

HUGENTOBLER

Swiss Hold-o-mat®

Das präzise und kostengünstige Warmhaltegerät

- Produziert und hält Fleisch und Fisch qualitätsverbessernd warm ■
- Präzise Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit +/- 1°C genau ■
- 10 - 20% weniger Gewichtsverlust ■
- Endlich teure Stromspitzen senken ■
- Tausende Köche arbeiten mit weniger Stress und Hektik ■



Option:

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-maten 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 Menüs, Grilladen und A-la-carte-Gerichten – und das in Topqualität, wie Spitzenköche aus aller Welt bezeugen.



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

«Dank dieser weltweit präzisesten Temperaturkontrolle war es mir möglich, neue Fischkreationen zu entwickeln, die bei meinen anspruchsvollen Gästen auf grosse Anerkennung gestossen sind. Kreative Rezepte mit überraschenden Qualitäts- und Geschmacksresultaten ergeben sich aus dem Niedertemperaturgaren im Hold-o-maten.»



Marcus G. Lindner, Mesa Restaurant, Zürich
18 Punkte Gault Millau und Aufsteiger des Jahres 2010

«Der Hold-o-mat ist für zeitgemässe und schonende Gartechniken. Unentbehrlich ist er für mich auch während des A-la-carte-Geschäftes und zum Langzeitgaren. Dieses Gerät hält konsequent sowohl Temperatur als auch Raumklima und ist durch seinen geringen Stromverbrauch selbst im Dauereinsatz ökologisch.»



Anton Mosimann, Mosimann's Ltd, Belgrave Square, London
Officer of the British Empire (OBE)

«Der Hold-o-mat ist die beste Erfindung nach dem Feuer – 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.»



Robert Speth, Restaurant Chesery, Gstaad
Koch des Jahres 2005, 18 Punkte Gault Millau

«Der Hold-o-mat besticht durch seine Einfachheit, Flexibilität und Handlichkeit. Die genaue Temperatur gibt mir die Gewissheit meinem Gast die Speisen in der gewünschten Garstufe servieren zu können.»



Karlheinz Hauser, Süllberg Karlheinz Hauser, Hamburg
Spitzenkoch des Jahres 2001/2002, 1 Michelin*

«Gerade in der Gastronomie ist der Hold-o-mat nicht mehr wegzudenken. Ob im eigenen Restaurant oder bei Caterings, der Hold-o-mat unterstützt beim schonenden Zubereiten von Speisen und macht Niedertemperaturgaren, Cook & Hold oder freeze'n'go perfekt realisierbar.»



Rolf Oswald, Oswald Cateringtechnik AG, Oberthal
Unternehmer, eidg. dipl. Restaurateur und Betriebswirt, Koch

«Der Hold-o-mat ist das A und O, deshalb vermieten wir den Hold-o-maten nicht als Ergänzung sondern als Bereicherung. So können die Cateringbrigaden wie z.B. vom CSIO St. Gallen, der Tour de Suisse, den Bank GV's und vielen anderen Banketten 2000 mal Roastbeef garantiert saignant servieren.»





Ruhe und Gelassenheit in jeder Beziehung.

Brechen Sie die Arbeitsspitzen.

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



Nutzen Sie Ihren Kombisteamer effizienter.

- Das «Cook & Hold» übernimmt der Hold-o-mat.
- Fleischstücke werden im Hold-o-maten mit weniger Gewichtsverlust produziert und warmgehalten.



Auch beim Partyservice/Catering mit dabei.

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



Ruhe und Ordnung an der Ausgabestation.

- Vom Hold-o-maten direkt zum Gast.
- Bereitgestellte Menüs fortlaufend komplettieren und servieren!



Senken Sie den Energieeinsatz.

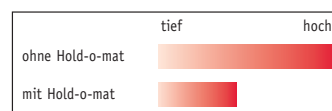
- Der Hold-o-mat wird mit 230 V Strom betrieben und verhindert so Spitzenbelastungen.

Zum Vergleich:
Anschlusswert Kombisteamer
400 V / 12-18 kW
Anschlusswert Hold-o-mat
230 V / 1 kW

Beispiel:

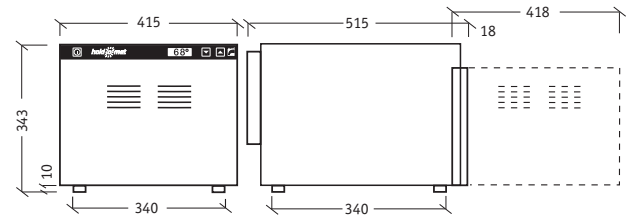
- Für das Garen von Roastbeef benötigt der Hold-o-mat vollbelegt nur 0,4 kW/h.

Energieverbrauch



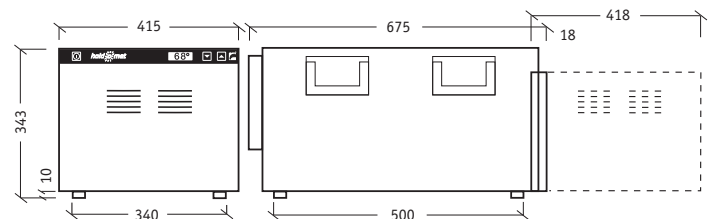
Technische Daten:

- 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 / 50/60 Hz / 10 A
- Anschlusswert: 1 kW / 1.8 kW



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

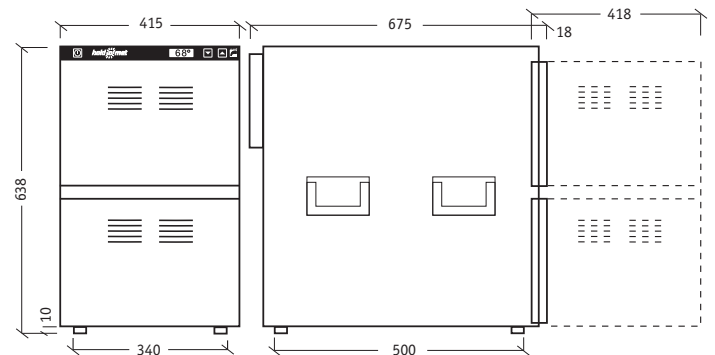
- Kapazität: 3 x 2/3 65 mm oder 2 x 2/3 100 mm Behälter
- Gewicht: 21 kg



Hold-o-mat standard ohne Kerntemperatursteuerung (Anschlusswert 1 kW)

Hold-o-mat standard mit Kerntemperatursteuerung (Anschlusswert 1 kW)

- 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

Schweizer Kochsysteme®

CH/EU

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Grubenstrasse 107 • CH-3322 Schönbühl/BE
Tel. +41 (0)848 400 900 • Fax + 41 (0)31 858 17 15

D

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

www.hugentobler.com • info@hugentobler.com