

# HUGENTOBLER

## Hold-o-mat

*Un' apparecchiatura precisa ed economicamente vantaggiosa per mantenere calde le pietanze*

- *Mantenete le pietanze e in particolare la carne in precise condizioni di temperatura e umidità, che ne miglioreranno la qualità*
- *Studiata da esperti di cucina per cuochi professionisti*
- *Un sistema di deumidificazione intelligente permette di avere un clima ottimale*
- *E' possibile cambiare l'apertura della porta a destra o a sinistra in maniera molto rapida e semplice*
- *Finalmente i costosi picchi di tensione spariranno*



**Novità**

Anche con controllo  
della temperatura  
del nocciolo



# Silenzio e calma in ogni rapporto.

## Ridurre il carico di lavoro.

- Tenete i pezzi di carne arrosto o panati alla fine del servizio nel Hold-o-mat. (Tutto rimarrà fresco e croccante grazie al speciale deumidificatore).
- Grazie alla cottura a bassa temperatura offerta dal Hold-o-mat la griglia sarà libera per altre cotture.

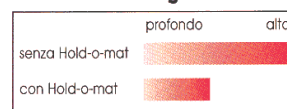


## Ridurre l'energia.

- L' Hold-o-mat funziona con 230 V e perciò i picchi di corrente vengono diminuiti.
- Ad esempio:  
Un frono misto consuma 12 - 18 kW e ha un allacciamento elettrico di 400V.
- L' Hold-o-mat consuma 1 kW e ha un allacciamento elettrico di 230 V.

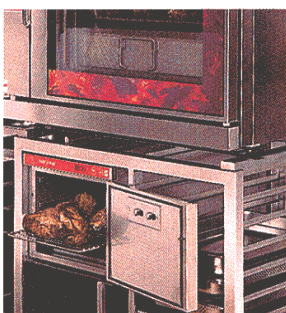
Esempio:  
- In altre parole per arrostitore un roastbeef nel Hold-o-mat ci vogliono 0.4 kW.

## Consumo energetico



## Usare il forno misto con più efficacia.

- Lasciate fare la cottura (cook) e mantenere la temperatura (hold) al Hold-o-mat.
- La carne verrà mantenuta alla temperatura ideale e la sua qualità verrà migliorata.



## Scheda tecnica:

- Preciso controllo della temperatura grazie al sistema PT 500 e al software intelligente
- Un efficace sistema di controllo dell'umidità garantisce un clima ideale nella camera
- Installabile in qualsiasi cucina professionale
- Cerniera dalla porta facilmente installabile a destra o a sinistra
- Alimentazione elettrica: 230 V / 50 Hz / 10 A
- Potenza: 1 kW / 1.8 kW

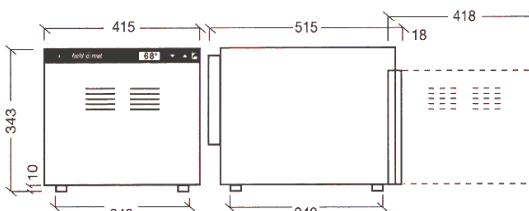
## Hold-o-mat permette di fare anche servizio catering e party.

- I cibi ben preparati e pronti possono essere trasportati facilmente nel Hold-o-mat e serviti caldi.
- Le maniglie a scomparsa garantiscono un ottimo comfort di trasporto.

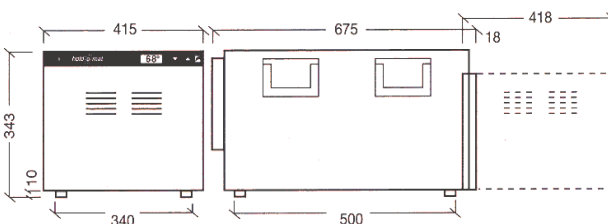


## Calma e ordine nella postazione di lavoro.

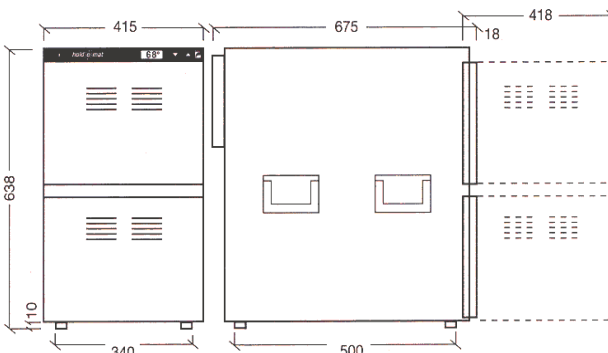
- I piatti che escono dal Hold-o-mat vanno direttamente al cliente.
- Interi menu saranno di continuo pronti per essere serviti.



**Hold-o-mat 2/3 (famiglia)** (Potenza 1kW)  
- Capacità: 3 x 2/3 65 mm oder 2 x 2/3 100 mm  
- Peso: 21 kg



**Hold-o-mat piccolo** (Potenza 1kW)  
**Hold-o-mat piccolo con controllo della temperatura del nocciolo** (Potenza 1kW)  
- Capacità: 3 x 1/1 65 mm oppure 2 x 1/1 100 mm  
- Peso: 24 kg



**Hold-o-mat «grande»** (Potenza 1.8 kW)  
- Capacità: 7 x 1/1 65 mm oppure 4 x 1/1 100 mm  
- Peso: 38 kg