

# Holdomat 711

# VISION

- Udržování pokrmů při výdejní teplotě a v perfektní kvalitě
- Nízkoteplotní pečení a vaření přes noc
- 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 1,8 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	<b>7 x 1/1 65 mm GN nebo 4 x 1/1 100 mm GN</b>
Rozměry (š x h x v)	<b>416 x 667 x 646 mm</b>
Váha	<b>38 kg</b>
Příkon	<b>1,8 kW</b>
Jištění	<b>10 A</b>
Napájení	<b>1N~/230V/50/60 Hz</b>
Teplota	<b>20 - 120 °C</b>

## VOLITELNÉ VYBAVENÍ

- Podstavec na kolečkách
- 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
<b>Hovězí v základu</b>	25 kg	19,7 kg	21 %	25 kg	15,7 kg	37 %
<b>Vepřová krkovice</b>	25 kg	22,5 kg	10 %	25 kg	15,2 kg	39 %
<b>Kachna – čtvrtky</b>	25 kg	20,2 kg	19 %	25 kg	13,7 kg	45 %
<b>Sekaná pečeně</b>	25 kg	22,5 kg	10 %	25 kg	13,7 kg	45 %
<b>Kuře – čtvrtky</b>	25 kg	22 kg	12 %	25 kg	16,2 kg	35 %
<b>Roastbeef</b>	25 kg	23,7 kg	5 %	25 kg	21,2 kg	15 %