

Holdomat 711

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



+/- 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.

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	7 x 1/1 65 mm GN oder 4 x 1/1 100 mm GN
Maße (BxHxT)	416 x 667 x 646 mm
Gewicht	38 kg
Gesamtanschluss	1,8 kW
Sicherung	10 A
Spannung	1N~/230V/50/60 Hz
Temperatur	20 - 120 °C

OPTIONALES ZUBEHÖR

- Untergestell auf Rollen
- 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 %