

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://retigo.nt-rt.ru> || rog@nt-rt.ru

HOLDOMAT 311



Холдомат 311 идеально подходит для сохранения блюд в превосходном состоянии в течение нескольких часов после их приготовления. В нем Вы можете также готовить блюда при низкой температуре (например, в ночное время), но только при постоянной температуре. Это приносит экономию сразу в нескольких направлениях – минимальные потери веса начального продукта, снижение эксплуатационных расходов и потребления электроэнергии, а также экономию времени персонала. Вместимость данного Холдомата составляет 3x GN 1/1 (глубина 65 мм) или 2x GN 1/1 (глубина 100 мм). Размеры габаритов GN 1/1 (530x325 мм).

ОБЩИЕ ОСОБЕННОСТИ

RETIGO Holdomat -это простое устройство, которое может быть использовано двумя способами:

1) Поставить мясо и рыбу при определенной температуре на несколько часов

Это устройство было специально разработано для сохранения пищи в горячем виде. Умный технический дизайн внутренней камеры RETIGO

Холдомата, позволяет держать разнообразные виды мяса и рыбы и подавать к столу, при хранении невероятно длительного периода времени при температуре 65 ° C - 75 ° C .Мы рекомендуем идеальное сохранение пищи меньше, чем на три часа, но иногда это время может быть превышено. Некоторые люди могут спросить: "А не испортится ли качество мяса?" Совсем наоборот -качество мяса остается таким же (если не лучше), чем качество того же мяса, которое подают,приготовленное непосредственно на гриле. Аромат и пряность соусов,политых в мясо,ещё больше усиливаются. Соусы не испаряются в

процессе приготовления и не утрачивает свой вкусовой качества. Эта технология может использоваться, например для "меню" сервис. Вы можете подготовить все мясо и рыбу до прихода ваших гостей. Как только вы достигнете желаемого уровня обжаривания мяса, поместите продукты в RETIGO Holdomat, который сохранит свою идеальную внутреннюю температуру. Таким образом ваши гости будут обслужены самым высоким качеством пищи.

2) Приготовление пищи при низкой температуре и долговременное(ночное обжаривание)

Медленное приготовление при низкой температуре является современной тенденцией, которая приобретает все большую популярность не только среди поваров, но и среди операторов в обеденных учреждениях. Почему так? Ответ очень прост. RETIGO Holdomat можно автоматически или вручную настроить для медленного приготовления пищи и получения желаемого уровня обжаривания и качества получаемой еды. Мясо приготавливается /прожаривается при очень низких и точно установленных температурах в течении очень долгого времени. Таким образом, вы достигаете идеальной обработки мяса и минимальной потери веса. После такого способа приготовления пищи, еда может храниться при идеальной температуре и с отличным качеством в течение многих часов. Повара также сэкономят свое время, потому что такая еда предназначена для ночного приготовления. Операторы обеденных учреждений также могут добиться значительных сбережений благодаря улучшенному приготовлению мяса, а также сэкономить на потреблении электроэнергии благодаря дешевому ночному тарифу.

ХАРАКТЕРИСТИКА МОДЕЛИ

- Поставить мясо и рыбу при определенной температуре на несколько часов
- Превосходное качество конечного продукта
- Наименьший отход благодаря медленному приготовлению пищи
- 100% швейцарское качество
- Легкое обслуживание
- Простота обслуживания
- Возможность достигать температуры до 120 ° C
- Тепловой зонд с точностью чувствительности + / - 2 ° C
- Легкие портативные устройства требующие лишь следующее питание: 1N ~ / 220 В/50 - 60 Гц/10А
- Минимальное использование энергии - 300 - 400 Вт (стабильный ввод)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	НОМ 311
Мощность	3 x GN1/1, 65 мм или 2 x GN1/1, 100 мм
Вес	24 кг

Размеры	416 × 346 × 667 мм
Полная мощность	1,05 кВт
Напряжение	1N~/230 V/50-60 Гц
Предохранитель	10 А
Температура	20 - 120 °С

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://retigo.nt-rt.ru> || rog@nt-rt.ru