

**Hugifrit**

*Schmackhaft frittieren in bester Qualität.*



«Ich will eine **sparsame**  
**Fritteuse**, die **einfach zu**  
**bedienen** ist.»

*Sie ist sparsam, hochwertig und einfach zu bedienen.*



*Die Hugifrit wurde von EcoGastro als energieeffizient zertifiziert und ist Teil des EcoGastro Förderprogramms.*

Bei der Hugifrit treffen Bedienkomfort und Präzision auf Nachhaltigkeit. Sie begeistert Ihr Team durch einfache Handhabung und beschert Ihren Gästen knusprige Leckerbissen. Dank des ölschonenden Filter- und Pumpsystems sowie der intelligenten Steuerung bleibt die Frittierqualität konstant auf höchstem Niveau. Das Zusammenspiel aus hochwertiger Ganzflächenisolierung und korrosionsbeständigem Chromnickelstahl senkt Energieverbrauch und Unterhaltskosten nachhaltig.

Die Hugifrit ist Teil der Schweizer Kochsysteme von Hugentobler, mitentwickelt mit dem Herzblut einer Schweizer Unternehmerfamilie und über 60 Jahren Erfahrung. Das ist unsere Leidenschaft: Produkte und Prozesse, die täglich begeistern.



*Hoher Bedienkomfort*



*Doppelte Reinheitsgarantie*



*Minimaler Energieeinsatz*



Sechs Tasten, mehr braucht's nicht:  
Einschalten, wählen, frittieren.  
Ob manuell oder mit einem der zehn  
voreingestellten Frittier-Programme.  
Das Ergebnis: immer perfekt!



Das integrierte Filter- und Pumpensystem ermöglicht eine schnelle und effiziente Fettpflege. Das Frittiergebäck bleibt von bester Qualität und die Nutzungsdauer des Öls verlängert sich.



Die intelligente, prozessorientierte Steuerung sorgt dafür, dass die Energie zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort ist. So lässt sich der Anschlusswert um rund 15 % reduzieren.



*Ganzflächenisolierung*



*Arbeitssicherheit*



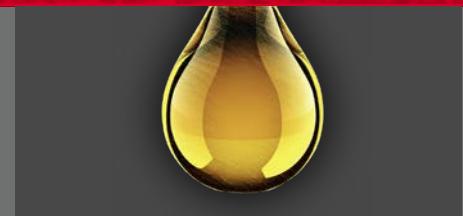
*Mamito-System*



Die Hugifrit hält die Wärme dort, wo sie gebraucht wird – im Ölbecken. Ihre hochwertige Ganzflächenisolierung reduziert die Wärmeabgabe um bis zu 25 %.



Zeitersparnis und Sicherheit bei der Reinigung: Dank Abtropfstellung und vollständig ausschwenkbarem Heizkörper reinigen Sie das grosszügig konzipierte Ölbecken schnell und mühelos.



Die rein pflanzliche Zusatzkomponente Mamito® Kombi verzögert den natürlichen Abbauprozess des Frittieröls. Das Resultat: bis zu dreimal längere Standzeit des Öls und konstant hohe Produktionsqualität.

# Technik und Ökologie im Einklang.

## Die Steuerung

Mit sechs Tasten steuern Sie die Hugifrit intuitiv und präzise. Eine unterstützende Signalanzeige wechselt die Farbe wie ein Chamäleon – immer dem Betriebszustand entsprechend.

Ein Knopfdruck genügt, und Pommes frites, Frühlingsrollen oder Pouletschenkel durchlaufen automatisch den perfekten Frittierprozess. Dies geschieht unschlagbar effizient, bei optimaler Temperatur und auf die Sekunde genau. Die Hugifrit erkennt die Produktmenge selbstständig und passt die Frittierzeit intelligent an.

Vier Kurzwahl- und eine Programmtaste ermöglichen den schnellen Zugriff auf bis zu zehn gespeicherte Programme. Das Infofeld liefert alle relevanten Werte und Infos genau dann, wenn sie gebraucht werden.



## Die Einsparungen

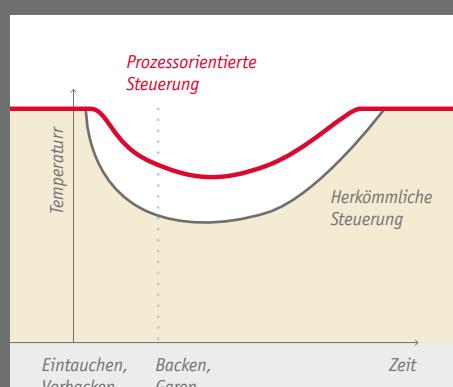
Eine herkömmliche Fritteuse könnte mit ihrer Heizleistung ein Einfamilienhaus wärmen, erreicht dabei aber nur einen Wirkungsgrad von rund 30 %. Rund 70 % der Energie gehen beim Frittieren ungenutzt verloren, was Umwelt, Küchenklima und Betriebskosten belastet. Genau hier haben wir bei der Entwicklung angesetzt.

