

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 2x 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
- + 4x 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



+ Nové modely HoldMaker+

HoldMaker 21+



2 x GN 1/1

+ šuplíkový s displejem

HoldMaker 51



5 x GN 1/1

+ dvířkový bez displeje

Možné kombinace HoldMaker+

Nové přídatné skříně bez displeje, libovolně propojitelné s modely 51+ a 21+ a jimi také samostatně ovladatelné.

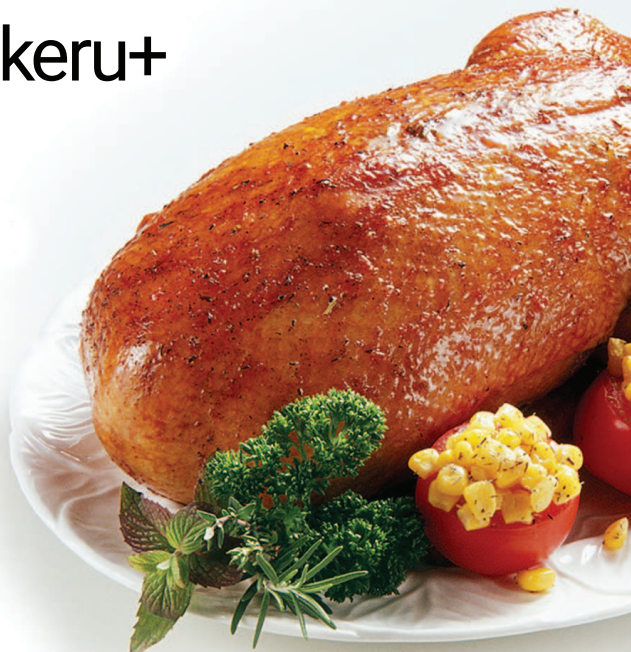


+ modely Holdmaker 21, 51 bez displeje lze zabudovat do stolu, bloku, výdeje a opatřit externím displejem.





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



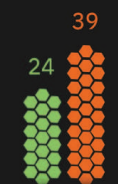
HoldMaker+
19.2%



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



Svíčková na smetaně



Vepřová plec po selsku



Staročeská pečená kachna



Grilovaná kuřecí prsa

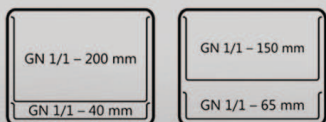
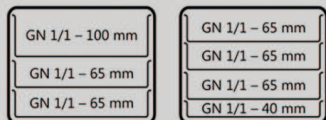
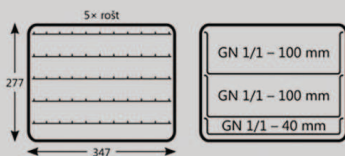


Zbojnický skřivan

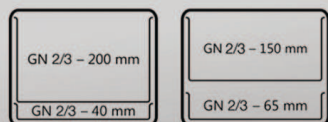
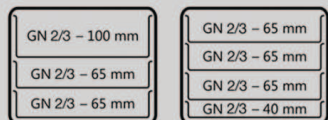
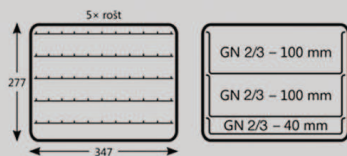


Krůtí prsa pečená

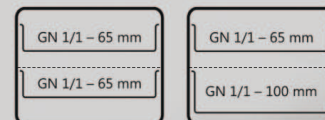
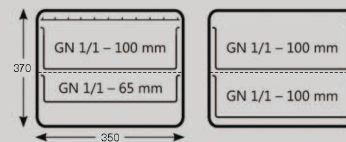
51+ / 51



523+



21+ / 21



Rozdělení vnitřního obsazení plechy

HoldMaker+[®]



NOVÉ
MOŽNOSTI
PRO VÁŠ
ÚSPĚCH

holdmaker.cz

HoldMaker+[®]

HoldMaker+ pomáhá i těmto šéfkuchařům



holdmaker.CZ

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