

HUGENTOBLER

Swiss Hold-o-mat®

Hold-o-mat®

L'original suisse. Encore mieux.



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

Le champion suisse de Hugentobler. Inégalé depuis 1995.



Au degré près – le Hold-o-mat maintient au chaud en améliorant la qualité et assure une cuisson à basse température tout en délicatesse.

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, 35000 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. Son système de déshumidification perfectionné permet de conserver tout le croustillant des plats panés.



L'exactitude et la précision à +/- 1° C



Typiquement suisse



Un capteur magnétique pour la température à cœur



Le Hold-o-mat est le plus précis des appareils de cuisson basse température et de maintien au chaud, avec une exactitude de +/- 1°C. 18/24 m de câble chauffant très fin garantissent une température homogène, même en cas d'ouverture fréquente des portes.



Le Hold-o-mat est développé et fabriqué en Suisse depuis de nombreuses années. Il incarne la durabilité, la précision et la sécurité.



Disponible en option, le 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.



Une efficacité inégalée

La perte de poids des pièces de viande cuites avec le Hold-o-mat diminue de 10 à 20%. De plus, le Hold-o-mat fonctionne au courant électrique de 230V et évite ainsi les charges de pointe. Le combisteamer consomme 18 fois plus d'énergie.



Un aperçu parfait

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



Mobile – idéal pour le service traiteur

Les menus, entièrement préparés à la cuisine, peuvent être transportés dans le Hold-o-mat et servis chauds. Directement du Hold-o-mat au client. Les poignées pivotantes offrent un confort de transport optimal.

«... plus juteux, plus tendre, plus savoureux!»

Pierrot Ayer, président des Grandes tables de Suisse

«... pour une qualité de produit sans compromis! Karlheinz Hauser, 2* Michelin



«... un outil indispensable – au quotidien comme en compétition.» Mario Garcia, cinquième place au Bocuse d'Or 2019



«... un incontournable, parfait pour la cuisson à basse température, et même écologique en cas d'utilisation prolongée.» Marcus G. Lindner

«... 2000 rosbifs garantis saignants!»

Rolf Oswald, plus grand traiteur de Suisse



«... offre une cuisson sûre tout en délicatesse, optimise la qualité des plats!» Tanja Grandits, 19 points Gault Millau, Cuisinier de l'année 2020, 2* Michelin



«... polyvalent, extrêmement efficace, quasi indestructible.» Rolf Fliegau, 18 points Gault Millau, 2* Michelin



«Je suis fan! ... un contrôle de la température tout simplement parfait et une manipulation très simple!» Rolf Straubinger, 17 points Gault Millau, 1* Michelin, meilleur chef de poisson au monde Bocuse d'Or 1997

«... unique pour travailler en continu avec des points de cuisson parfaits!»

Heinz Reitbauer, Chef de la Décennie Gault Millau, 2* Michelin

S'utilise jour et nuit.

Maintien au chaud améliorant la qualité

Maîtrisez les pics d'activité – conservez dans le Hold-o-mat 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 – et avec une qualité parfaite. 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 Hold-o-mat et utilisez le combi-teamer pour d'autres cuissons. La perte de poids des pièces de viande cuites et maintenues au chaud avec le Hold-o-mat diminue de 10 à 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 Hold-o-mat mijote pour vous le menu du lendemain! La cuisson à basse température «pendant la nuit» à l'aide du Hold-o-mat garantit des plats de viande en sauce à la fois tendres et juteux avec une perte de poids réduite et vous fait profiter du tarif électrique de nuit, diminuant ainsi votre facture d'électricité.



Placez votre appareil photo mobile dessus!



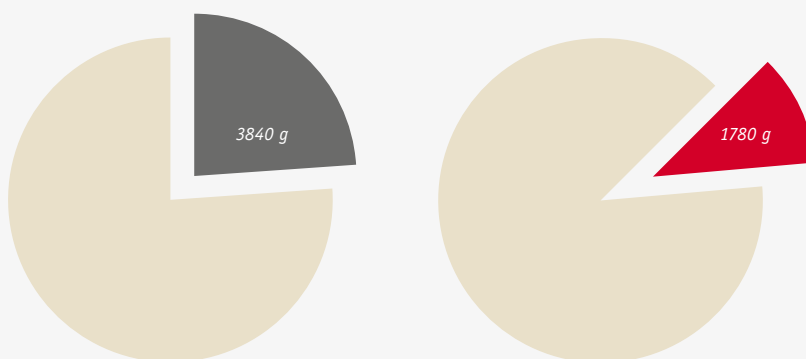
Vidéos d'utilisateurs sur
www.holdomat.ch/videos

Un double gain.

Perte de poids réduite

Qu'il s'agisse de pièces entières ou de plats mijotés: le Hold-o-mat vous permet de réduire la perte de poids des viandes de 10 à 20%.

Perte de poids comparée pour 16 kg de ragoût:
avec un mode de cuisson conventionnel: 3840 g
avec la cuisson pendant la nuit: 1780 g



Réduction des frais liés aux marchandises, à l'énergie et au personnel – exemple issu de la pratique

Par mois, 16 plats en sauce ou grosses pièces (15 à 25 kg), par ex. rôti de bœuf à braiser, rôti de veau, tranches de bœuf à braiser, gigot d'agneau, ragoût de porc, goulasch de bœuf.

