

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 H-100KTM

Hold-o-mat avec commande de température à coeur

Capacité: 3 glissières pour GN 1/1-65

Modèle de table / murale / encastrable à chaleur statique

Pour maintenir au chaud, viande, poisson, garniture, etc.

Ainsi que pour la cuisson à basse température (Cook&Hold).

Capacité pour max. 3x GN 1/1-65 ou 2x GN 1/1-100

Équipement:

Système par chaleur statique pour une cuisson lente, sans ventilation.

Contrôle exact de la température grâce à la sonde PT 500 et software

à +/- 2°C

Niveau de température réglable de 50-120°C.

Réglage rapide pour une température optimale à 68°C, affichage digitale.

Système de déshumidification pour les mets panés.

Commande électronique avec touches tactiles et affichage digitale.

Appareil prêt à brancher, inclus fiche et câble.

Exécution: 1 porte avec aération

Intérieur et extérieur de l'étuve en inox 18/9, porte avec fermeture magnétique.

Intérieur étanche selon les normes d'hygiène.

Fond de récupération des liquides pour 3dl.

2 consoles latérales avec 4 paires de glissières pour GN 1/1, amovible.

Étuve et porte à double paroi hautement isolée.

Poignée latérale intégrée pour transport facile.

Poignée de porte facilement réversible.

Grandeur: l x p x h: 415x675x343

Poids: net 24 kg

Norme: CE

Accessoires: fiche et câble électrique

Sans plaque et grille GN

1 sonde pour température à coeur intégrée

- Câble étanche IP 64

- Résistant aux températures de -50 à 150 C°

Raccordement électrique: 1.0 kW, 230V, 10A

Trois différentes fonctions: avec deux touches supplémentaires,

1. Fonction „Hold“

Pas de modification de touche pour l'utilisation traditionnelle.

2. Fonction „Hold avec information de température à coeur “

Par la pression de la touche de température à coeur, il est possible de lire la température actuelle du met,

sans en modifier la programmation établie.

3. Fonction „Cook & Hold“

Par la programmation et la mise en route des 3 phases

de la cuisson pour la température à coeur,

