

Hold-o-mat 323:

Garantie: 1 Jahr

Fabrikat: Hugentobler

Modell: 323

Aussenmasse: B:410 x T:506 x H:346 mm

El. Anschluss: 230 V, 1050 W, 10 A, 50/60 Hz (Variante gegen Aufpreis 110/115V – 1050W)

Kapazität: 3 x GN 2/3-65 mm

- Das Original des Erfinders
- In der Schweiz entwickelt und hergestellt
- Produzieren und qualitätsverbesserndes Warmhalten von hochwertigen Speisen wie Fleisch und Fisch
- 10-20% weniger Gewichtsverlust
- 20-30 x geringerer Energieverbrauch gegenüber Kombisteamern

Ausführung:

- Hochwertiger Chromnickelstahl
- Temperaturgenauigkeit +/-1°C durch PT1000
- Raffiniertes Entfeuchtungssystem über alle Einschübe
- Türbandung umbaubar
- ohne Griffe
- OLED-Display zeigt Soll-, Ist- u. Kerntemperatur
- Vorbereitet für optionale Kerntemperatur-Sonde und Programme

Warranty: 1 year

Fabrication: Hugentobler

Model: 323

Outside dimension: W:410 x D:506 x H:346 mm

Electr. connection: 230 V, 1050 W, 10 A, 50/60 Hz (Variante gegen Aufpreis 110/115V – 1050W)

Capacity: 3 x GN 2/3-65 mm

- The original created by its innovator
- Developed and produced in Switzerland
- Cooking and keeping food warm like meat and fish while improving quality
- 10-20% less weight loss
- 20-30 times less power consumption compared to a combi-steamer

Finishing:

- High quality stainless steel
- Precise temperature control (+/- 1° C) thanks to the PT 1000 system
- Ingenious dehumidifying system regarding all levels
- Convertible door hanging
- Without handles
- OLED-Display shows set-, act- and coretemperatures
- Prepared for optional core probe and programs

Garantie: 1 année

Marque: Hugentobler

Modèle: 323

Dimensions extérieures: L:410xP:506xH:346 mm

Raccordement électr.: 230V, 1050 W, 10A, 50/60Hz

Capacité: 3 x GN 2/3-65 mm

- L'original créé par son inventeur
- Développé et produit en Suisse
- Produire et conserver au chaud en améliorant la qualité des mets de haute qualité comme la viande et le poisson
- 10-20% moins de perte de poids
- 20-30 fois moins de consommation d' énergie en comparaison avec un combisteamer

Finition:

- En acier inoxydable de haute qualité
- Exactitude de la temp. +/-1°C grâce au PT1000
- Système de déshumidification astucieux concernant tous les étages
- Bâti de la porte facile à modifier
- sans poignées
- Display OLED qui montre la température but, réelle et sonde
- Préparé pour la sonde de température à cœur optionnelle et programmes

Hold-o-mat 311:

Garantie: 1 Jahr

Fabrikat: Hugentobler

Modell: 311

Aussenmasse: B:416 x T:667 x H:346 mm

El. Anschluss: 230 V, 1050 W, 10 A, 50/60 Hz (Variante gegen Aufpreis 110/115V – 1050W)

Kapazität: 3 x GN 1/1-65 mm

- Das Original des Erfinders
- In der Schweiz entwickelt und hergestellt
- Produzieren und qualitätsverbesserndes Warmhalten von hochwertigen Speisen wie Fleisch und Fisch
- 10-20% weniger Gewichtsverlust
- 20-30 x geringerer Energieverbrauch gegenüber Kombisteamern

Ausführung:

- Hochwertiger Chromnickelstahl
- Temperaturgenauigkeit +/-1°C durch PT1000
- Raffiniertes Entfeuchtungssystem über alle Einschübe
- Türbandung umbaubar
- 4 ausklappbare, stabile Traggriffe
- OLED-Display zeigt Soll-, Ist- u. Kerntemperatur
- Vorbereitet für optionale Kerntemperatur-Sonde und Programme

Warranty: 1 year

Fabrication: Hugentobler

Model: 311

Outside dimension: W:416 x D:667 x H:346 mm

Electr. connection: 230 V, 1050 W, 10 A, 50/60 Hz (Variante gegen Aufpreis 110/115V – 1050W)

Capacity: 3 x GN 1/1-65 mm

- The original created by its innovator
- Developed and produced in Switzerland
- Cooking and keeping food warm like meat and fish while improving quality
- 10-20% less weight loss
- 20-30 times less power consumption compared to a combi-steamer

Finishing:

- High quality stainless steel
- Precise temperature control (+/- 1° C) thanks to the PT 1000 system
- Ingenious dehumidifying system regarding all levels
- Convertible door hanging
- 4 Fold-out very stable handles
- OLED-Display shows set-, act- and coretemperatures
- Prepared for optional core probe and programs

Garantie: 1 année

Marque: Hugentobler

Modèle: 311

Dimensions extérieures: L:416xP:667xH:346 mm

Raccordement électr.: 230V, 1050 W, 10A, 50/60Hz

Capacité: 3 x GN 1/1-65 mm

- L'original créé par son inventeur
- Développé et produit en Suisse
- Produire et conserver au chaud en améliorant la qualité des mets de haute qualité comme la viande et le poisson
- 10-20% moins de perte de poids
- 20-30 fois moins de consommation d' énergie en comparaison avec un combisteamer

Finition:

- En acier inoxydable de haute qualité
- Exactitude de la temp. +/-1°C grâce au PT1000
- Système de déshumidification astucieux concernant tous les étages
- Bâti de la porte facile à modifier
- 4 poignées pivotantes et stables
- Display OLED qui montre la température but, réelle et sonde
- Préparé pour la sonde de température à cœur optionnelle et programmes

