HUGENTOBLER
Swiss Hold-o-mat®

Hold-o-mat®

Den schweiziske original. Nu endnu bedre.



*»Jeg vil have **mørt kød***
*og **ingen stress** i køkkenet.«*

Den schweiziske mester fra Hugentobler. Ubesejret siden 1995.



Præcis på graden – Hold-o-mat højner kvaliteten, mens maden holdes varm, og tilbereder skånsomt ved lave temperaturer.

Vi lancerede de første Hold-o-mat i 1995, og i 2006 fik apparatet ICD Award for den bedste opfindelse til Europas professionelle køkkener. I dag begejstrer 35.000 apparater topkokke verden over. Intet under: Hold-o-mat er verdensførende inden for temperatur-præcision, affugtning og forbedring af madens kvalitet. Tilberedning natten over? Varmholdning, der højner kvaliteten? Cook & hold? Intet problem for mesteren. Det gennemtænkte affugtningssystem holder selv paneret mad sprød.

± 1 grad – førsteklasses præcision



Hold-o-mat er det mest præcise apparat til lavtemperaturtilberedning og varm-holdning – nøjagtigt til ± 1 grad. I alt 18/24 meter varmekabel af højeste kvalitet sikrer jævn varme, selv når lågerne åbnes igen og igen.

Unikt schweizisk



I mange år har vi udviklet og produceret Hold-o-mat i Schweiz. Vores design står for holdbarhed, præcision og sikkerhed.

Magnetisk kernetemperaturføler



Den valgfrie kernetemperaturføler tilkobles magnetisk og kan opbevares sikkert, når den ikke er i brug. Den kan tilsluttes når som helst og registreres automatisk.



Uovertruffen effektivitet

Hold-o-mat tilbereder kød med 10–20 % mindre vægttab. Desuden kører den på 230 V og undgår dermed spids-belastninger. En kombidamper bruger 18 gange så meget energi.

Perfekt overblik

OLED-displayet giver et perfekt overblik over temperaturerne og gør programmeringen nem. Hold-o-mat viser den indstillede temperatur, den aktuelle temperatur og kernetemperaturen med ét blik.

Mobil – ideel til catering ud af huset

Mad, der er forberedt i køkkenet, kan transporteres i Hold-o-mat og serveres varm – direkte fra Hold-o-mat til gæsterne. De sammenklappelige håndtag gør den nem og behagelig at bære.

»… saftigere, mørere, mere velsmagende!«
Pierrot Ayer, præsident, Les Grandes Tables de Suisse

»… for produktkvalitet uden kompromis!«
Karlheinz Hauser, kok med 2 Michelin-stjerner





»… en vigtig makker – både til konkurrencer og i hverdagen.« *Mario Garcia, nr. 5 ved Bocuse d'Or 2019*



»… uundværlig, perfekt til langtidstilberedning og miljøvenlig selv ved konstant brug.« *Marcus G. Lindner*

»… 2.000 portioner roastbeef garanteret rosa!« *Rolf Oswald, Schweiz' største cateringvirksomhed*



»... tilbereder skånsomt og sikkert og giver retterne den højeste kvalitet!« *Tanja Grandits, 19 Gault&Millau-point, Årets kok 2020, 2 Michelin-stjerner*



»... alsidig, ekstremt effektiv og næsten uopslidelig.« *Rolf Fliegauf, 18 Gault&Millau-point, 2 Michelin-stjerner*



»Jeg er fan! ... helt perfekt temperaturstyring og nem betjening!« *Rolf Straubinger, 17 Gault&Millau-point, 1 Michelin-stjerne, verdens bedste fiskekok ved Bocuse d'Or 1997*

»... unikt at kunne arbejde konstant med perfekt temperatur!« *Heinz Reitbauer, Årtiets kok (Gault&Millau), 2 Michelin-stjerner*

I aktion dag og nat.

