

**HUGENTOBLER**

Swiss Hold-o-mat®

## **Hold-o-mat® 411**

*L'original suisse. Encore mieux.*



*«Je veux une viande tendre  
et pas de stress en cuisine.»*

# Le champion de Hugentobler. Inégalé depuis 1995.



*Nous avons revu  
le champion et apporté  
des améliorations.*

En 1995, nous avons présenté le premier Hold-o-mat. En 2006, l'appareil a reçu le ICD Award de la meilleure invention pour les cuisines professionnelles. Depuis, 30000 Hold-o-mat font tout le plaisir des grands chefs dans le monde entier. Ce n'est pas étonnant: notre Hold-o-mat leader mondial en termes de précision de température, de déshumidification et d'amélioration de la qualité des plats. Cuisson de nuit? Maintien au chaud améliorant la qualité? Cook & Hold? Aucun problème pour le champion. Le nouveau Hold-o-mat 411 est le développement de l'original, encore plus pratique pour le quotidien de la cuisine.



*Plus spacieux*



*Un capteur magnétique  
pour la température à cœur*



*Un aperçu parfait*



4 x 1/1 GN: une glissière supplémentaire offre de la capacité supplémentaire. Les guides latéraux réglables individuellement vous permettent d'exploiter encore mieux le volume du Hold-o-mat 411.



Disponible en option, le nouveau capteur de la température à cœur est à couplage magnétique et peut être rangé en lieu sûr en cas de non-utilisation. Il se connecte à tout moment, l'appareil le reconnaissant automatiquement.



L'affichage OLED garantit un aperçu parfait des températures et une programmation simple. Le Hold-o-mat 411 vous donne en un coup d'œil la température à atteindre, la température actuelle et la température à cœur.

# S'utilise jour et nuit.

## Maintien au chaud améliorant la qualité

Maîtrisez les pics d'activité – conservez dans le Holdomat des morceaux à saisir ainsi que des plats panés jusqu'à leur utilisation, ce qui vous permet d'améliorer leur qualité. Les ingrédients des plats maintenus au chaud sont intégrés directement aux menus préparés et servis au fur et à mesure. A partir de maintenant, envoyez les plats sans stress ni agitation – ça, c'est de la qualité de vie!

## Cook & Hold

La cuisson douce à faible température et le maintien au chaud – confiez le Cook & Hold au Holdomat et utilisez le combisteamer pour d'autres cuissons. La perte de poids des pièces de viande cuites et maintenues au chaud avec le Holdomat diminue de 10–20 %. Non seulement votre viande est plus tendre, mais les rendements de votre cuisine sont aussi améliorés. Vos convives vont devenir fans!

## Dans la chaleur de la nuit

Cuire pendant la nuit, tout simplement - pendant que vous dormez tranquillement, le Holdomat mijote pour vous le menu du lendemain! La cuisson à basse température «pendant la nuit» dans le Holdomat garantit une cuisson tendre et juteuse de vos plats de viande en sauce et vous fait profiter du tarif électrique de nuit, réduisant ainsi votre facture d'électricité.

## Réduire la consommation d'énergie – et faire des économies

Le Hold-o-mat fonctionne au courant électrique de 230 V et évite de ce fait les charges de pointe. Pour la cuisson de roast-beefs, le Hold-o-mat 411 ne nécessite que 0,4 kW/h à pleine charge.

Combisteamer



Hold-o-mat 411



Comparaison de la consommation d'énergie:

Hold-o-mat 411 230V / 1.5 kW, Combisteamer 400V / 12–18 kW



## Typiquement suisse.

Développé et fabriqué en Suisse, le Hold-o-mat gère la température et l'humidité comme aucun autre appareil de cuisson basse température, de production et de maintien au chaud – avec une précision de +/- 1 degré. 24 m de câble chauffant très fin permettent de garantir une température homogène, même en cas d'ouverture fréquente des portes. Le Hold-o-mat 411 est doté d'un système perfectionné de déshumidification qui permet de conserver tout le croustillant des plats panés.

## Caractéristiques techniques Hold-o-mat 411

<b>Capacité (Récipients)</b>	4 x 1/1 65 ou 2 x 1/1 100
<b>Dimensions</b>	L x P x H (mm): 415 x 675 x 423
<b>Poids</b>	28 kg
<b>Puissance raccordée</b>	1.5 kW
<b>Fusibles</b>	10 A
<b>Tension</b>	230 V   50/60 Hz

- Contrôle précis de la température grâce à 2 PT 1000 et à un logiciel sophistiqué
- Empilable, peut s'encaster dans tous les meubles et cuisinières de cuisines professionnelles
- Bâti gauche/droite de la porte (facile à modifier)

## Options

- Capteur de la température à coeur
- Modèle catering avec poignées métalliques et rails en matière plastique dure



Efficacité énergétique  
inégalée.



Développé et fabriqué  
en Suisse.

*Nous sommes votre partenaire pour des concepts de cuisine innovants et un management rationnel de la cuisine. Aujourd'hui et à l'avenir.*

[www.hugentobler.com](http://www.hugentobler.com)

**HUGENTOBLER**  
Système de cuisson suisse®

CH | UE  
Hugentobler Système de cuisson suisse SA  
Gewerbestrasse 11, 3322 Schönbühl, Suisse  
Tél.+41 (0)848 400 900, Fax+41 (0)31 858 17 15