

HUGENTOBLER

Swiss Hold-o-mat®

Hold-o-mat®

Das Schweizer Original. Jetzt noch besser.



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

Der Schweizer Champion von Hugentobler. Ungeschlagen seit 1995.



*Aufs Grad genau –
der Hold-o-mat hält quali-
tätsverbessernd warm und
gart schonend bei niedrigen
Temperaturen.*

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 über 35000 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. Sein raffiniertes Entfeuchtungssystem hält sogar panierte Speisen knusprig.



*+/- 1 Grad – Genauigkeit
und Präzision*



Einzigartig schweizerisch



*Magnetische
Kerntemperatursonde*



Der Hold-o-mat ist das genaueste Niedergar-, Produktions- und Warmhaltegerät mit einer Genauigkeit von +/- 1 Grad. 18/24 Meter feinstes Heizkabel garantieren eine gleichmässige Temperatur – auch dann, wenn die Türe immer wieder geöffnet wird.



Seit Jahren entwickeln und produzieren wir den Hold-o-maten in der Schweiz. Er steht für Langlebigkeit, Genauigkeit und Sicherheit.



Die optionale Kerntemperatursonde wird magnetisch gekoppelt und kann bei Nichtgebrauch sicher aufbewahrt werden. Sie ist jederzeit anschlussbereit und wird automatisch erkannt.



Unerreicht effizient

Der Hold-o-mat gart Fleischstücke mit 10–20 % weniger Gewichtsverlust. Darüber hinaus wird er mit 230V Strom betrieben und verhindert so Spitzenbelastungen. Ein Kombiteamer verschlingt die 18-fache Energiemenge.



Perfekte Übersicht

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



Mobil – top für Caterings

Die in der Küche fixfertig zubereiteten Menüs können im Hold-o-maten transportiert und warm serviert werden. Die leicht ausklappbaren Tragegriffe sorgen für einen optimalen Tragekomfort.

«... saftiger, zarter, geschmackvoller!»

Pierrot Ayer, Präsident Les Grandes tables de Suisse

«... für Produktqualität ohne Kompromisse!»
Karlheinz Hauser, 2 Michelin*



«... unverzichtbarer Begleiter – im Wettbewerb und im Alltag.» *Mario Garcia, Rang 5 am Bocuse d'Or 2019*



«... nicht mehr wegzudenken, im Langzeitgaren perfekt, und selbst im Dauereinsatz ökologisch.» *Marcus G. Lindner*

«... 2000 mal Roastbeef garantiert saignant!» *Rolf Oswald, grösster Caterer der Schweiz*



«... gart schonend und sicher, maximiert die Gerichte qualitativ!» Tanja Grandits, 19 Punkte Gault Millau, Koch des Jahres 2020, 2* Michelin



«... vielseitig, extrem effizient und nahezu unzerstörbar.» Rolf Fliegau, 18 Punkte Gault Millau, 2* Michelin



«Ich bin Fan! ... absolut perfekte Temperatursteuerung und einfaches Handling!» Rolf Straubinger, 17 Punkte Gault Millau, 1* Michelin, Bester Fischkoch der Welt Bocuse d'Or 1997

«... das Nonplusultra für pausenlos perfekte Garpunkte!» Heinz Reitbauer, Koch des Jahrzehnts Gault Millau, 2* Michelin

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 – in perfekter Qualität. 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 bei weniger Gewichtsverlust, nutzt den günstigen Nachtstrom und reduziert damit Ihre Stromrechnung.



Mobile-Kamera darüberhalten!



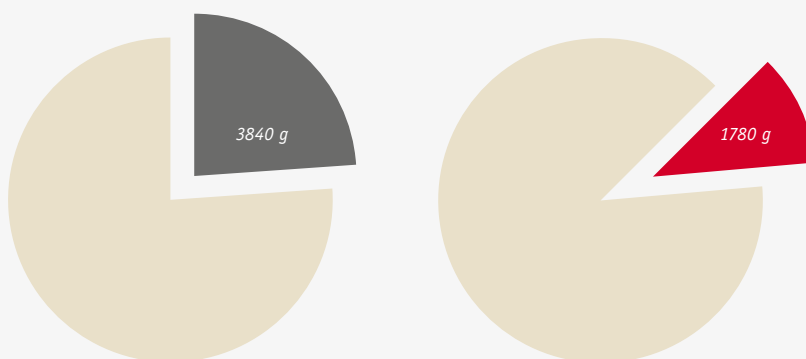
Anwendervideos auf
www.holdomat.ch/videos

Doppelter Gewinn.

Weniger Gewichtsverlust

Egal ob Grosse Pièce oder Schmorgericht:
Im Hold-o-maten produzieren Sie Fleischstücke mit 10–20% weniger Gewichtsverlust.

Vergleich Gewichtsverlust bei 16 kg Ragout:
Gewichtsverlust konventionell gegart: 3840 g
Gewichtsverlust «über Nacht» gegart: 1780 g



Ersparnis von Waren-, Energie- und Personalaufwand – ein Beispiel aus der Praxis

Monatlich 16 Saucengerichte oder Grosses Pièces (15–25 kg), z.B. Rindsschmorbraten, Kalbsbraten, Rindssaftplätzli, Lammhaxe, Schweinsvorenzen, Rindsgulasch.

