

EDIMAT

EUROPE DISTRIBUTION MATÉRIEL

11 rue de la Forêt – 67230 HUTTENHEIM – Tél : +33(0)3.88.58.95.58 – Fax : +33 (0)3.88.58.95.82

Site Internet : www.edimat.net - email : contact@edimat.net

HOLDOMAT

Le maintien au chaud précis et économique :

- Maintient au chaud vos viandes, poissons et garnitures –
- tout en améliorant leur qualité
- Contrôle précis de l'humidité et de la température +/- 1 degré
- Conçu par des professionnels de la cuisine pour les cuisiniers professionnels
- Sens d'ouverture de porte droite ou gauche interchangeable
- Très faible consommation d'énergie

Silence et tranquillité à tous points de vue

Brisez les pointes de travail.

- Conservez dans le Hold-o-mat les pièces à cuisson rapide et les plats panés jusqu'à leur consommation. (Tout reste frais et croustillant grâce à la déshumidification).
- Il suffit de faire revenir brièvement vos plats; la délicate cuisson à point dans le Hold-o-mat libère votre grill pour y préparer d'autres mets.

Utilisez votre combisteamer de manière plus efficace.

- Le Hold-o-mat se charge de la cuisson et du maintien au chaud («cook+hold»).
- Le Hold-o-mat tient les morceaux de viande au chaud tout en améliorant leur qualité.



Caractéristiques techniques:

- Contrôle précis de la température grâce au PT 500 et à un logiciel élaboré avec subtilité
- Système de déshumidification intelligent garantissant une température ambiante optimale
- Peut s'encaster dans tous les meubles et cuisinières de cuisines professionnelles
- Bâti gauche/droite de la porte facile à modifier
- Tension du secteur: 230 V / 50 Hz / 10 A
- Puissance raccordée: 1 kW/ 1,8 kW