

Příběh české technologie

text: Ivan Foral & foto: autor

Doba je čím dál více techničtější, ovládání strojů se mění na dotykové a v neposlední řadě je kladen velký důraz na kvalitu a životnost výrobku v kombinaci s rozumnou cenou. To přivedlo Tomáše Voborského a Františka Hobla k myšlence zkusit vyrábět vlastní kuchyňský přístroj tak, aby splnil nejen jejich představy, ale i nároky jejich partnerů v profesionálních kuchyních.

Co bylo spouštěcím motorem myšlenky vyrábět HoldMaker+?

„Příběh technologie HoldMaker+ není nikterak složitý. Spousty let se pohybuji v gastronomii a dobře vnímám, co si naši zákazníci přejí, naslouchám jim a přemýšlím o tom, jak to splnit,“ odpovídá na naši první otázku Tomáš Voborský.

A jaká byla cesta od myšlenky k realizaci?

„Zprvu jsem se domníval, že lze vše stihnout v rámci několika týdnů, že nic není problém. Vše jsem viděl růžově. Ve finále jsme spolu se svým týmem technologií HoldMaker+ ladili cca 1,5 roku. Z čeho máme velikou radost, je vlastní elektronika, která řídí celou technologii a je uživatelsky velmi příjemná.“

Ovlivnily vás při vývoji zkušenosti profesionálních kuchařů?

„Jsem velmi rád, že cestou vývoje jsme mohli čerpat z řady nápadů našich profesionálních šéfkuchařů, kolegů, kamarádů... Velké díky patří Fandovi Hoblovi, bez něj bychom nebyli tam, kde jsme nyní, a jsem rád, že i v budoucnu se bude dál starat o další vývoj a servisní podporu této značky.“



Zleva: Tomáš Voborský a František Hobl představují český HoldMaker+

HoldMaker+

HoldMaker+ je zařízení pro udržování a nízkoteplotní úpravy pokrmů. Je dalším zástupcem moderních technologií v profesionálních kuchyních. Najde uplatnění všude tam, kde jsou pro dokonalý výsledek třeba nízkoteplotní úpravy, konfitování, zrání pokrmů a pečení přes noc. Výhodou zařízení je šetrná příprava, zachování kvality vstupní suroviny a štavnatost pokrmů – vše při minimálních ztrátách výchozí hmotnosti surovin.

Technické parametry:

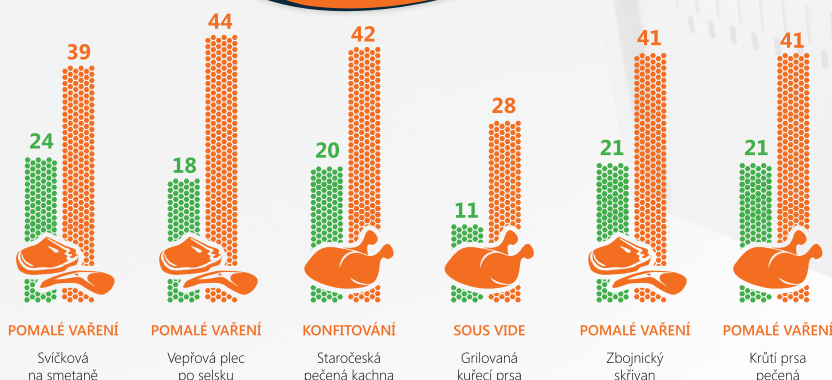
kapacita 3x GN1/1–65 mm ● vaření pomocí 3 režimů: manuální / přednastavené programy / vlastní varoteka ● ovládání prostřednictvím 5" dotykového displeje ● intuitivní varné procesy rozděleny do 6 skupin ● jednotlivé varné procesy označeny piktogramy s odkazem na typ úpravy suroviny ● nápověda k jednotlivým varným procesům obsahující popis postupu a vhodného příslušenství ● možnost uložení vlastního programu včetně pojmenování ● manuální režim s řízením času vsunutí

● vytápění pomocí odporového topného drátu ● ventilátor chlazení elektroniky ● dvířka s regulací vlhkosti 100 % / 50 % / 0 % ● vstup USB pro aktualizaci SW 4 ● x madlo pro lepší manipulaci ● vnitřní zaoblená komora ● vnitřní a vnější plášť: nerez CrNi 18/10, jemný brus ● indikace otevřených dveří ● signalizace přehřátí komory ● zadní doraz pro zabezpečení proudění vzduchu.



český výrobek

Jednoduše k úsporám



● ztráta s použitím HoldMaker+
● ztráta při klasické úpravě

holdmaker.cz