Einsparung Waren, Energie, Personal

Pro Monat	CHF 1088.–
Einsparung pro Jahr	CHF 13056.–

Durch das Garen «über Nacht» mit dem Hold-o-maten spart die Küche im Jahr

CHF 13 056.–

Energieeinsatz minimieren

Der Hold-o-mat wird mit 230V Strom betrieben und verhindert so Spitzenbelastungen. Für das Garen von Roastbeef benötigt er zum Beispiel nur 0,4 kWh. Ein Kombisteamer verbraucht die 10-fache Energiemenge.

Produziert eine Küche 3 Mal pro Woche ein Grosse Pièce, spart sie bei einem Energiepreis von CHF 0,25 pro kWh im Jahr

CHF 526.–

Vergleich des Energieverbrauchs über 12 Stunden (Schmorgericht):

Kombisteamer (400V / 12–18 kW)

Hold-o-mat 411 (230V / 1,5 kW)



Hold-o-mat 411: 1,5 kW



Kombisteamer: 15 kW

Hold-o-mat. Die Modelle.

Optionen

- Magnetische Kerntemperatursonde
- Catering-Option Metall-Tragegriffe
- Catering-Option Hartkunststoff-Schienen
- Catering-Option Türverschluss



Technische Daten

Modell	Hold-o-mat 323	Hold-o-mat 311
Kapazität (Behälter)	3 x 2/3-65 oder 2 x 2/3-100	3 x 1/1-65 oder 2 x 1/1-100
Masse B x T x H	410 x 506 x 346 mm	416 x 667 x 346 mm
Gewicht	21 kg	24 kg
Anschlusswert	1050 W	1050 W
Absicherung	10 A	10 A
Spannung	230V / 50/60Hz	230V / 50/60Hz
KT-ready	ja	ja
Einsatz	Garen und Warmhalten	Garen und Warmhalten

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

KT

*KT-ready:
Für diese Modelle
ist die KT-Sonde
erhältlich.*



Hold-o-mat 411

4 x 1/1-65 oder 2 x 1/1-100

416 x 667 x 423 mm

27,5 kg

1500 W

10 A

230V / 50/60Hz

ja

Garen und Warmhalten

Hold-o-mat 711

7 x 1/1-65 oder 4 x 1/1-100

416 x 667 x 646 mm

38 kg

1800 W

10 A

230V / 50/60Hz

nein


Warmhalten

KT-MAG

Magnetisch koppelbar

1-Punkt-Messfühler

Länge 500 mm

A photograph of a man and a woman in a kitchen. The man, on the left, has short brown hair, a beard, and is wearing glasses and a white shirt. He is smiling and looking towards the woman. The woman, on the right, is wearing a white chef's uniform and a tall white chef's hat. She is also smiling and looking towards the man. They appear to be in a professional kitchen setting with a blurred background.

*«Wir wollen unsere
eigene Küche
rentabel führen –
auch in Zukunft.»*

Hugentobler – unsere Vision.

Glückliche Köche, bessere Qualität der Speisen, höhere Rendite

Mehr als 50 Jahre Erfahrung und das Herzblut einer Schweizer Unternehmerfamilie stecken in unseren Kochsystemen. Wir liefern Ihnen mehr als neue Geräte: Wir revolutionieren Ihre Küche – mit innovativen Prozessen und Lösungen, die begeistern, den Alltag in der Küche massiv vereinfachen und die Rentabilität um 15 % steigern.

Die intelligente Vernetzung von Apparaten und Kochsystemen, sowie die Begleitung durch unsere Fachkräfte bringt Köchinnen und Köche weiter: Sie sind beweglicher beim Einkauf und bei der Produktion der Lebensmittel – und sie haben einen attraktiveren Arbeitsplan. Auch bei viel Betrieb können sie vor allem das tun, was sie gerne tun, nämlich kochen für die Gäste. Diese freuen sich über kurze Wartezeiten und die ausgezeichnete Qualität der Speisen.

Von uns erhalten Sie eine Kochsystemlösung, die in Ihrer Küche vermutlich nicht alles, aber einiges verändern wird. Wir begleiten Sie von der Konzeptanalyse über die Planung und Realisierung bis hin zur Inbetriebnahme und dem Einstieg in neue Kochmethoden. Und, ganz wichtig: Wir stehen dafür ein, dass Ihre Wünsche Realität werden.



Finanzierung? Wir helfen

Eine prall gefüllte Investitionskasse ist eine optimale Voraussetzung für die Anschaffung neuer Geräte. Leider sieht die Realität oft anders aus. Wir stehen Ihnen als Finanzpartner zur Seite. Gemeinsam mit Ihnen findet unser hauseigenes Leasing-Unternehmen die passende Finanzierungs-lösung für Ihr Projekt.

Schulung und Coaching

Wir betreiben sechs Ausbildungszentren in verschiedenen Landesteilen. Dort lernen Sie den optimalen Einsatz Ihrer Geräte kennen. Das aktuelle Kursangebot finden Sie unter www.hugentobler.com. Unsere Küchenchefs unterstützen Sie mit individuellen Coachings auch direkt vor Ort.

Service 24/7

Unsere Servicetechniker und Monteure sind Profis auf ihrem Gebiet. Wir organisieren und koordinieren den Service-Einsatz oder helfen Ihnen, unter kompetenter telefonischer Anleitung das Problem selbst zu beheben. Ihr Anruf wird rund um die Uhr entgegengenommen, 24/7.



Unerreichte Energieeffizienz.



*In der Schweiz entwickelt
und hergestellt.*

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

www.hugentobler.com

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

CH | EU

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbestrasse 11, 3322 Schönbühl, Schweiz
Tel. +41 (0)848 400 900

D

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