



Holdomaty RM

Vaření a výdej potravin



RM HOLDOMAT je přístroj nové generace určený pro výdej pokrmů

V RM Holdomatu můžete udržovat potraviny po dlouhou dobu v teplém stavu. Nedochozí k jejich vysychání a k váhovým úbytkům. Všechna jídla můžete uchovávat při teplotě 60° C - 90° C, což odpovídá pravidlům HACCP, jejichž dodržování je nezbytné při výdeji potravin.

Vaření přes noc

Připravte si suroviny na další den! Pomalé zpracování potravin při nízké teplotě vám zaručí vysokou kvalitu podávaného jídla. Teplotu surovin uvnitř jádra kontrolujete pomocí digitální jehly.

Transport jídel

V RM Holdomatu převážíte jídla při stálé teplotě připravená k okamžitému podávání! Snadné zapojení přístroje do elektrické sítě a jeho lehkost předurčuje RM Holdomat jako skvělého pomocníka pro firmy, které pořádají catering, bankety apod.



HD-0311E - skriňa udržiavacia

- regulácia teploty: 50 - 120°C
- ovládanie: elektronické
- funkcia HOLD - automatické prepnutie na udržiavaciu teplotu
- funkcia delta T
- udržiavanie hotových produktov v teple
- redukčný otvor na odvod vlhkosti
- príslušenstvo na objednávku:
 - teplotná sonda

Sklad č.	Označenie	Rozmery cm	Napätie V	Prikon kW	Kapacita GN
1039.34	HD-0311E	45 x 64 x 42	230	0,75	3 x GN1/1



HD-0511E - skriňa udržiavacia

- regulácia teploty: 50 - 120°C
- ovládanie: elektronické
- funkcia HOLD - automatické prepnutie na udržiavaciu teplotu
- funkcia delta T
- udržiavanie hotových produktov v teple
- redukčný otvor na odvod vlhkosti
- príslušenstvo na objednávku:
 - teplotná sonda

Sklad č.	Označenie	Rozmery cm	Napätie V	Prikon kW	Kapacita GN
1039.36	HD-0511E	45 x 64 x 57	230	1,0	5 x GN1/1



60000120 - sonda teplotná

Sklad č.	Označenie	Skupina	Cena € bez DPH
9316.60	60000120	B	126,-



HDZ-0211E - skriňa udržiavacia zásuvková

- 2 x zásuvka pre GN1/1-150mm
- regulácia teploty: 50 - 120°C
- ovládanie: elektronické

Sklad č.	Označenie	Rozmery cm	Napätie V	Prikon kW	Kapacita GN
1039.37	HDZ-0211E	65 x 60 x 51	230	0,9	2 x GN1/1



HDZ-0311E - skriňa udržiavacia zásuvková

- 3 x zásuvka pre GN1/1-150mm
- regulácia teploty: 50 - 120°C
- ovládanie: elektronické

Sklad č.	Označenie	Rozmery cm	Napätie V	Prikon kW	Kapacita GN
1039.38	HDZ-0311E	65 x 60 x 72	230	1,0	3 x GN1/1



Oblast použití: Zrání

Hold-o-mat	Tipy a možnosti pro použití		
Produkt	Příprava	Zrání	Odvhlčení
Velké kusy - zrání			
Rostbif	Hotově připraveno	65°C , max. 3 hodiny	otevřeno
Vepřové řízky Carré	Hotově připraveno	75°C, max. 3 hodiny	otevřeno
Hovězí filet Wellington	Hotově připraveno	65°C, max. 1 hodinu	otevřeno
Jehněčí kýta (Gigot)	Hotově připraveno	72°C, max. 3 hodiny	otevřeno
Smčí kýta	Hotově připraveno	68°C, max. 2 hodiny	otevřeno
Sekaná	Hotově připraveno	77°C, max. 3 hodiny	půl na půl
Vařené maso, vařená šunka atd.	Hotově připraveno	85°C, max. 3 hodiny	zavřeno
Minutky - zrání			
Obalované řízky Cordon Bleu	Hotově připraveno	82°C, optim. 2 hodiny	otevřeno
Vepřové steaky a řízky	Hotově připraveno	75°C, optim. 2 hodiny	otevřeno
Telecí steaky a řízky	Hotově připraveno	72°C, optim. 2 hodiny	otevřeno
Kuřecí řízky a prsíčka	Hotově připraveno	75°C, optim. 2 hodiny	otevřeno
Kuřecí stehýnka a křídélka	Hotově připraveno	84°C, optim. 2 hodiny	otevřeno
Medailónky z hovězího a Entrecote	Hotově připraveno	65°C, optim. 2 hodiny	otevřeno
Filety z jehněčího hřbetu	Hotově připraveno	68°C, optim. 2 hodiny	otevřeno
Kachní prsíčka	Hotově připraveno	72°C, optim. 2 hodiny	otevřeno
Zvěřina, jako je smčí zadní, smčí řízky, divočák atd.	Hotově připraveno	68°C, optim. 2 hodiny	otevřeno
Společně různé kousky masa "a la Carte" atd.	Hotově připraveno	68-72°C, optim. 2 hodiny	otevřeno
Ryby:			
Dušená ryba, např. treska atd.	Syrové, kořeněné, dát na máslem vymazaný plech s trochou šťávy, nechat minimálně 45 min. dusit při teplotě 70 stupňů	70°C, max. 2 hodiny	zavřeno
Dušená ryba, např. treska atd.	Hotově připraveno, dušené	75°C, max. 2 hodiny	zavřeno
Pečená ryba	Hotově připraveno, pečené	80°C, max. 2 hodiny	otevřeno
Fritovaná ryba, např. Egli v pivním těstíčku atd.	Hotově připraveno, fritované	85°C, max. 1 hodinu	otevřeno
Pečivo:			
Šunkové špičky / buřtíky	Hotově připraveno, pečené	85°C, max. 2 hodiny	otevřeno
Apero pečené v listovém těstě atd.	Hotově připraveno, pečené	85°C, max. 2 hodiny	otevřeno
Speciality:			
Spařovaná zelenina	Hotově připraveno, uvařené a k podávání	92°C, max. 1 hodinu	zavřeno
Rýže / těstoviny / nudle	Hotově připraveno, uvařené a k podávání	88°C, max. 2 hodiny	zavřeno
Gratinované pokrmy, nákypy	Hotově připraveno, uvařené a k podávání	92°C, max. 2 hodiny	půl na půl
Restované špízy / galety	Hotově připraveno, k podávání	95°C, max. 2 hodiny	otevřeno
"Party Service" (catering)	Různé hotově připravené pokrmy	Individuálně podle každého jídla	Individuálně podle každého jídla
Vaječná jídla, jakou jsou omelety, třiminutová vejce	Klasicky připraveno, již položené	68°C optim. 1 hodinu	půl na půl
Přirozeně jsou smysluplné i další individuální možnosti použití!			
Tento přehled má k tomu poskytnout pouze vhodné návody.			

