



hold-o-mat

68°



Ruhe und Gelassenheit in jeder Beziehung.

Brechen Sie die Arbeitsspitzen.

- Lagern Sie Kurzbratstücke und panierte Speisen bis zum Gebrauch im Hold-o-mat. (Alles immer frisch und knusprig dank Entfeuchtung).
- Kurzes Anbraten genügt, schonendes Nachgaren im Hold-o-mat lässt Ihren Grillplatz für weitere Preparationen frei.



Nutzen Sie Ihren Kombidämpfer effizienter.

- Das «cook + hold» übernimmt der Hold-o-mat.
- Fleischstücke werden im Hold-o-mat qualitätsverbessernd warmgehalten.



Auch beim Partyservice/ Catering mit dabei.

- Die in der Küche fixfertig vorbereiteten Menüs können im Hold-o-mat transportiert und warm serviert werden.
- Die ausklappbaren Traggriffe sorgen für einen optimalen Tragkomfort.



Ruhe und Ordnung an der Ausgabestation.

- Vom Hold-o-mat direkt zum Gast.
- Bereitgestellte Menüs fortlaufend komplettieren und ...envoyez la chose!



Senken Sie den Energieeinsatz.

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

Beispiel:

- Für das Garen von Roastbeef benötigt der Hold-o-mat, vollbestückt, nur 0,4 kW/h.

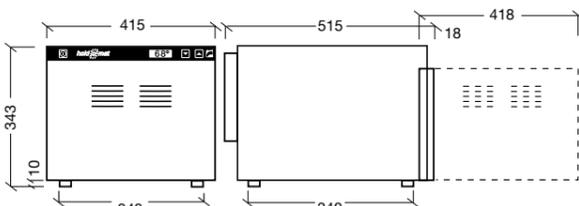
Zum Vergleich:
Anschlusswert Kombidämpfer 18 kW,
Anschlusswert Hold-o-mat 1 kW.

Energieverbrauch



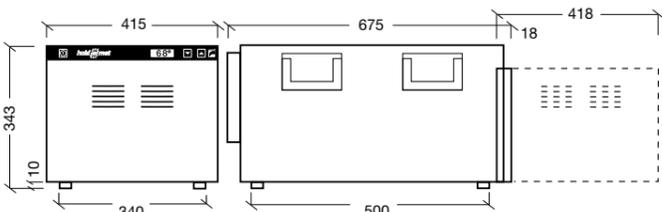
Technische Daten:

- Präzise Temperaturkontrolle dank PT 500 und ausgeklügelter Software
- Intelligentes Entfeuchtungssystem garantiert optimales Raumklima
- Einbaubar in alle Herde und Grossküchenmöbel
- Türbandung links/rechts selber umbaubar
- Netzspannung: 230 V / 50 Hz / 10 A
- Anschlusswert: 1 kW/1.8 kW



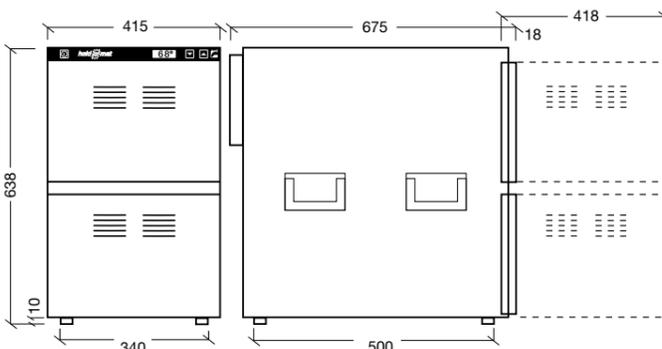
Hold-o-mat 2/3 (Haushalt) (Anschlusswert 1kW)

- Kapazität: 3 x 2/3 65 mm oder 2 x 2/3 100 mm Behälter
- Gewicht: 21 kg



Hold-o-mat klein (Anschlusswert 1kW)