### Der Wärmeeinsatz

Die Hugifrit hält die Wärme dort, wo sie gebraucht wird – im Ölbecken. Die hochwertige Ganzflächenisolierung reduziert die Wärmeabgabe um bis zu 25 %.

### Der Energieeinsatz

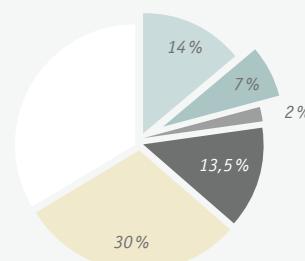
Die ausgereifte Steuerungstechnik sorgt dafür, dass die Energie zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort ist. Dadurch sinkt der Anschlusswert um bis zu 15 %, und die Energie wird optimal genutzt. Ein starkes Absinken der Temperatur wird verhindert, das Frittiergehalt saugt nicht mit Öl voll.



### Fettpflege leicht gemacht

Das integrierte Filter- und Pumpensystem ermöglicht eine schnelle und effiziente Fettpflege. So bleibt nicht nur das Frittiergehalt von bester Qualität, auch die Nutzungsdauer des Fettes verlängert sich. Der integrierte Frittier-Computer überwacht den gesamten Prozess. Grob- und Feinfilter fangen Rückstände zuverlässig auf und gewährleisten eine gründliche Reinigung der Fritteuse. Ihr Vorteil: Kosteneinsparung und Imagepflege.

*Die Heizung lässt sich zum Reinigen komplett ausschwenken.*



*Einsparungen im Vergleich zu einer herkömmlichen Fritteuse*

■ Wärmeeinsatz ■ Energieeinsatz  
■ Abtropfstellung ■ Fettpflege ■ Mamito



# Option, die Kosten senkt.

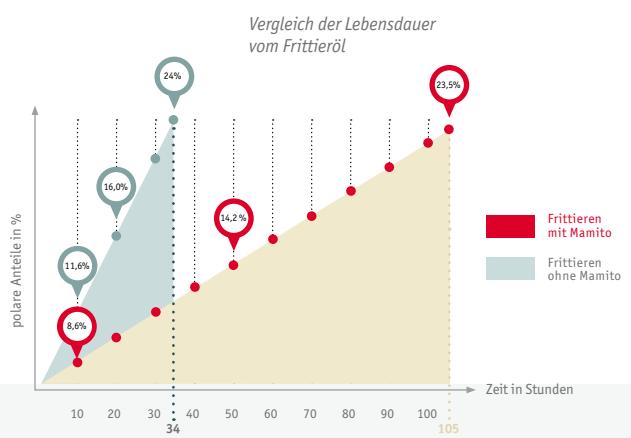
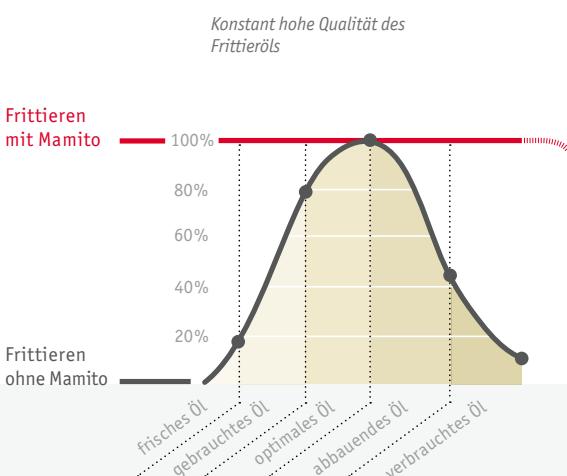
## Das Mamito-System

Gute, gesunde Küche braucht hochwertige, natürliche Zutaten – auch beim Frittieren. Das Problem: Die Haltbarkeit herkömmlicher Frittieröle ist begrenzt, ihre Qualität nimmt im Laufe des Lebenszyklus schnell ab. Schwankungen bei den Zubereitungsergebnissen und häufige, kostenintensive Ölwechsel sind die Folge.

Das Mamito-System geht hier einen anderen, vollkommen natürlichen Weg: Das Frittieröl wird durch rein pflanzliche, hitzestabilisierende Komponenten optimiert. Die Vorteile: eine hohe Leistungsfähigkeit des Öls von der ersten Minute an, eine konstante Qualität der Produkte und – besonders relevant für die Betriebskosten – eine deutlich längere Gesamtstandzeit.

Die Grafik unten zeigt anschaulich den Unterschied zwischen einem konventionellen Öl und dem Mamito Frittiersystem. Nach rund 30 Betriebsstunden erreicht herkömmliches Frittieröl bereits polare Anteile von etwa 25 % und muss ersetzt werden.