Économies liées aux marchandises, à l'énergie et au personnel

Par mois 1088.– CHF

Économies par an 13 056.– CHF

La cuisson «pendant la nuit» à l'aide du Hold-o-mat permet d'économiser chaque année

13 056.– CHF

Réduire la consommation d'énergie

Le Hold-o-mat fonctionne au courant électrique de 230 V et évite de ce fait les charges de pointe. Pour la cuisson de roastbeefs, il ne nécessite que 0,4 kW/h à pleine charge. Un combisteamer consomme 10 fois plus d'énergie.

Comparaison de la consommation d'énergie sur 12 heures (plat mijoté):
Combisteamer (400 V / 12–18 kW)
Hold-o-mat 411 (230 V / 1,5 kW)

Une cuisine préparant 3 pièces entières par semaine économise ainsi **526.–** CHF par an à un prix énergétique de 0,25 CHF/kWh.



Hold-o-mat 411: 1,5 kW



Combisteamer: 15 kW

Hold-o-mat. Les modèles.

Options

- Un capteur magnétique pour la température à cœur
- Option traiteur avec poignées métalliques
- Option traiteur avec rails en matière plastique dure
- Option traiteur avec verrouillage de porte



Technische Daten

Modèle	Hold-o-mat 323	Hold-o-mat 311
Capacité (Récipients)	3 x 2/3-65 ou 2 x 2/3-100	3 x 1/1-65 ou 2 x 1/1-100
Dimensions LxPxH	410 x 506 x 346 mm	416 x 667 x 346 mm
Poids	21 kg	24 kg
Puissance raccordée	1050 W	1050 W
Fusibles	10 A	10 A
Tension	230V / 50/60Hz	230V / 50/60Hz
TC-ready	oui	oui
Emploi	Cuisson, maintien au chaud	Cuisson, maintien au chaud

- 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)

TC

*TC-ready:
Ces modèles requièrent
le capteur pour la
température à cœur*



Hold-o-mat 411

4 x 1/1-65 ou 2 x 1/1-100

416 x 667 x 423 mm

27,5 kg

1500 W

10 A

230V / 50/60Hz

oui

Cuisson, maintien au chaud

Hold-o-mat 711

7 x 1/1-65 ou 4 x 1/1-100

416 x 667 x 646 mm

38 kg

1800 W

10 A

230V / 50/60Hz

non


Maintien au chaud

KT-MAG

Couplage magnétique

Sonde 1 point

Longueur 500 mm



*«Nous voulons gérer
notre cuisine de manière
rentable, également
à l'avenir.»*

Hugentobler – notre vision.

Des cuisiniers heureux, des mets de meilleure qualité, des rendements plus élevés

Nos systèmes de cuisson sont le fruit de plus de 50 ans d'expérience associés à la passion d'une entreprise familiale suisse. Nous ne nous contentons pas de vous proposer de nouveaux appareils, nous révolutionnons votre cuisine avec des solutions et processus innovants et séduisants qui simplifient nettement la vie quotidienne en cuisine et améliorent la rentabilité de 15 %.

En combinant des appareils et des systèmes de cuisson avec intelligence, et avec l'accompagnement de nos professionnels, vos cuisiniers vont plus loin. Ils sont plus flexibles pour les achats et l'élaboration des mets – et leur emploi du temps est plus attractif. Même en cas de forte affluence, ils peuvent se consacrer à ce qu'ils aiment faire: cuisiner pour des clients qui seront conquis par un service rapide et par la qualité remarquable des mets dans l'assiette.

Si notre solution pour votre système de cuisson ne va pas tout changer dans votre cuisine, elle pourrait bien introduire quelques évolutions. Nous vous accompagnons de A jusqu'à Z, depuis l'analyse du concept jusqu'à la mise en service et l'introduction de nouvelles méthodes de cuisine, en passant par l'étude et la réalisation du projet. Un autre aspect important: nous nous engageons à concrétiser vos souhaits.



Le financement? Nous aidons Formation et coaching

Un budget d'investissement conséquent est une condition préalable optimale à l'acquisition de nouveaux appareils. Malheureusement, dans la réalité, il en va souvent tout autrement. Nous sommes aussi là pour vous en qualité de partenaire de financement. Notre société de leasing vous aide à trouver la solution de financement la mieux adaptée à votre projet.

Nous disposons de six centres de formation dans différentes régions du pays. Vous y apprenez comment utiliser vos appareils de façon optimale. Vous trouverez l'offre de cours actuelle sur www.hugentobler.com. Sur place, nos chefs vous proposeront aussi un coaching individuel.

Service 24/7

Nos techniciens et installateurs sont des professionnels hautement spécialisés. Nous organisons et coordonnons l'intervention du Service Après-Vente. Nous pouvons aussi vous aider à résoudre vous-même le problème. Nous répondons 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 à vos appels.



*Efficacité énergétique
inégalée.*



*Développé et fabriqué
en Suisse.*

HUGENTOBLER
Système de cuisson suisse®

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

Food perfectly presented **BEER**^{CH}

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 7800
Tél. +41 (0)21 351 3030
Fax +41 (0)56 618 7849

info@beergrill.com
www.beergrill.com

www.hugentobler.com