

Praktische Hinweise zum RETIGO Hold-o-Mat

Erleichtern Sie sich Ihre Arbeit

- Halten Sie Gebratenes oder Frittiertes ausgabebereit warm. Dank der speziellen Garraum-Entfeuchtung bleibt das Gargut stets knusprig frisch.
- Braten Sie Fleisch nur kurz von beiden Seiten an und geben Sie es anschließend bei der entsprechenden Temperatur in den Hold-o-Mat, der sich um den Rest kümmert. Grill und Pfanne bleiben so einsatzbereit.

Setzen Sie Ihren Kombidämpfer effizienter ein

- Der RETIGO Hold-o-Mat übernimmt die Cook&Hold Funktion Ihres Kombidämpfers und entlastet Ihren Wärmeschrank oder Regenerator - das Equipment bleibt für die Produktion und Vorbereitung frei.

Nehmen Sie Ihren Hold-o-Mat zu Veranstaltungen und Caterings mit

- Die kompakte Größe ermöglicht einen einfachen Transport des Hold-o-Mat zu Veranstaltungen außer Haus.
- Tragegriffe oder das Untergestell auf Rollen erleichtern den Transport.



retigo®

Retigo s.r.o.

Lan 2310, PS 43, CZ-756 64 Roznov pod Radhostem
Tel.: +420 571 665 511, Fax: +420 571 665 554
e-mail: info@retigo.cz

Retigo Vertrieb & Service Deutschland

Sankt Valentin 1 d, D-83324 Ruhpolding
Tel.: +49 8663 4 196 196, Fax: +49 8663 800 190
e-mail: servicecenter@retigo.de

www.retigo.de

DE 02/15

retigo®

RETIGO Hold-o-Mat



retigo®

Was ist der RETIGO Hold-o-Mat?

Der **RETIGO Hold-o-Mat** kann auf zwei verschiedene Arten genutzt werden:

1| Halten von zubereiteten Speisen auf Ausgabetemperatur

Der Hold-o-Mat dient speziell zum Warmhalten von Speisen. Das besondere Design des Garraums wurde speziell entwickelt, um bereits gegarte Speisen wie Fisch oder Fleisch beliebig lang auf einer Ausgabetemperatur von etwa 65°C-75°C zu halten und so die zeitentkoppelte Produktion für Buffets oder im à la carte Geschäft zu unterstützen. Wir empfehlen eine maximale Haltezeit von 3 Stunden, selbstverständlich ist auch eine längere Haltezeit möglich.

Die Antwort auf die Frage "Leidet die Qualität der Produkte, speziell die von Fleisch, während der Haltephase?" ist einfach: insbesondere bei Fleisch ist das Gegenteil der Fall. Die Fleischqualität ist die gleiche, zum Teil verbessert Sie sich sogar durch die Halte- bzw. Ruhephase im Vergleich zu frisch gebratenem oder gegrilltem Fleisch. Der Fleischsaft hat Zeit sich im Produkt zu verteilen und Saucen können nicht anbrennen. Auf diese Weise vorbereitete Speisen entlasten die Produktion vor allem im à la carte Geschäft, da die eigentliche Zubereitung noch vor Ankunft der Gäste erfolgt. Platzieren Sie das fertige Produkt direkt nach dem Finishen im Retigo Hold-o-Maten um es auf der idealen Ausgabetemperatur zu halten. Sie können so Ihren Gästen ganz entspannt mit Speisen bester Qualität servieren.

2| Zubereitung durch Niedertemperaturgaren

Die Speisenzubereitung mit Hilfe der Niedertemperaturgarmethode oder Über-Nacht-Garen gewinnt immer mehr an Bedeutung. Nicht nur Anwender schätzen den aktuellen Trend, sondern auch die Investitionsträger und vor allem die Gäste.

Der RETIGO Hold-o-Mat kann automatisch oder manuell auf das mit niedriger Temperatur zu garende Produkt und den gewünschten Gargrad eingestellt werden. Hierbei erreicht das Produkt - in den meisten Fällen größere Fleischportionen in einem Stück - langsam und schonend den gewünschten Gargrad, wobei die Temperatur über lange Zeit präzise gehalten wird. So erreicht man ein saftiges, zartes Garergebnis bei minimalem Garverlust. Das so gegarte Produkt kann anschließend ohne Qualitätseinbußen stundenlang auf der idealen Temperatur gehalten werden.

Beim Niedertemperaturgaren über Nacht kann zudem Arbeitszeit eingespart werden, darüber hinaus bieten der geringere Garverlust durch das schonende Garen und die Möglichkeit einen Nachtstromtarif zu nutzen weiteres Einsparpotenzial.

Hauptvorteile des RETIGO Hold-o-Mat

- Hält Fleisch und Fisch über Stunden präzise auf Ausgabetemperatur
- Bewahrt die exzellente Produktqualität
- Minimiert Garverluste beim Niedertemperaturgaren
- Kinderleichte Bedienung
- Simple Wartung
- Temperatureinstellung stufenlos regelbar 50–120 °C
- Präzise Temperatureinstellung, Genauigkeit +/- 2 °C
- Einfach zu transportieren, anschlussfertig:
1N~/220 V/50–60 Hz/10 A
- Geringer Energieverbrauch - 300–400 W (stabilisierte Spannung)



Technische Daten

- Präzise Temperaturkontrolle dank PT 500 System
- Intelligente Feuchtigkeitsreduktion im Garraum sichert ein optimales Klima
- Kompakte Bauweise ermöglicht Einbau in Schränke oder im Untergestell unter dem Kombidämpfer
- Türanschlag rechts oder links wählbar
- 18 Meter Ringheizsystem beheizt den Garraum

Modell	RETIGO Hold-o-Mat 2/3 (Haushaltsgröße)	RETIGO Hold-o-Mat Standard (ohne Kerntemperaturfühler)	RETIGO Hold-o-Mat Standard (mit Kerntemperaturfühler)	RETIGO Hold-o-Mat „groß“
Kapazität	3x2/3 GN, 65 mm oder 2x2/3 GN, 100 mm	3x1/1 GN, 65 mm oder 2x1/1 GN, 100 mm	3x1/1 GN, 65 mm oder 2x1/1 GN, 100 mm	7x1/1 GN, 65 mm oder 4x1/1 GN, 100 mm
Maße (W x H x T) [mm]	415 x 343 x 515	415 x 343 x 675	415 x 343 x 675	415 x 638 x 675
Gewicht	21 kg	24 kg	24 kg	38 kg
Gesamtanschluss	1 kW	1 kW	1 kW	1.8 kW
Spannung	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
Sicherung	10 A	10 A	10 A	10 A
Temperatur	20-120 °C	20-120 °C	20-120 °C	20-120 °C

