

Unverzichtbar.

Hold-o-mat 411



smart cooking





Der Unverzichtbare von Salvis.

Tag und Nacht im Einsatz



Die Erfolgsgeschichte des Hold-o-maten geht weiter.

Bereits seit über 20 Jahren vertreibt die Salvis AG den ursprünglich als Qualität steigerndes Warmhaltegerät entwickelten Hold-o-maten. Durch kreative Köche hat sich der Anwendungsbereich stetig erweitert. Zum Beispiel in den Bereichen Niedertemperaturgaren, Fisch & Schokolade temperieren oder Gemüse & Früchte dörren und Catering.

„Eine der besten Erfindungen für die Profiküche“ ist wohl das meistgenannte Argument das Köche uns als Feedback geben. Basierend auf seiner Temperaturgenauigkeit und der perfekten Entfeuchtung.

Nun wird der Hold-o-mat erwachsen. Die neue Generation Namens 411 ist mit neuen und praxisorientierten Details ausgestattet.



NEU: 4 Einschübe

4 x 1/1 GN: Der zusätzliche Einschub sorgt für zusätzliche Kapazität. Durch die individuell verstellbaren Seitenführungen nutzen Sie den Raum des Hold-o-mat 411 noch besser.



NEU: Magnetische Sonde

Die neue, optionale Kerntemperatursonde wird magnetisch gekoppelt und kann bei Nichtgebrauch sicher aufbewahrt werden. Sie kann jederzeit angeschlossen werden und wird automatisch erkannt.



NEU: Perfekte Übersicht

Das OLED-Display sorgt für die perfekte Übersicht der Temperaturen und ermöglicht einfaches Programmieren. Auf einen Blick zeigt Ihnen der Hold-o-mat 411 die Soll-, Ist- und Kerntemperatur.



Niedertemperaturgaren

Schonendes Niedertemperaturgaren bei stiller Hitze – überlassen Sie das Cook & Hold dem Hold-o-maten und nutzen Sie den Combi-Steamer für andere Kochprozesse. Fleischstücke werden im Hold-o-maten mit 10 – 20 % weniger Gewichtsverlust produziert und warmgehalten. Dies erhöht nicht nur die Zartheit Ihres Fleisches, sondern wirkt sich auch positiv auf die Küchenrendite aus. Ihre Gäste werden zu Ihren Fans!

Warmhalten

Brechen Sie die Arbeitsspitzen – lagern Sie Kurzbratstücke und panierte Speisen qualitätsverbessernd bis zum Gebrauch im Hold-o-maten. Die warmgehaltenen Speisekomponenten werden direkt in die bereitgestellten Menüs integriert und fortlaufend serviert. Von nun an schicken Sie die abgerufenen Tische ohne Stress und Hektik – das ist Lebensqualität!

Nachtgaren

«Über Nacht» garen ganz einfach – während Sie ruhig schlafen, gart der Hold-o-mat Ihr Tagesmenu von morgen! Niedertemperaturgaren «über Nacht» im Hold-o-maten garantiert eine zarte und saftige Qualität von Fleisch-Saucen-Gerichten, nutzt den günstigen Nachtstrom und reduziert damit Ihre Stromrechnung.

Catering

Der Hold-o-mat ist der perfekte Begleiter für Ihre Bankette. Mit 230 V und nur 1,5 kW ist er überall einsetzbar und wenn nötig schafft er während der Warmhaltephase die nächsten 10 min auch ohne Energiezufuhr!

Perfekte Garergebnisse garantiert!



Ausgereift. Raffiniert.
Krönend. Herausragend.
Vollendet. Einzigartig.
Innovativ. Wegweisend.
Intelligent. Vollkommen.
Flexibel. Leistungsfähig.
Vielseitig. **Unverzichtbar.**



Zahlen und Fakten auf einen Blick.

Art. Nr.	BJ997346
Art. Nr. KTF	BJ997347
Kapazität	4 x 1/1 65 oder 2 x 1/1 100
Abmessungen	B x T x H (mm): 415 x 675 x 423
Gewicht	28 kg
Anschlusswert	1,5 kW
Spannung	230 V 50/60 Hz
Absicherung	10 A

- Präzise Temperaturkontrolle dank 2 x PT 1000
- Stapelbar, einbaubar in alle Herde und Grossküchenmöbel
- Türbandung links/rechts (selbständig umbaubar)

Optionen

- Kerntemperatursonde
- Catering-Ausführung mit Metall-Tragegriffen und Hartkunststoff-Schienen

Anschlusspläne und technische Details siehe Betriebsanleitung. Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

SALVIS AG

Nordstrasse 15

CH-4665 Oftringen

www.salvis.ch

Telefon +41 62 788 18 18

Fax +41 62 788 18 98

03/2016 - 22000001

smart cooking

