

## Übersicht

# Hold-o-mat HUGENTOBLER 411, 4 x GN 1/1 new family

Produktnummer: 411

**HUGENTOBLER**  
Schweizer Kochsysteme®



## Beschreibung

Der Champion von Hugentobler. Ungeschlagen seit 1995.

1995 stellten wir den ersten Hold-o-maten vor. 2006 wurde das Gerät mit dem ICD-Award zur besten Erfindung in Europas Profiküchen gekürt. Mittlerweile begeistern 30'000 Geräte die Spitzenköche in aller Welt. Kein Wunder: Unser Hold-o-mat ist Weltmarktführer in Bezug auf Temperaturgenauigkeit, Entfeuchtung und Qualitätssteigerung der Speisen. Jetzt haben wir den Champion überarbeitet und noch besser gemacht.

### Mehr Raum

4 x 1/1 GN: Der zusätzliche Einschub sorgt für zusätzliche Kapazität. Durch die individuell verstellbaren Seitenführungen nutzen Sie den Raum des Hold-o-mat 411 noch besser.

### Clever: die optionale Kerntemperatursonde

Sie wird magnetisch gekoppelt und kann bei Nichtgebrauch sicher aufbewahrt werden. Sie kann jederzeit angeschlossen werden und wird automatisch erkannt.

### Bessere Übersicht

Das neue OLED-Display: Es sorgt für die perfekte Übersicht der Temperaturen und ermöglicht einfaches Programmieren. Auf einen Blick zeigt Ihnen der Hold-o-mat 411 die Soll-, Ist- und Kerntemperatur.

### +/- 1 Grad – Genauigkeit und Präzision

Der Hold-o-mat ist dank seiner einzigartigen Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit das genaueste Niedertemperatur-Produktions- und Warmhaltegerät mit einer Genauigkeit von +/- 1 Grad. 18m feinstes Heizkabel garantieren eine gleichmässige Temperatur auch wenn die Türe immer wieder geöffnet wird. Der Hold-o-mat verfügt über ein raffiniertes Entfeuchtungssystem, welches panierte Speisen knusprig hält.

### Schweizer Qualität – ein sicherer Wert

Der Hold-o-mat wurde 1995 durch die Firma Hugentobler erfunden und wird in der Schweiz hergestellt. Über 25'000 Hold-o-maten sind weltweit im Einsatz. Der Hold-o-mat gilt deshalb als meist verkaufter und langlebender „Qualitätsverbesserer“ und ist ICD-Award-Gewinner für die beste Erfindung in Profiküchen. Langlebigkeit, Genauigkeit und Sicherheit sind garantiert.

### Energieeinsatz minimieren – Geld sparen

Der Hold-o-mat wird mit 230V Strom betrieben und verhindert so Spitzenbelastungen. Zum Vergleich:

Anschlusswert Kombisteamer 400V / 12-18 kW

Anschlusswert Hold-o-mat 230V / 1 kW

Für das Garen von Roastbeef benötigt der Hold-o-mat vollbestückt zum Beispiel nur 0.4 kW/h.

### Portabel – top für Partyservice und Catering

Die in der Küche fixfertig zubereiteten Menüs, können im Hold-o-maten transportiert und warm serviert werden. Vom Hold-o-maten direkt zum Gast. Die leicht ausklappbaren Tragegriffe sorgen für einen optimalen Tragekomfort von der Küche bis zur Ausgabestation.

### Qualitätssteigerndes Warmhalten

Brechen Sie die Arbeitsspitzen - Lagern Sie Kurzbratstücke und panierte Speisen qualitäts-verbessernd bis zum Gebrauch im Hold-o-maten. Die warmgehaltenen Speisekomponenten, werden direkt in die bereitgestellten Menüs integriert und fortlaufend serviert. Von nun an schicken Sie die abgerufenen Tische ohne Stress und Hektik – das ist Lebensqualität!

## Cook & Hold

Schonendes Niedertemperaturgaren bei stiller Hitze - Überlassen Sie das Cook & Hold dem Hold-o-maten und nutzen Sie den Kombiteamer für andere Kochprozesse. Fleischstücke werden im Hold-o-maten mit 10-20% weniger Gewichtsverlust produziert und warmgehalten. Dies erhöht nicht nur die Zartheit Ihres Fleisches sondern wirkt sich auch positiv auf die Küchenrendite aus. Ihre Gäste werden zu Ihren Fans!

## In der Hitze der Nacht

Über Nacht garen ganz einfach - während Sie ruhig schlafen, gart der Hold-o-mat Ihr Tagesmenu von Morgen! Niedertemperaturgaren „über Nacht“ im Hold-o-maten garantiert eine zarte und saftige Qualität von Fleisch- Saucengerichten, nutzt den günstigen Nachstrom und reduziert damit Ihre Stromrechnung

## Produktinformationen

### Technische Daten

Bemerkungen:	vorbereitet für Kerntemperatursonde
Einsatzbereich:	Garen und Warmhalten
Optional gegen Aufpreis:	Catering-Optionen: Metall-Tragegriffe, Hartkunststoff-Schienen, Türverschluss, magnetischer Kerntemperaturfühler
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Norm Innenausbau:	4 x GN 1/1 65 mm oder 2 x GN 1/1 100 mm
Anschlussleistung:	1.5 kW
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl
Türanschlag:	links/rechts (selbständig umbaubar)
Breite mm:	416
Tiefe mm:	667
Höhe mm:	423
Gewicht kg:	27.5