

Praktické rady využití RETIGO Hold-o-matu

Zjednodušte si práci

- Skladujte smažené či pečené pokrmy. Díky speciálnímu odvlhčení komory budou vždy křupavé.
- Maso pouze rychle osmažte a pak vložte do RETIGO Hold-o-matu. Ten se postará o zbytek a váš grill zůstane tak volný pro další přípravy.

Efektivně využijte svého konvektomatu

- RETIGO Hold-o-mat vám poskytne funkci udržovací skříňe či funkce "Cook & Hold" a uvolní tak kapacitu konvektomatu.
- Maso je, stejně jako v konvektomatu, vařeno a udržováno v ideální teplotě s minimální váhovou ztrátou.

Vhodné zařízení i pro párty a venkovní catering

- Pokrmy připravené v kuchyni mohou být transportovány v RETIGO Hold-o-matu a podávány teplé.
- Praktické rukojeti umožní přístroj bezpečně přenášet.



retigo®

RETIGO s.r.o.

Láň 2310, PS 43
756 64 Rožnov pod Radhoštěm
tel.: +420 571 665 511
fax: +420 571 665 554
e-mail: prodej@retigo.cz

www.retigo.cz

hot line:

obchod: +420 571 665 532 , +420 571 665 531, servis: +420 571 665 560, odborný kuchař: +420 734 751 061

retigo®

RETIGO Hold-o-mat



retigo®

RETIGO Hold-o-mat



RETIGO Hold-o-mat je jednoduché zařízení, které můžete využít dvěma způsoby:

1| Udržování pokrmů v požadované teplotě a dokonalé konečné kvalitě

Pro udržování byl tento přístroj sestaven. Chytré technické řešení vnitřního prostoru RETIGO Hold-o-matu umožňuje při 65°C–75°C neuvěřitelně dlouho udržet nejrůznější druhy mas a ryb teplé a připravené k servírování. Doba udržování se ideálně doporučuje po dobu třech hodin, ale může být i delší. Někdo by řekl: "A neztratím tak kvalitu masa?" Naopak - kvalita masa je stejná (ne-li lepší), než u čerstvého masa přímo z grilu. V mase se stihnou ustálit všechny masné šťávy a nedochází k jejich přepálení, a tím k znehodnocování masa.

Tuto technologii můžete využít např. pro servis "à la carte". Maso či ryby připravíte před příchodem hostů. Jakmile dosáhnete požadovaného stupně propečení masa, umístíte pokrm do RETIGO Hold-o-matu a udržujete jeho ideální vnitřní teplotu. Hostům pak podáte pokrm v té nejlepší kvalitě.

2| Příprava pokrmů při nízké teplotě a dlouhém čase (pečení přes noc)

Pomalé vaření při nízké teplotě je trend, který získává na oblibě mezi kuchaři a samozřejmě i provozovateli stravovacích zařízení. Proč? Je to snadné.

RETIGO Hold-o-mat lze automaticky či manuálně nastavit k pomalému vaření a získání Vámi požadovaného propečení a kvality produktu. Maso se vaří/peče při velmi nízké a přesné teplotě po dlouhou dobu. Dochází tak k dokonalému propracování masa a k minimálním váhovým ztrátám. Po této úpravě můžete udržovat pokrm po mnoho hodin v ideální teplotě a perfektní kvalitě.

Kuchaři si tímto způsobem vaření ušetří čas, protože lze využít hlavně přes noc. Provozovatel tak může značně ušetřit díky výtěžnosti masa a nízké spotřebě elektrické energie při využití výhodných nočních tarifů.

Hlavní výhody RETIGO Hold-o-matu

- Udržuje maso a ryby po několik hodin s dokonalou přesností teplot
- Skvostná konečná kvalita produktu
- Méně plýtvání díky pomalému vaření
- 100% švýcarská kvalita
- Snadný servis
- Jednoduchá údržba
- Možnost dosažení teploty až 120°C
- Vysoká přesnost teplotní sondy na +/- 2°C
- Lehce přenosné zařízení, které potřebuje pouze napájení 1N~/220 V/50–60 Hz/10 A
- Minimální spotřeba energie - 300–400 W (ustálený příkon)



Technická data

- Přesné měření teploty díky systému PT 500
- Inteligentní odvlhčení varného prostoru zajistí optimální teplotní podmínky
- Možnost vestavby do kuchyňské linky nebo zasunutí do stojanu konvektomatu
- Možnost výběru levých či pravých dveří
- 18 m elektrického keramického drátu okolo varné komory

Model	RETIGO Hold-o-mat 2/3 (domácí použití)	RETIGO Hold-o-mat standard (bez teplotní sondy)	RETIGO Hold-o-mat standard (s teplotní sondou)	RETIGO Hold-o-mat „big“
Kapacita	3x2/3 GN, 65 mm nebo 2x2/3 GN, 100 mm	3x1/1 GN, 65 mm nebo 2x1/1 GN, 100 mm	3x1/1 GN, 65 mm nebo 2x1/1 GN, 100 mm	7x1/1 GN, 65 mm nebo 4x1/1 GN, 100 mm
Rozměry (Š x V x H) [mm]	415 x 343 x 515	415 x 343 x 675	415 x 343 x 675	415 x 638 x 675
Váha	21 kg	24 kg	24 kg	38 kg
Celkový příkon	1 kW	1 kW	1 kW	1.8 kW
Napájení	1 N~/230 V/50–60 Hz	1 N~/230 V/50–60 Hz	1 N~/230 V/50–60 Hz	1 N~/230 V/50–60 Hz
Jištění	10 A	10 A	10 A	10 A
Teplota	20–120 °C	20–120 °C	20–120 °C	20–120 °C

