

16. Hold o Mat

Hold o Mat



Un aparato preciso y económico para mantener calientes los alimentos.

Mantiene calientes los alimentos, especialmente la carne, mejorando su calidad gracias a un control preciso de la temperatura y la humedad.

Diseñados por profesionales de la cocina para cocineros profesionales.

El sistema de deshumidificación inteligente garantiza un clima interior óptimo.

La puerta se puede montar fácilmente para que abra hacia la derecha o la izquierda.

Permite, por fin, reducir las caras horas de punta.

Tranquilidad en todos los sentidos.

Guarda en el Hold o Mat la carne para asar y los alimentos empacados hasta su utilización. (se mantendrán frescos y crujientes gracias al deshumidificador).

Basta con dorarlos ligeramente, se terminarán de hacer lentamente en el Hold o Mat y mientras tanto podrás preparar más comida en su parrilla.

Utilice su horno mixto de forma más eficiente.

El Hold o Mat se encarga de cocinar y mantener caliente. La carne se mantiene caliente en el Hold o Mat de manera que mejora su calidad.

Ideal también para catering

Los menús preparados en la cocina se pueden transportar en el Hold o Mat y ser servidos calientes.

Las asas plegables permiten cargarlo cómodamente.

Tranquilidad y orden en la estación final.

Directamente del Hold o Mat al cliente.

Los menús recibidos se completan sucesivamente y adelante!!!

Reduzca el consumo de energía.

El Hold o Mat funciona con corriente de 230V, evitando cargas punta.

Comparación:

Consumo nominal de un horno mixto: 18 kW.

Consumo nominal de un Hold o Mat: 1 kW

Especificaciones:

Control preciso de la temperatura gracias a PT 500 y un sofisticado software.

Sistema de deshumidificación inteligente que garantiza un clima interior óptimo.

Integrable en todos los hornos y muebles de cocina industrial.

16. Hold o Mat (cont.)

Hold o Mat



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Capacidad	Peso en kg.	P.V.P. Rec. Euros
HMN 31165	0302410	340 x 675 x 343	3 GN 1/1 de 65mm.	24	2.943,00.-
HMN 71165	0302411	340 x 675 x 638	7 GN 1/1 de 65mm.	38	4.722,00.-