine unterstützende Signalanzeige wechselt die Farbe wie ein Chamäleon – immer dem Betriebszustand entsprechend.

Die ausgereifte Steuerungstechnik sorgt dafür, dass die Energie zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort ist.

Das Ergebnis: Die prozessorientierte Heizleistungssteuerung verringert den Anschlusswert und spart Energie.

Die Einsparungen

Der innenliegende Heizkörper ist das effizienteste Heizverfahren. Die Heizenergie kommt ohne Verluste direkt durch die Heizkörper in das Kochwasser. Der Wirkungsgrad liegt bei 98%.

Der Wärmeeinsatz

Eine hochwertige Ganzflächenisolierung fesselt die Wärme dort, wo sie gebraucht wird – im Becken.

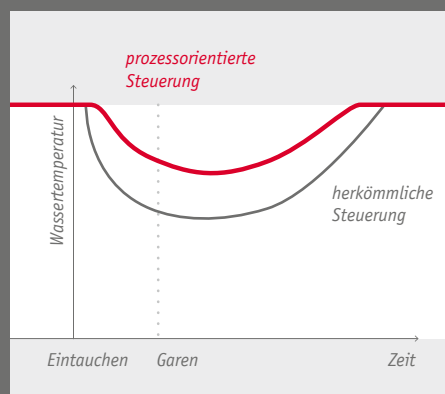
Das Ergebnis: Die Wärmeabgabe wird um ca. 25% reduziert und Energie gespart.

Reinigungseinsparung

Durch die komplett ausschwenkbare Heizung können Sie in kürzester Zeit das mit grossen Rädern versehene Becken reinigen.

Die prozessorientierte Steuerung verringert den Anschlusswert und spart Energie.

Die Heizung lässt sich zum Reinigen komplett ausschwenken.



Standby-Funktion – wirtschaftlich und umweltschonend

Der PastaChef verfügt über eine integrierte Standby-Funktion. Bei Nichtgebrauch schaltet er automatisch in diesen Modus. Unnötiger Strom- und Wasserverbrauch wird eliminiert. Gut für Sie, Ihren Betrieb und die Umwelt!

Hugentobler – unsere Vision.

Glückliche Köche, bessere Qualität der Speisen, höhere Rendite

Mehr als 50 Jahre Erfahrung und das Herzblut einer Schweizer Unternehmerfamilie stecken in unseren Kochsystemen. Wir liefern Ihnen mehr als neue Geräte: Wir revolutionieren Ihre Küche – mit innovativen Prozessen und Lösungen, die begeistern, den Alltag in der Küche massiv vereinfachen und die Rentabilität um 15 % steigern.

Die intelligente Vernetzung von Apparaten und Kochsystemen, sowie die Begleitung durch unsere Fachkräfte bringt Köchinnen und Köche weiter: Sie sind beweglicher beim Einkauf und bei der Produktion der Lebensmittel – und sie haben einen attraktiveren Arbeitsplan. Auch bei viel Betrieb können sie vor allem das tun, was sie gerne tun, nämlich kochen für die Gäste. Diese freuen sich über kurze Wartezeiten und die ausgezeichnete Qualität der Speisen.

Von uns erhalten Sie eine Kochsystemlösung, die in Ihrer Küche vermutlich nicht alles, aber einiges verändern wird. Wir begleiten Sie von der Konzeptanalyse über die Planung und Realisierung bis hin zur Inbetriebnahme und dem Einstieg in neue Kochmethoden. Und, ganz wichtig: Wir stehen dafür ein, dass Ihre Wünsche Realität werden.



Finanzierung? Wir helfen

Eine prall gefüllte Investitionskasse ist eine optimale Voraussetzung für die Anschaffung neuer Geräte. Leider sieht die Realität oft anders aus. Wir stehen Ihnen als Finanzpartner zur Seite. Gemeinsam mit Ihnen findet unser hauseigenes Leasing-Unternehmen die passende Finanzierungslösung für Ihr Projekt.

Schulung und Coaching

Wir betreiben sechs Ausbildungszentren in verschiedenen Landesteilen. Dort lernen Sie den optimalen Einsatz Ihrer Geräte kennen. Das aktuelle Kursangebot finden Sie unter www.hugentobler.com. Unsere Küchenchefs unterstützen Sie mit individuellen Coachings auch direkt vor Ort.

Service 24/7

Unsere Servicetechniker und Monteure sind Profis auf ihrem Gebiet. Wir organisieren und koordinieren den Service-Einsatz oder helfen Ihnen, unter kompetenter telefonischer Anleitung das Problem selbst zu beheben, rund um die Uhr.



*Spart Energie durch modernste
Steuerungstechnik.*



*Ist Bestandteil
der Schweizer Kochsysteme.*

*Wir sind Ihr Partner für innovative
Küchenkonzepte und wirtschaftliches
Küchenmanagement. **Heute und in Zukunft.***

www.hugentobler.com

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

CH | EU

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbestrasse 11, 3322 Schönbühl, Schweiz
Tel. +41 (0)848 400 900, Fax +41 (0)31 858 17 15

D

Hugentobler + Partner GmbH Deutschland
Lise-Meitner-Strasse 4, 85716 Unterschleissheim
Tel. +49 (0) 89 85 15 77, Fax +49 (0) 89 85 15 47