Mit dem Mamito Frittiersystem bleibt das Öl bis zu 105 Stunden stabil und zeigt dabei keine relevanten Leistungsschwankungen. Das spart Kosten für häufiges Erneuern des Öls – und natürlich auch Arbeitszeit.



## Mamito – auf einen Blick

- 100 % pflanzlich und vegan
- Bis zu dreimal längere Lebensdauer des Frittieröls
- Höhere Leistungsfähigkeit des Frittieröls
- Verbesserte Qualität des Endprodukts
- Gleichbleibende Resultate von der ersten bis zur letzten Portion – goldgelb, kross, perfekt

# Hugifrit. Die Modelle.

## Optionen

- Öl-Pumpsystem
- Einzel- oder Doppelkorblift
- 2 Kabel (bei Modell VX 42 P)
- Stabile Rollen
- Mamito-Dosier-System



Alle Modelle sind auch als  
Einbaugerät erhältlich.

## Technische Daten

Modell	VX 21P	VX 31P
<b>Ölinhalt (Minimum/Maximum)</b>	7 / 9 Liter	13 / 16 Liter
<b>Füllmenge der Frittierkörbe</b>	1,25 kg	1,50 kg
<b>Empfohlene Füllmenge</b>	1 kg	1,25 kg
<b>Anzahl der Körbe</b>	1	1
<b>Stundenleistung tiefgekühlte Frites</b>	17–22 kg	27–32 kg
<b>Stundenleistung vorgebackene Frites</b>	20–25 kg	30–35 kg
<b>Masse B x T* x H (mm)</b>	224 x 680 x 900/1106	304 x 680 x 900/1106
<b>Leistung</b>	7,5 kW   5,0 W/cm <sup>2</sup>	11 kW   4,7 W/cm <sup>2</sup>
<b>Absicherung</b>	3x 16 A	3x 16 A
<b>Spannung</b>	3 NAC   400 V   50/60 Hz	3 NAC   400 V   50/60 Hz
<b>Zuleitung</b>	3L + N + PE	3L + N + PE

\*exkl. Korb 120 mm

Diese Produkte erfüllen den minimalen R-Wert von 0,12 Quadratmeter Kelvin pro Watt gemäss EnEV Anforderungen.

## Steuerung

- Kompakt gekapselter Steuerkasten
- Elektronische Temperaturregelung  $\pm 2^\circ\text{C}$
- Temperaturabtastung direkt im Fettbad
- Standbyfunktion und Fettschmelzyklus serienmäßig
- Frittierzeiterfassung mit Displayanzeige (Restzeit)
- Anschluss an Leistungsbegrenzung mit Anzeige
- Kurzwahlstellen 1-3 und 4 (Pumpenknopf) dienen als Kurzwahlstellen für die Programme

## Ausstattung

- Gehäuse aus Chromnickelstahl
- Tiefgezogenes Frittiergebinde (30 cm)
- Beckenisolierung 100 % Fläche
- Ausschwenkbare Heizung (Abtropfstellung und Reinigungsstellung)
- Aushängbarer Korbhalter
- Auffangbehälter mit Teleskopauszug und Fein-/Großfilter
- Auffangbehälter mit Teleskopauszug und optionalem Pumpensystem
- Höhenverstellbare Füße

1 BECKEN  
1 STEUERUNG



1 BECKEN  
2 STEUERUNGEN



2 BECKEN  
2 STEUERUNGEN



VX 41P

18 / 23 Liter

2x1,25 kg

2x1 kg

2 (1)

2x17–22 kg

2x20–25 kg

404 x 680 x 900 /1106

15 kW | 5,0 W/cm<sup>2</sup>

3x25 A

3 NAC | 400 V | 50/60 Hz

3L + N + PE

VX 41T «Twin»

18 / 23 Liter

2x1,25 kg

2x1 kg

2

2x17–22 kg

2x20–25 kg

404 x 680 x 900 /1106

15 kW | 5,0 W/cm<sup>2</sup>

3x25 A

3 NAC | 400 V | 50/60 Hz

3L + N + PE

VX 42P

2x7 / 2x9 Liter

2x1,25 kg

2x1 kg

2

2x17–22 kg

2x20–25 kg

404 x 680 x 900 /1106

15 kW (2x7,5) | 5,0 W/cm<sup>2</sup>

3x25 A (2 à 3x16 A)

3 NAC | 400 V | 50/60 Hz

3L + N + PE

VX 62P

2x13 / 2x16 Liter

2x1,5 kg

2x1,25 kg

2

2x27–32 kg

2x30–35 kg

604 x 680 x 900 /1106

2x11 kW | 4,7 W/cm<sup>2</sup>

2x(3x16 A)

3 NAC | 2x400 V | 50/60 Hz

2x3L + N + PE



*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](http://www.hugentobler.com)

CH | EU  
Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG  
Gewerbestrasse 11, 3322 Schönbühl, Schweiz  
Tel. +41 (0)848 400 900

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