

## Praktyczne rady dotyczące wykorzystania Hold-o-matu RETIGO

### Ułatw sobie pracę

- Przechowuj potrawy smażone czy pieczone. Dzięki specjalnemu odwilżaniu komory potrawy te będą zawsze chrupiące.
- Wystarczy szybko podsmażyć mięso, a następnie włożyć do Hold-o-matu RETIGO. Hold-o-mat załatwi resztę, a Twój grill będzie wolny i gotowy do innej pracy.

### Wykorzystaj efektywnie swój piec konwekcyjno-parowy

- Hold-o-mat RETIGO spełnia funkcję szafy utrzymującej czy funkcję "Cook & Hold" zwiększając możliwości przerobowe pieca konwekcyjno-parowego.
- Podobnie jak w piecu konwekcyjno-parowym mięso jest gotowane i utrzymywane w idealnej temperaturze z minimalną stratą wagi.

### Urządzenie odpowiednie na imprezy i do zewnętrznego cateringu

- Potrawy przygotowane w kuchni mogą być przewożone w Hold-o-macie RETIGO i podawane ciepłe.
- Praktyczny uchwyt umożliwia bezpieczne przenoszenie urządzenia.



### RETIGO Ltd.

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

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

retigo®

### RM Gastro Polska

Biuro Logistyczne Retigo  
ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń  
tel.: +48/33-854 73 26, 854 70 52  
fax: +48/33-854 70 52  
e-mail: info@rmgastro.pl

[www.retigo.pl](http://www.retigo.pl)

hot line PL:

sprzedaż: +48/691 961 121, 693 702 678, serwis: +48/697 698 513, serwis kulinarny: +48/781 906 010

hot line CZ:

obchod: +420 571 665 532, +420 571 665 531, servis: +420 571 665 560, +420 571 665 561, odborný kuchař: +420 731 447 645, +420 736 739 694

retigo®

Hold-o-mat RETIGO



# retigo®

## Hold-o-mat RETIGO

**Hold-o-mat RETIGO** to proste urządzenie, które można wykorzystać na dwa sposoby:

### 1| Utrzymywanie potraw w odpowiedniej temperaturze i świetnej jakości końcowej

To urządzenie zostało zaprojektowane do utrzymywania potraw w odpowiednim stanie. Inteligentne rozwiązanie wnętrza Hold-o-matu RETIGO umożliwia przy temperaturze 65°C – 75°C niezwykle długie utrzymywanie najróżniejszych rodzajów mięsa i ryb ciepłych i gotowych do podania. Idealny zalecany czas utrzymywania to trzy godziny, może być jednak dłuższy. Można by zadać pytanie:

"Czy mięso nie traci w ten sposób na jakości?" Przeciwnie - jakość mięsa pozostaje taka sama, a nawet wyższa, niż w przypadku świeżego mięsa prosto z grilla. Wewnątrz mięsa dochodzi do utrwalenia soku mięsnego, nie dochodzi natomiast do jego przypalenia, a tym samym do obniżenia jakości mięsa.

Z technologii tej można skorzystać np. w przypadku serwowania "à la carte". Mięso i ryby zostają przygotowane przed przyjściem gości. Po osiągnięciu odpowiedniego stopnia dopieczenia mięsa, umieść danie w Hold-o-macie RETIGO i utrzymuj jego idealną temperaturę wewnętrzną. Następnie podaj gościom danie najwyższej jakości.

### 2| Przygotowywanie dań przy niskiej temperaturze i długim czasie (pieczenie w nocy)

Powolne gotowanie w niskiej temperaturze jest trendem, który zyskuje na popularności wśród kucharzy i oczywiście wśród przedsiębiorców prowadzących zakłady gastronomiczne. Dlaczego? To proste.

Hold-o-mat RETIGO można nastawić automatycznie lub ręcznie na wolne gotowanie, aby uzyskać wymagany stopień dopieczenia i jakości produktu. Mięso gotuje się lub piecze przy bardzo niskiej, dokładnie nastawionej temperaturze przez długi czas. Dzięki temu dochodzi do świetnej obróbki mięsa i minimalnych strat wagi. Po takiej obróbce potrawę można utrzymywać przez wiele godzin w idealnej temperaturze i doskonałej jakości. Ten sposób gotowania oszczędza kucharzom czas, ponieważ jest stosowany głównie w nocy. Przedsiębiorca może natomiast znacznie zaoszczędzić dzięki wydajnej obróbce mięsa i niskiemu zużyciu energii elektrycznej wykorzystującej korzystną taryfę nocną.

## Główne zalety Hold-o-matu RETIGO

- Utrzymuje mięso i ryby przez kilka godzin w precyzyjnie nastawionej temperaturze
- Doskonała jakość produktu końcowego
- Mniejsze straty dzięki powolnemu gotowaniu
- Wysoka klasa wykonania
- Łatwy serwis
- Prosta obsługa
- Możliwość osiągnięcia temperatury do 120°C
- Wysoka precyzja sondy termicznej +/- 2°C
- Łatwe przenoszenie urządzenia, wymagającego tylko zasilania 1N~/220 V/50 – 60 Hz/10 A
- Minimalne zużycie energii - 300 – 400 W (ustalony pobór mocy)



## Dane techniczne

- Dokładny pomiar temperatury dzięki systemowi PT 500
- Inteligentne odwilżanie komory zapewnia optymalne warunki termiczne
- Możliwość zabudowania do mebli kuchennych lub wsunięcia do podstawy pieca konwekcyjno-parowego
- Możliwość wyboru lewych lub prawych drzwi
- 18 m grzałki w obudowie ceramicznej wokół komory gotowania

Model	RETIGO Hold-o-mat 2/3 (do użytku domowego)	RETIGO Hold-o-mat standard (bez sondy termicznej)	RETIGO Hold-o-mat standard (z sondą termiczną)	RETIGO Hold-o-mat „big“
Pojemność	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
Wymiar (sz x ) [mm]	415 x 343 x 515	415 x 343 x 675	415 x 343 x 675	415 x 638 x 675
Ciężar	21 kg	24 kg	24 kg	38 kg
Zużycie energii elektrycznej	1 kW	1 kW	1 kW	1,8 kW
Zasilanie	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
Zabezpieczenie	10 A	10 A	10 A	10 A
Temperatura	20-120 °C	20-120 °C	20-120 °C	20-120 °C

