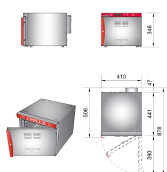


## Übersicht

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

Produktnummer: 323



## 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

<b>Bemerkungen:</b>	vorbereitet für Kerntemperatursonde
<b>Einsatzbereich:</b>	Garen und Warmhalten
<b>Optional gegen Aufpreis:</b>	Catering-Optionen: Metall-Tragegriffe, Hartkunststoff-Schienen, Türverschluss, magnetischer Kerntemperaturfühler
<b>Elektroanschluss:</b>	230V / 50Hz / 1N
<b>Norm Innenausbau:</b>	3 x GN 2/3 65 mm oder 2 x GN 2/3 100 mm
<b>Anschlussleistung:</b>	1050 W
<b>Material aussen:</b>	Edelstahl
<b>Material innen:</b>	Edelstahl
<b>Türanschlag:</b>	links/rechts (selbständig umbaubar)
<b>Breite mm:</b>	410
<b>Tiefe mm:</b>	506
<b>Höhe mm:</b>	346
<b>Gewicht kg:</b>	21