

HUGENTOBLER

Swiss Hold-o-mat®

Hold-o-mat® 411

Das Schweizer Original. Jetzt noch besser.



*«Ich will zartes Fleisch
und keinen Stress in der Küche.»*

Der Champion von Hugentobler. Ungeschlagen seit 1995.



Wir haben den Champion überarbeitet und noch besser gemacht.

1995 stellten wir den ersten Hold-o-maten vor. 2006 wurde das Gerät mit dem ICD-Award zur besten Erfindung in Europas Profiküchen gekürt. Mittlerweile begeistern 30 000 Geräte die Spitzenköche in aller Welt. Kein Wunder: Unser Hold-o-mat ist Weltmarktführer in Bezug auf Temperaturgenauigkeit, Entfeuchtung und Qualitätssteigerung der Speisen. Garen über Nacht? Qualitätsverbesserndes Warmhalten? Cook & Hold? Für den Champion alles kein Problem. Der neue Hold-o-mat 411 ist eine Weiterentwicklung mit viel praktischem Nutzen für den Küchenalltag.



Mehr Raum



*Magnetische
Kerntemperatursonde*



Perfekte Übersicht



4 x 1/1 GN: Der zusätzliche Einschub sorgt für zusätzliche Kapazität. Durch die individuell verstellbaren Seitenführungen nutzen Sie den Raum des Hold-o-mat 411 noch besser.



Die neue, optionale Kerntemperatursonde wird magnetisch gekoppelt und kann bei Nichtgebrauch sicher aufbewahrt werden. Sie kann jederzeit angeschlossen werden und wird automatisch erkannt.



Das OLED-Display sorgt für die perfekte Übersicht der Temperaturen und ermöglicht einfaches Programmieren. Auf einen Blick zeigt Ihnen der Hold-o-mat 411 die Soll-, Ist- und Kerntemperatur.

Tag und Nacht im Einsatz.

Qualitätssteigerndes Warmhalten

Brechen Sie die Arbeitsspitzen – lagern Sie Kurzbratstücke und panierte Speisen qualitätsverbessernd 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-Saucen-Gerichten, nutzt den günstigen Nachtstrom und reduziert damit Ihre Stromrechnung.

Energieeinsatz minimieren – Geld sparen

Der Hold-o-mat wird mit 230V Strom betrieben und verhindert so Spitzenbelastungen. Für das Garen von Roastbeef benötigt der Hold-o-mat 411 zum Beispiel nur 0.4 kW/h.

Kombisteamer



Hold-o-mat 411



Vergleich des Energieverbrauchs: Hold-o-mat 411 230V / 1.5 kW
Kombisteamer 400V / 12–18 kW



Einzigartig schweizerisch.

In der Schweiz entwickelt und hergestellt, steuert der Hold-o-mat 411 Temperatur und Feuchtigkeit wie kein anderes Niedertemperatur-, Produktions- und Warmhaltegerät – nämlich mit einer Genauigkeit von +/- 1 Grad.

24 Meter feinstes Heizkabel garantieren eine gleichmässige Temperatur – auch dann, wenn die Tür mehrmals geöffnet wird. Der Hold-o-mat 411 verfügt über ein raffiniertes Entfeuchtungssystem, das panierte Speisen knusprig hält.

Technische Daten Hold-o-mat 411

Kapazität (Behälter)	4 x 1/1 65 oder 2 x 1/1 100
Masse	B x T x H (mm): 415 x 675 x 423
Gewicht	28 kg
Anschlusswert	1.5 kW
Absicherung	10 A
Spannung	230 V 50/60 Hz

- Präzise Temperaturkontrolle dank 2 x PT 1000 und ausgeklügelter Software
- Stapelbar, einbaubar in alle Herde und Grossküchenmöbel
- Türbandung links/rechts (selbständig umbaubar)

Optionen

- Kerntemperatursonde
- Catering-Ausführung mit Metall-Tragegriffen und Hartkunststoff-Schienen

*Wir sind Ihr Partner für innovative
Küchenkonzepte und wirtschaftliches
Küchenmanagement. Heute und in Zukunft.*

www.hugentobler.com



Unerreichte Energieeffizienz.



In der Schweiz entwickelt
und hergestellt.

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

CH | EU
Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl, Schweiz
Tel. +41 (0)848 400 900, Fax +41 (0)31 858 17 15

D
Hugentobler + Partner GmbH Deutschland
Lise-Meitner-Strasse 4, 85716 Unterschleissheim
Tel. +49 (0) 89 85 15 77, Fax +49 (0) 89 85 15 47