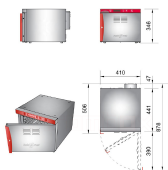


Übersicht

Hold-o-mat HUGENTOBLER 323, 3 x GN 2/3 new family

Produktnummer: 323

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®



Beschreibung

Hold-o-mat der neuen Generation. Noch besser, noch einfacher in der Bedienung mit neuem OLED-Display.

Sie sind es leid, bis spät in die Nacht zu arbeiten? Sie möchten lästige Stromspitzen umgehen? Sie suchen nach Wegen, die Fleischqualität zu maximieren? Der Hold-o-mat ist die Antwort auf all Ihre Wünsche, denn er ist der Weltmarkt-Leader in Bezug auf Temperaturgenauigkeit, Entfeuchtung und Qualitätssteigerung der Speisen. Moderne Kochsysteme wie Garen über Nacht, qualitätsverbesserndes Warmhalten oder Cook & Hold werden mit dem Hold-o-maten perfekt realisierbar.

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 das Display 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 Kombisteamer 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: | 3 x GN 2/3 65 mm oder 2 x GN 2/3 100 mm |
| Anschlussleistung: | 1050 W |
| Material aussen: | Edelstahl |
| Material innen: | Edelstahl |
| Türanschlag: | links/rechts (selbständig umbaubar) |
| Breite mm: | 410 |
| Tiefe mm: | 506 |
| Höhe mm: | 346 |
| Gewicht kg: | 21 |