Hold-o-mat 411:

Garantie: 1 Jahr

Fabrikat: Hugentobler

Modell: 411

Aussenmasse: B:416 x T:667 x H:423 mm

El. Anschluss: 230 V, 1.5 kW, 10 A, 50/60 Hz (Variante gegen Aufpreis 110/115V – 1250W)

Kapazität: 4 x GN 1/1-65 mm

- Das Original des Erfinders
- In der Schweiz entwickelt und hergestellt
- Produzieren und qualitätsverbesserndes Warmhalten von hochwertigen Speisen wie Fleisch und Fisch
- 10-20% weniger Gewichtsverlust
- 20-30 x geringerer Energieverbrauch gegenüber Kombisteamern

Ausführung:

- Hochwertiger Chromnickelstahl
- Temperaturgenauigkeit +/-1°C durch PT1000
- Raffiniertes Entfeuchtungssystem über alle Einschübe
- Türbandung umbaubar
- 4 ausklappbare, stabile Traggriffe
- OLED-Display zeigt Soll-, Ist- u. Kerntemperatur
- Vorbereitet für optionale Kerntemperatur-Sonde und Programme

Warranty: 1 year

Fabrication: Hugentobler

Model: 411

Outside dimension: W:416 x D:667 x H:423 mm

Electr. connection: 230 V, 1.5 kW, 10 A, 50/60 Hz (Variante gegen Aufpreis 110/115V – 1250W)

Capacity: 4 x GN 1/1-65 mm

- The original created by its innovator
- Developed and produced in Switzerland
- Cooking and keeping food warm like meat and fish while improving quality
- 10-20% less weight loss
- 20-30 times less power consumption compared to a combi-steamer

Finishing:

- High quality stainless steel
- Precise temperature control (+/- 1° C) thanks to the PT 1000 system
- Ingenious dehumidifying system regarding all levels
- Convertible door hanging
- 4 Fold-out very stable handles
- OLED-Display shows set-, act- and core temperatures
- Prepared for optional core probe and programs

Garantie: 1 année

Marque: Hugentobler

Modèle: 411

Dimensions extérieures: L:416xP:667xH:423 mm

Raccordement électr.: 230V, 1.5kW, 10A, 50/60Hz

Capacité: 4 x GN 1/1-65 mm

- L'original créé par son inventeur
- Développé et produit en Suisse
- Produire et conserver au chaud en améliorant la qualité des mets de haute qualité comme la viande et le poisson
- 10-20% moins de perte de poids
- 20-30 fois moins de consommation d' énergie en comparaison avec un combisteamer

Finition:

- En acier inoxydable de haute qualité
- Exactitude de la temp. +/-1°C grâce au PT1000
- Système de déshumidification astucieux concernant tous les étages
- Bâti de la porte facile à modifier
- 4 poignées pivotantes et stables
- Display OLED qui montre la température but, réelle et sonde
- Préparé pour la sonde de température à cœur optionnelle et programmes

Hold-o-mat 711:

Garantie: 1 Jahr
Fabrikat: Hugentobler
Modell: 711
Aussenmasse: B:416 x T:667 x H:646 mm
El. Anschluss: 230 V, 1.8 kW, 10 A, 50/60 Hz
Kapazität: 7 x GN 1/1-65 mm

- Das Original des Erfinders
- In der Schweiz entwickelt und hergestellt
- Produzieren und qualitätsverbesserndes Warmhalten von hochwertigen Speisen wie Fleisch und Fisch
- 10-20% weniger Gewichtsverlust
- 20-30 x geringerer Energieverbrauch gegenüber Kombisteamern

Ausführung:

- Hochwertiger Chromnickelstahl
- Temperaturgenauigkeit +/-1°C durch PT1000
- Raffiniertes Entfeuchtungssystem über alle Einschübe
- 2 Türen
- 4 ausklappbare, stabile Traggriffe
- OLED-Display zeigt Soll- und Ist-Temperatur
- Kerntemperatur-Sonde und Programme nicht möglich

Warranty: 1 year

Fabrication: Hugentobler
Model: 711
Outside dimension: W:416 x D:667 x H:646 mm
Electr. connection: 230 V, 1.8 kW, 10 A, 50/60 Hz
Capacity: 7 x GN 1/1-65 mm

- The original created by its innovator
- Developed and produced in Switzerland
- Cooking and keeping food warm like meat and fish while improving quality
- 10-20% less weight loss
- 20-30 times less power consumption compared to a combi-steamer

Finishing:

- High quality stainless steel
- Precise temperature control (+/- 1° C) thanks to the PT 1000 system
- Ingenious dehumidifying system regarding all levels
- 2 doors
- 4 Fold-out very stable handles
- OLED-Display shows set- and act-temperatures
- Core probe and programs not possible

Garantie: 1 année

Marque: Hugentobler
Modèle: 711
Dimensions extérieures: L:416xP:667xH:646 mm
Raccordement électr.: 230V, 1.8kW, 10A, 50/60Hz
Capacité: 7 x GN 1/1-65 mm

- L'original créé par son inventeur
- Développé et produit en Suisse
- Produire et conserver au chaud en améliorant la qualité des mets de haute qualité comme la viande et le poisson
- 10-20% moins de perte de poids
- 20-30 fois moins de consommation d' énergie en comparaison avec un combisteamer

Finition:

- En acier inoxydable de haute qualité
- Exactitude de la temp. +/-1°C grâce au PT1000
- Système de déshumidification astucieux concernant tous les étages
- 2 portes
- 4 poignées pivotantes et stables
- Display OLED qui montre la température but et réelle
- Sonde de température à coeur et programmes pas possible