- Hold-o-mat klein mit Kerntemperatursteuerung (Anschlusswert 1kW)**
- Kapazität: 3 x 1/1 65 mm oder 2 x 1/1 100 mm Behälter
- Gewicht: 24 kg



Hold-o-mat «gross» (Anschlusswert 1.8 kW)

- Kapazität: 7 x 1/1 65 mm oder 4 x 1/1 100 mm Behälter
- Gewicht: 38 kg

HUGENTOBLER
Kochsysteme HG 3000®

www.hugentobler.ch

Innovation bleibt unser Rezept

HUGENTOBLER

Hold-o-mat

Das präzise und kostengünstige Warmhaltegerät

Hält Speisen und insbesondere Fleisch unter präziser Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit qualitätsverbessernd warm

Von Küchenprofis für Profiköche entwickelt

Intelligentes Entfeuchtungssystem garantiert optimales Raumklima

Türbandung links/rechts selber umbaubar

Endlich teure Stromspitzen senken



NEU

Auch mit Kern-
temperaturmessung

IN DER HITZE DER NACHT

Während Sie ruhig schlafen, gart für Sie der Hold-o-mat Ihr Tages-Menü von morgen! Niedertemperaturgaren «über Nacht» im Hold-o-mat nutzt den günstigen Nachtstrom und schont nicht nur Ihre Nerven, sondern auch Ihre Stromrechnung. Der Hold-o-mat ist aber auch Ihr idealer Partner zum Warmhalten von Braten, von à la carte- und Menu-Grilladen — und das in Top-Qualität, wie Spitzenköche aus aller Welt bezeugen.



Hans Haas, Koch des Jahres 1995, Gourmet-Restaurant Tantris, München:

«Dank dieser weltweit präzisesten Temperaturkontrolle war es mir möglich, neue Fischkreationen zu entwickeln, die bei meinen anspruchsvollen Gästen auf grosse Anerkennung gestossen sind, z.B. lauwarmen Wildlachs mit Lauchpurée und brauner Butter. Kreative Rezepte mit überraschenden Qualitäts- und Geschmacksresultaten ergeben sich aus dem Niedertemperaturgaren im Hold-o-mat. Dabei ist die gradgenaue Temperatur-Treue von entscheidender Bedeutung für Qualität und Konsistenz des Endproduktes.»



Horst Petermann, Restaurant Petermann's Kunststuben, Küsnacht (Zürich):

«Beim Sisteron-Lamm zum Beispiel habe ich die Zubereitungsart gänzlich geändert, seit ich den Hold-o-mat in meiner Küche habe. Es wird heiss angebraten, nachher über längere Zeit im Hold-o-mat bei 68 Grad C mit einem Mirepoix gegart. Wir erreichen damit eine wunderbare rosa Farbe, die Seinesgleichen sucht.»
«Die Crepinettes von der Kalbsmilke, mit etwas Foie gras und Trüffel, werden im Hold-o-mat derart ausgezeichnet, dass unsere Gäste ins Schwärmen kommen.»



Anton Mosimann, Mosimann's Ltd, Belgrave Square, London:

«Hervorragend, diese Schweizer Erfindung — vor allem geeignet fürs à la minute gebratene Fleisch, zum Pochieren von Fisch, fürs Langzeitgaren von der Trutenbrust bis zum Gigot und natürlich für unser Erstklass-Catering.»
Officer of the British Empire (OBE)



Stellvertretend für tausende Küchenchefs und Unternehmer in aller Welt
Hanspeter Brunner, Schübärgbeizli, Schüpfen (Bern):

«Der Hold-o-mat ist Teil meines Küchenkonzeptes, mit ihm kann ich meine hochgesteckten Qualitätsziele erreichen. Einerseits schätze ich als Koch der «alten Garde» die einfache Möglichkeit Fleisch sanft zu garen und das Abstehenlassen der Fleischstücke.»
«Zum andern bin ich experimentierfreudig und kann dank der genauen Temperatursteuerung des Hold-o-mat die einmal erprobten Rezepte exakt einhalten. Auch die Investitionskosten habe ich längst amortisiert.»