Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

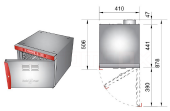
Hold-o-mat HUGENTOBLER 323, 3 x GN 2/3 new family

Hugentobler

Produktnummer: 323















Erstellt am 02.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

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.

Qualitätsteigerndes 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!

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

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