HoldMaker+®

+

JEDNODUŠE K ÚSPORÁM

holdmaker.cz

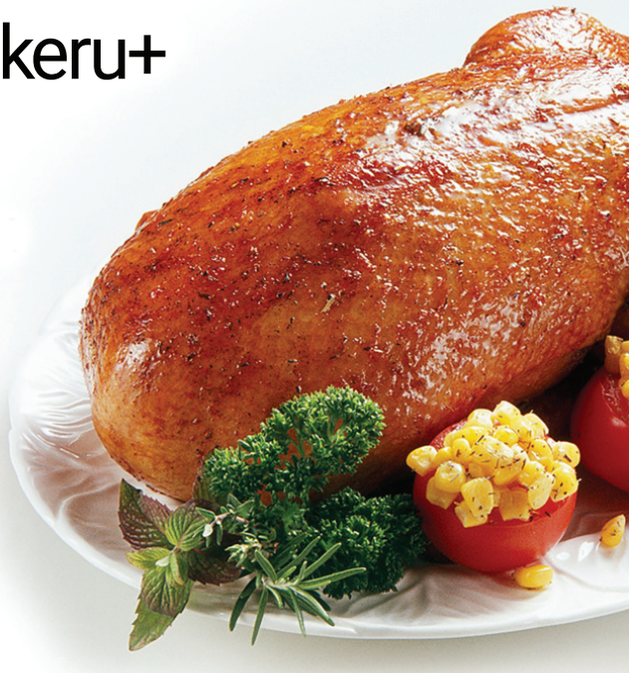
HoldMaker+ s.r.o.
brychta@holdmaker.cz

Jednoduše k úsporám

Velikost v GN	5x GN 1/1	5x GN 2/3	2x GN 1/1
Model	HoldMaker 51+	HoldMaker 523+	HoldMaker 21+
Kapacita	5x GN 1/1	5x GN 2/3	2x GN 1/1
Dotykový display	Ano	Ano	Ano / externí
Přednastavené programy	Ano	Ano	Ano
Manuální ovládání	Ano	Ano	Ano
Vlastní varotéka	Ano	Ano	Ano
Časování vsunů	Ano	Ano	Ano
Top 10	Ano	Ano	Ano
Šetrné vytápění	Ano	Ano	Ano

- kapacita 2× GN1/1 až 5x GN1/1 (variabilní uspořádání)
- vaření pomocí 3 režimů: manuální / přednastavený / vlastní
- ovládání prostřednictvím 5” dotykového displeje
- intuitivní varné procesy rozděleny do 6 skupin
- jednotlivé varné procesy označeny piktogramy na typ úpravy surovin
- nápověda k jednotlivým varným procesům obsahující popis postupu a vhodného příslušenství
- možnost uložení vlastního programu včetně pojmenování
- manuální režim s řízením času vsunů
- šetrné vytápění pomocí odporového topného drátu
- ventilátor chlazení elektroniky
- dvířka s regulací vlhkosti 100 % / 50 % / 0 %
- vstup USB pro aktualizaci SW
- 4× madlo pro lepší manipulaci
- vnitřní zaoblená komora ve standardu H3
- vnitřní a vnější plášť: nerez CrNi 18/10, jemný brus
- indikace otevřených dveří
- signalizace přehřátí komory
- zadní doraz pro zabezpečení proudění vzduchu

Porovnání ztráty suroviny
při tepelné úpravě v HoldMakeru+
oproti klasické technologii...

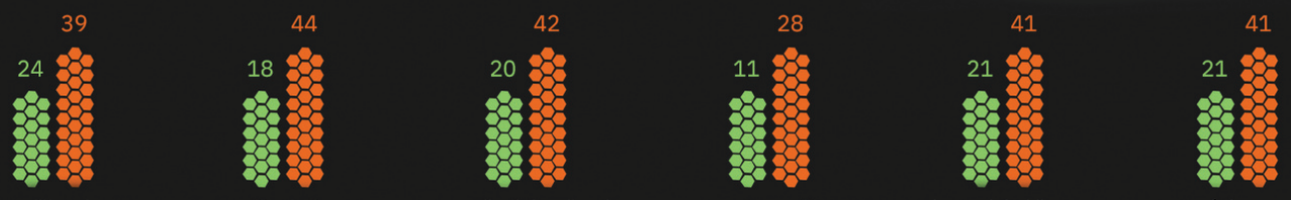


HoldMaker+
19.2%

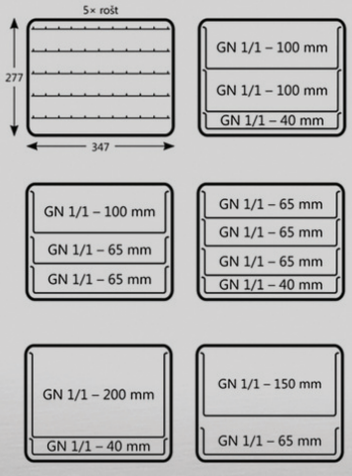
Klasická úprava
39.1%

Staročeská kachna pečená

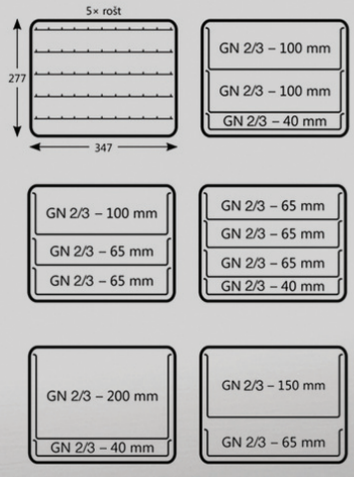
Syrová hmotnost kachny	**2,4 kg**
Úpravou v HoldMaker+ ztráta	**20 %**
Finální hmotnost	**1,92 kg**
Klasickou úpravou ztráta	**42 %**
Finální hmotnost	**1,392 kg**
Váš benefit	**528 g**
Délka úpravy	**14 hod**
Celková spotřeba el. energie	**2,01 kW**



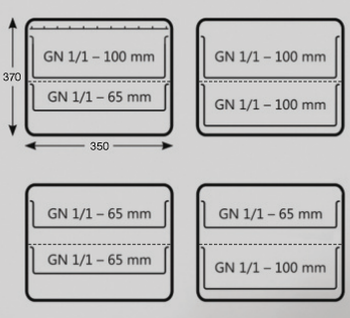
51+



523+



21+



Rozdělení vnitřního obsazení plechy

HoldMaker+®

HoldMaker+ pomáhá i těmto šéfkuchařům

holdmaker.CZ

HoldMaker+ s.r.o.
Erbenova 566, 390 02 Tábor