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 411, 4 x GN 1/1 new family

Produktnummer: 411

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

Der Champion von Hugentobler. Ungeschlagen seit 1995.
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. Jetzt haben wir den Champion überarbeitet und noch besser gemacht.

Mehr Raum

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.

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 der Hold-o-mat 411 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!

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

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- 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
Norm Innenausbau:	4 x GN 1/1 65 mm oder 2 x GN 1/1 100 mm
Elektroanschluss:	230 V / 50 Hz / 1N
Anschlussleistung:	1.5 kW
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl
Türanschlag:	links/rechts (selbständig umbaubar)
Breite mm:	416
Tiefe mm:	667
Höhe mm:	423
Gewicht kg:	27.5