Практические рекомендации по использованию RETIGO Hold-o-mat

УПРОСТИТЕ СВОЮ РАБОТУ

- Храните жаренные или обжаренные блюда. Благодаря специальной функции осушения рабочей камеры пища всегда будет хрустящей.
- Просто быстро обжарьте мясо и поместите его в RETIGO Hold-o-mat, который сделает все остальное, а гриль освободится для приготовления других блюд.

ЭФФЕКТИВНО ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТ

- Аппарат RETIGO Hold-o-mat имеет также функции шкафа хранения Cook&Hold, и это позволит освободить место в пароконвектомате.
- Мясо готовится и выдерживается при идеальной температуре с минимальной потерей веса точно так же, как в пароконвектомате.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЭТОТ АППАРАТ ДЛЯ ВЕЧЕРИНОК И ЫЕЗДНЫХ РЕСТОРАНОВ

- Блюда готовятся на кухне, затем перевозятся в RETIGO Hold-o-mat и подаются горячими.
- Практичные ручки для безопасной переноски аппарата.



retigo®

RETIGO Ltd.

Láň 2310, PS 43
CZ 756 64 Rožnov pod Radhoštěm
tel.: +420 571 665 511
fax: +420 571 665 554
e-mail: sales@retigo.com

www.parokonvektomati-retigo.ru

отдел продаж: +420 571 665 531 , +420 571 665 539, **техническая поддержка:** +420 733 641 315, **шеф-повар:** +420 731 447 645

RETIGO - RU 01/2013

retigo®

RETIGO Hold-o-mat



retigo®

Что такое RETIGO Hold-o-mat?

RETI GO Hold-o-mat — это простой аппарат двойного назначения:

1| Сохранение пищи при требуемой температуре с безупречным качеством

Этот аппарат предназначен для поддержания пищи в горячем состоянии. Тщательно продуманная конструкция внутренней камеры RETIGO Hold-o-mat позволяет невероятно долго поддерживать самые различные виды мяса и рыбы при температуре 65—75 °C, чтобы их можно было подать на стол в любой момент.

В идеальном случае пища должна храниться не более 3 часов, однако этот период можно увеличить. Кто-то может спросить: «Пострадает ли качество мяса?» На самом деле все наоборот — качество не изменится или даже улучшиться по сравнению с качеством мяса, подаваемого прямо с гриля. За время хранения все внутренние соки обогошают мясо. При этом они не сгорают и, соответственно, их качество не снижается. Эта технология может быть, например, использована для обслуживания «а ля карте». Вы можете приготовить все мясо и рыбу до прихода гостей. Как только мясо прожарилось до желаемого уровня, поместите его в RETIGO Hold-o-mat для хранения при идеальной внутренней температуре. В результате к моменту сервировки пища будет максимально качественной.

2| Продолжительное приготовление пищи при низкой температуре (ночная жарка)

Медленное приготовление пищи при низкой температуре — современная тенденция, набирающая все большую популярность не только среди поваров, но и в кругах рестораторов. Почему так? Ответ прост.

RETIGO Hold-o-mat можно автоматически или вручную запрограммировать на медленное приготовление пищи и получение требуемого уровня обжарки и качества пищи. Мясо долгое время томится или обжаривается при очень низкой, точно установленной температуре. При этом оно готовится идеальным образом и с минимальной потерей веса. После завершения приготовления пищи в этом режиме блюдо может храниться при идеальной температуре без потери качества в течение многих часов.

Кроме того, этот режим позволяет экономить время поваров, поскольку применяется в основном для ночного приготовления. Владельцы могут получить значительную экономию за счет повышенного выхода мяса и сокращения расходов на оплату электроэнергии, более дешевой в ночное время.

Основные преимущества RETIGO Hold-o-mat

- Поддержание мяса и рыбы при точной температуре в течение нескольких часов
- Отличное конечное качество пищи
- Меньше отходов благодаря медленному приготовлению пищи
- 100 %-ое швейцарское качество
- Легкость при раздаче
- Простое обслуживание
- Возможность поддержания температуры до 120 °C
- Высокая точность и чувствительность термоиглы (+/- 2 °C)
- Простое перемещение; от нового места требуется только питание: 1N~/220 В/50–60 Гц/10 А
- Минимальная потребляемая мощность 300–400 Вт (стабилизированный вход)





Технические характеристики

- Точное измерение температуры с помощью системы PT 500
- Оптимальная температура благодаря интеллектуальной сушке рабочей камеры
- Возможность встраивания в кухонные шкафы или в стойку пароконвектомата
- Возможность открытия двери в левую и правую сторону
- 18 метров нагреваюшейся ленты вокруг рабочей камеры

Model	RETIGO Hold-o-mat 2/3 (household бытовое использование)	Стандартный аппарат RETIGO Hold-o-mat (без термоиглы)	Стандартный аппарат RETIGO Hold-o-mat (с термоиглой)	Большой аппарат RETIGO Hold-o-mat
Вместимость	3x2/3 GN, 65 MM или 2x2/3 GN, 100 MM	3x1/1 GN, 65 MM или 2x1/1 GN, 100 MM	3x1/1 GN, 65 MM или 2x1/1 GN, 100 MM	7x1/1 GN, 65 MM или 4x1/1 GN, 100 MM
Размеры (ШхВхГ)[мм]	415 x 343 x 515	415 x 343 x 675	415 x 343 x 675	415 x 638 x 675
Weight	21 кг	24 кг	24 кг	38 кг
Потребляемая мощность	1 кВт	1 кВт	1 кВт	1.8 кВт
Напряжение	1 N~/230 V/50–60 Hz	1 N~/230 V/50–60 Hz	1 N~/230 V/50–60 Hz	1 N~/230 V/50–60 Hz
Предохранитель зашиты	10 A	10 A	10 A	10 A
Температура	20–120 °C	20–120 °C	20–120 °C	20–120 °C

