

Holdomat 411

VISION

- Hält Speisen über Stunden präzise auf Ausgabetemperatur
- Bewahrt die exzellente Produktqualität - ob bei knusprigen Speisen oder solchen, die nicht austrocknen dürfen
- Minimiert Garverluste beim Niedertemperaturgaren
- Entlastet durch seinen Einsatz andere Produktionsgeräte in der Küche und schafft zusätzliche Kapazitäten
- Kinderleichte Bedienung und übersichtliches OLED Display
- Simple Wartung, Türanschlag wechselbar
- Temperatureinstellung stufenlos regelbar 20-120 °C
- Präzise Temperatureinstellung, Genauigkeit +/- 1 °C
- Geringer Energieverbrauch
- Mobil einsetzbar und leicht zu transportieren
- Optional mit magnetischem Kerntemperaturfühler



+/- 1 GRAD – GENAUIGKEIT UND PRÄZISION

Der Holdomat ist dank seiner einzigartigen Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit das genaueste Niedergar-, Produktions- und Warmhaltegerät mit einer Genauigkeit von +/- 1 Grad. 18/24 Meter feinstes Heizkabel garantieren eine gleichmäßige Temperatur auch wenn die Türe immer wieder geöffnet wird. Der Holdomat verfügt über ein raffiniertes Entfeuchtungssystem, welches panierte Speisen knusprig hält.

PERFEKTE ÜBERSICHT

Das OLED-Display: Es sorgt für die perfekte Übersicht der Temperaturen und ermöglicht einfaches Programmieren. Auf einen Blick zeigt Ihnen der Holdomat die Soll-, Ist- und Kerntemperatur.

MAGNETISCHE KERNTemperaturSONDE

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

DOPPELTER GEWINN – GELD SPAREN BEIM NIEDERGAREN

Weniger Gewichtsverlust: Egal ob Braten oder Schmorgericht: Im Holdomaten produzieren Sie Fleischstücke mit 10 – 20 % weniger Gewichtsverlust.

Weniger Energieverbrauch: Der Holdomat wird mit 230 V Strom betrieben und verhindert so Spitzenbelastungen. Für das Garen von Roastbeef benötigt er zum Beispiel nur 0.4 kWh.



TECHNISCHE PARAMETER

| | |
|-----------------|--|
| Kapazität | 4 x 1/1 65 mm GN oder 2 x 1/1 100 mm GN |
| Maße (BxHxT) | 416 x 667 x 423 mm |
| Gewicht | 27,5 kg |
| Gesamtanschluss | 1,5 kW |
| Sicherung | 10 A |
| Spannung | 1N~/230V/50/60 Hz |
| Temperatur | 20 - 120 °C |

OPTIONALES ZUBEHÖR

- Magnetischer Kerntemperaturfühler
- Untergestell auf Rollen
- Untergestell mit Aussparung für Holdomat
- Edelstahl Wandkonsole

MIT DEM HOLDOMAT ERZIELEN SIE BESTE GARERGEBNISSE

COOK AND HOLD

Schonendes Niedertemperaturgaren bei ruhender Luft liefert ein perfektes Garergebnis, das bis zur Speisenausgabe im Haltemodus beibehalten wird. Natürlich können auch zuvor im Kombidämpfer zubereitete Speisen wie Fleisch, Fisch oder Beilagen im Holdomat auf Ausgabetemperatur gehalten werden. Dank des speziellen Entfeuchtungssystems lässt sich die Feuchtigkeit steuern – so bleibt z.B. Paniertes schön knusprig.

ÜBER-NACHT-GAREN

Die Kapazität kann vollkommen ausgeschöpft werden, wenn der Holdomat zum Über-Nacht-Garen genutzt wird. Dank der verlängerten Garzeit bei niedriger Temperatur erwartet Sie morgens ein perfektes Ergebnis – das Fleisch wird besonders zart und bleibt saftig. Beim Niedertemperatur- oder Über-Nacht-Garen wird zudem der Garverlust auf ein Minimum reduziert.

GARVERLUST VERGLEICHSTABELLE

| Fleisch | Zubereitung im Holdomat | | | Klassische Zubereitung im Heißluftofen | | |
|-----------------------|-------------------------|---------|------------|--|---------|------------|
| | Roh | Gegart | Garverlust | Roh | Gegart | Garverlust |
| Rinderbraten | 25 kg | 19,7 kg | 21 % | 25 kg | 15,7 kg | 37 % |
| Schweinenacken | 25 kg | 22,5 kg | 10 % | 25 kg | 15,2 kg | 39 % |
| Ente | 25 kg | 20,2 kg | 19 % | 25 kg | 13,7 kg | 45 % |
| Hackbraten | 25 kg | 22,5 kg | 10 % | 25 kg | 13,7 kg | 45 % |
| Hähnchen | 25 kg | 22 kg | 12 % | 25 kg | 16,2 kg | 35 % |
| Roastbeef | 25 kg | 23,7 kg | 5 % | 25 kg | 21,2 kg | 15 % |