Varmholdning i topkvalitet

Tag toppene af en travl arbejdsdag – hold hurtigstegte og friturestegte retter varme i Hold-o-mat indtil servering. Komponenterne indgår direkte i de forberedte menuer og serveres løbende. Fra nu af sender du ganske enkelt kvalitetsmad ud til bordene – helt uden stress. Det er livskvalitet!

Cook & hold

Skånsom lavtemperaturtilberedning uden luftcirkulation – overlad det til Hold-o-mat, og frigør din kombidamper til andre opgaver. Kødet tilberedes og holdes varmt i Hold-o-mat med 10–20 % mindre vægttab. Det gør ikke kun kødet mørere, men styrker også din indtjening. Dine gæster bliver dine fans!

I nattens hede

Enkel tilberedning natten over – mens du nyder en god nats søvn, tilbereder Hold-o-mat næste dags menu for dig! Lavtemperaturtilberedning natten over i Hold-o-mat sikrer mørt og saftigt kød i sauceretter med mindre vægttab – med billigere nattestrøm, så du sparer på energiregningen.







Scan med din mobil!

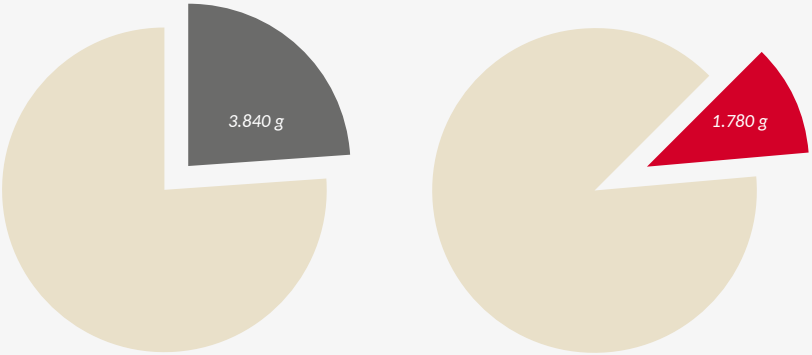
Brugervideoer på
www.holdomat.ch/videos

Win-win-situation.

Mindre vægttab

Uanset om det er et stort stykke kød eller en gryderet: Hold-o-mat tilbereder kød med 10–20 % mindre vægttab.

Sammenligning af vægttab ved 16 kg ragout:
Vægttab ved konventionel tilberedning: 3.840 g
Vægttab ved tilberedning natten over: 1.780 g



Besparelse på råvarer, energi og personale – et eksempel fra praksis

Seksten sauceretter eller store kødstykker (15–25 kg) om måneden, f.eks. oksegryde, kalvesteg, braiseret oksekød, lammeskank, svinegryde og oksegullasch.

Besparelse på råvarer, energi og personale		
Pr. måned	DKK	8.725
Pr. år	DKK	104.700

Beløb omregnet fra CHF (1 CHF ≈ 8,02 DKK, oktober 2026)

Med tilberedning natten over i Hold-o-mat sparer køkkenet i løbet af et år

DKK 104.700

Sænk dit energiforbrug

Hold-o-mat kører på almindelig 230 V-strøm og undgår dermed et unødigt højt energiforbrug. Til langtidstilberedning af roastbeef bruger en fuldt lastet Hold-o-mat kun ca. 0,4 kWh i timen. En kombidamper skal bruge 10 gange så meget energi.

Hvis et køkken tilbereder et stort stykke kød 3 gange om ugen, sparer det ca. DKK ***4.200*** om året ved en elpris på DKK 2,00 pr. kWh.

Sammenligning af energiforbrug over 12 timer (gryderet):
Kombidamper (400 V / 12–18 kW)
Hold-o-mat 411 (230 V / 1,5 kW)



Hold-o-mat 411: 1,5 kW *Kombidamper: 15 kW*

Hold-o-mat. Modellerne.

