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

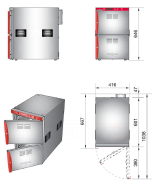
Übersicht

Hold-o-mat HUGENTOBLER 711, 7 x GN 1/1 new family

Hugentobler

Produktnummer: 711













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

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. Dieses Modell ist aufgrund des grossen Innenraumes für qualitätsverbesserndes Warmhalten perfekt. Zum Niedertemperatur-Garen (Cook & Hold) von grossen Mengen kombinieren Sie am besten 2 oder mehrere kleinere Geräte.

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- und Ist-Temperatur.

+/- 1 Grad – Genauigkeit und Präzision

Der Hold-o-mat ist dank seiner einzigartigen Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit das genaueste 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

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!

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

Produktinformationen

Technische Daten

Bemerkungen:	optionale Kerntemperatursonde nicht möglich
Einsatzbereich:	Warmhalten
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Temperaturbereich °C:	50 - 120
Norm Innenausbau:	7 x GN 1/1 65 mm oder 4 x GN 1/1 100 mm
Anschlussleistung:	1.8 kW
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl
Türanschlag:	links/rechts (selbständig umbaubar)
Breite mm:	416
Tiefe mm:	667
Höhe mm:	646
Gewicht kg:	38

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.