

Holdomat 311

VISION

- Udržování pokrmů při výdejní teplotě a v perfektní kvalitě
- Nízkoteplotní pečení a vaření přes noc
- Program Delta T vaření
- Rovnoměrné a vysoce spolehlivé šíření tepla
- Možnost používat 8 programů
- Precizní elektronická kontrola teploty s odchylkou max. +/- 1 °C
- Provedení s levými či pravými dveřmi
- Zrychlené nastavení na optimální teplotu 68 °C
- Speciální systém odvlhčení komory
- Přehledný oled display
- Odnímatelné držáky gastronádob
- Tepelná izolace dvojitého pláště
- Integrované rukojeti pro snadnou manipulaci



SKVĚLÁ CHUŤ A KVALITA JÍDLA

Díky precizní elektronické kontrole teploty a unikátní distribuci tepla udržujete maso, ryby a jiné pokrmy po několik hodin s dokonalou přesností teploty. Nedochozí tak k vysušování potravin a změně jejich kvality.

ÚSPORA NÁKLADŮ A SUROVINY

Díky pomalému vaření a dokonalé distribuci tepla po celé varné komoře Holdomatu dosáhnete menších váhových ztrát a zvýšíte výtěžnost připravované suroviny.

SNADNÝ SERVIS A JEDNODUCHÁ ÚDRŽBA

Díky jednoduchosti celého zařízení je poruchovost minimální a vzhledem k velikosti Holdomatu a jeho zpracování je i čištění velmi snadné a rychlé. Lehce přenosné zařízení s minimální spotřebou energie. Holdomat je vybaven čtyřmi praktickými úchytkami pro snadný přenos z místa na místo. Uvedení do provozu je okamžité díky běžnému připojení do zásuvky na 230 V s příkonem maximálně 1,5 kW.

PROSTOROVÁ NENÁROČNOST

Holdomat je možné vestavit do kuchyňské linky nebo zasunout do speciálního stojanu pod konvektomat. Zařízení tak nezabere místo na pracovní ploše a přesto bude vždy při ruce.



TECHNICKÉ PARAMETRY

Kapacita	3 x 1/1 65 mm GN nebo 2 x 1/1 100 mm GN
Rozměry (š x h x v)	416 x 667 x 346 mm
Váha	24 kg
Příkon	1,05 kW
Jištění	10 A
Napájení	1N~/230V/50/60 Hz
Teplota	20 - 120 °C

VOLITELNÉ VYBAVENÍ

- Magnetická teplotní sonda
- Podstavec na kolečkách
- Podstavec pod konvektomat s místem pro holdomat
- Konzola pro uchycení na zeď

Holdomat je další cesta k úsporám a k vysoké kvalitě pokrmů

COOK AND HOLD

Pozvolné nízkoteplotní vaření bez cirkulace teplého vzduchu vám přes den zajistí dokonale připravené maso, udržované ve výdejní teplotě s minimální váhovou ztrátou, která je o 10 – 25 % nižší při srovnání s klasickou přípravou. Výsledek se promítne v úsměvu spokojených zakazníků i na vašich nákladech.

VAŘENÍ PŘES NOC

Velmi jednoduchý proces probíhající právě v době, kdy vy si užíváte spánku po náročném dni. Maso připravené přes noc bude křehké, plné šťávy a ještě k tomu zaplatíte méně za elektřinu díky využití nočních tarifů.

POROVNÁNÍ VÁHOVÝCH ZTRÁT U NĚKOLIKA OBLÍBENÝCH MASITÝCH POKRMŮ

Pokrm	Úprava v Holdomatu			Klasická úprava v horkovzdušné troubě		
	Syrové	Hotové	Váhová ztráta	Syrové	Hotové	Váhová ztráta
Hovězí v základu	25 kg	19,7 kg	21 %	25 kg	15,7 kg	37 %
Vepřová krkovice	25 kg	22,5 kg	10 %	25 kg	15,2 kg	39 %
Kachna – čtvrtky	25 kg	20,2 kg	19 %	25 kg	13,7 kg	45 %
Sekaná pečeně	25 kg	22,5 kg	10 %	25 kg	13,7 kg	45 %
Kuře – čtvrtky	25 kg	22 kg	12 %	25 kg	16,2 kg	35 %
Roastbeef	25 kg	23,7 kg	5 %	25 kg	21,2 kg	15 %