Ekstraudstyr

- Magnetisk kernetemperaturføler
- Cateringudførelse med bærehåndtag i metal
- Cateringudførelse med skinner i hård plast
- Cateringudførelse med dørlås





Tekniske data

Model	Hold-o-mat 323	Hold-o-mat 311
Kapacitet (GN-beholdere)	3 × 2/3-65 eller 2 × 2/3-100	3 × 1/1-65 eller 2 × 1/1-100
Mål B × D × H	410 × 506 × 346 mm	416 × 667 × 346 mm
Vægt	21 kg	24 kg
Effekt	1050 W	1050 W
Sikring	10 A	10 A
Spænding	230 V / 50/60 Hz	230 V / 50/60 Hz
CT-klar	ja	ja
Anvendelse	Tilberedning, varmholdning	Tilberedning, varmholdning

- Præcis temperaturstyring takket være 2 × PT 1000 og avanceret software
- Kan stables og installeres i alle køkkenlinjer og storkøkkener
- Dørhængsel i venstre eller højre side (kan ændres af brugeren)

CT

CT-klar: Til disse modeller fås kernetemperatur-føleren.







Hold-o-mat 411	Hold-o-mat 711
4 × 1/1-65 eller 2 × 1/1-100	7 × 1/1-65 eller 4 × 1/1-100
416 × 667 × 423 mm	416 × 667 × 646 mm
27,5 kg	38 kg
1500 W	1800 W
10 A	10 A
230 V / 50/60 Hz	230 V / 50/60 Hz
ja	nej
Tilberedning, varmholdning	Varmholdning

KT-MAG
Magnetisk kobling
1-punktsføler
Længde 500 mm


»Vi vil drive vores
eget køkken
rentabelt – nu og
i fremtiden.«

Hugentobler – vores vision.

Glade kokke, bedre retter, højere indtjening

Vores køkkensystemer bygger på mere end 50 års erfaring samt passion og engagement fra en schweizisk iværksætterfamilie. Vi leverer mere end blot apparater: Vi revolutionerer dit køkken med innovative processer og løsninger, der inspirerer, gør hverdagen i køkkenet markant enklere og øger rentabiliteten med 15 %.

Intelligent sammenkobling af apparater og køkkensystemer samt støtte fra vores eksperter gør kokke mere fleksible i indkøb og produktion og giver mere attraktive arbejdstider. Selv i et travlt køkken kan du koncentrere dig om det, du holder af: at lave mad til gæsterne. Og dine gæster sætter pris på korte ventetider og retter i fremragende kvalitet.

Vi leverer en løsning til dit køkken, som ikke ændrer alt, men som gør en stor forskel for din forretning. Vi støtter dig hele vejen fra konceptanalyse, planlægning og implementering til drift og opstart med nye tilberedningsmetoder. Og vigtigst af alt: Vi hjælper dig med at føre dine idéer ud i livet.





Din partner i Danmark

Hold-o-mat forhandles i Danmark af Bent Brandt A/S – Danmarks største leverandør til det professionelle storkøkken. Bent Brandts konsulenter hjælper dig med at finde den model, der passer til dit køkken.

Planlægning og projekter

Står du over for et nyt køkken eller en ombygning? Bent Brandts projektafdeling hjælper dig med at planlægge køkkenet – fra de første skitser til installation og aflevering.

Teknisk service

Bent Brandts tekniske serviceafdeling hjælper med service og reparationer. Ring på tlf. 89 30 02 50 eller skriv til servicemail@bentbrandt.dk.

Uovertruffen energieffektivitet.

Udviklet og produceret i Schweiz.

HUGENTOBLER
Swiss cooking systems®

Din partner for innovative køkkenkoncepter og rentabel køkkendrift.
Nu og i fremtiden.

www.bentbrandt.dk

Forhandles i Danmark af
Bent Brandt A/S
Langdyssen 7, 8200 Aarhus N
Tlf. 89 30 00 00
bb@bentbrandt.dk

DK 10.26