Oblast použití: Příprava přes noc

Hold-o-mat

Tipy a možnosti pro použití

Velké kusy:

Úvod:

Zásada: optimální teplota prostoru 5°C nad požadovanou teplotou jádra
Maso by mělo být tak čerstvé z porážky, jak jen to je možné.

"Správný postup přípravy je předpokladem"

Z hygienických důvodů by mělo být maso po orestování buďto ihned upravováno dále, případně po vložení do Hold-o-mat prvních 15 minut udržováno na teplotě 120°C. (Následně s ručním přestavením na požadovanou hodnotu.)

<u>Produkt:</u>	<u>Příprava:</u>	<u>Pečení:</u>	<u>Čas:</u>	<u>Odvlhčení:</u>
Krocení prsíčka	Opéct na roštu, bez omáčky	75°C	8-10 hod.	otevřeno
Žebro Prime	Okořenit hrubou solí, opéct na roštu	68°C	12-15 hod.	otevřeno
Jehněčí kýta (Gigot)	Špikovat česnekem, opéct na roštu	70°C	12-15 hod.	otevřeno
Telecí hrudí - plněné	Opéct na roštu, bez omáčky	80°C	12-13 hod.	otevřeno
Celý krocán (Turkey)	Naplnit, opéct (240°C v peci), na roštu	80°C	12-13 hod.	napůl otevřeno

Masové pokrmy s omáčkou:

Úvod:

Veškeré pokrmy se základem, omáčkou nebo bujónem vložit do mísy, vždy přikrýt krytem, poklicí nebo čirou fólií. Omáčka i maso by měly být vkládány do Hold-o-matu horké.

"Správný postup přípravy je předpokladem"

Předpokladem pro přípravu přes noc (časově neomezenou) je velmi přesná teplota tak, jak ji zaručuje Hold-o-mat. Pod 80°C je příprava nedostatečná, nad 80°C mohou být potraviny převařené.

Závěr: Ideální teplota pro masové pokrmy s omáčkou = 80°C

<u>Produkt:</u>	<u>Příprava:</u>	<u>Pečení:</u>	<u>Čas:</u>	<u>Odvlhčení:</u>
Ragú všech typů (vepřové, hovězí atd.)	Orestovat, šťávu nechat táhnout př. zahustit	80 °C	10 - 12 hod.	zavřeno
Předkrmy všech druhů	Blanžirovat nebo orestovat, šťávu nechat táhnout, doplnit syrovou zeleninu	80 °C	10 - 12 hod.	zavřeno
Řezy telecího hrudí	Orestovat, šťávu nechat táhnout př. zahustit	80 °C	10 - 12 hod.	zavřeno
Hovězí pečeně	Opéct, šťávu nechat táhnout př. Zahustit	80 °C	12 - 14 hod.	zavřeno
Pepřená omáčka všech typů	Orestovat, šťávu nechat táhnout př. zahustit	80 °C	10 - 12 hod.	zavřeno
Králičí nebo drůbeží kousky	Orestovat, připravovat s nebo bez omáčky	80 °C	8 - 10 hod.	zavřeno
Saftplätzli (šťavnaté placičky)	Ve vrstvách proloženo cibulí (viz origin. recept)	80 °C	10 - 12 hod.	zavřeno
Vařené maso	Blanžirovat, v bujónu, nemusí být však kompl.překryto	80 °C	12 - 14 hod.	zavřeno
Šunka celá	Na roštu nebo s malým množstvím základu vmisce	80 °C	12 - 14 hod.	zavřeno

Tyto časové údaje jsou pouze orientační a závislé na velikosti kusu. Především v začátcích věnujte čas shromáždění určitých zkušeností a používejte pak Vaše upravené časové údaje.

"Cook & Hold"

(Tepelná příprava & zrání)

Díky maximální použitelné teplotě 120°C se zařízení Hold-o-mat dokonale hodí pro gurmánskou metodu "Cook & Hold".

Dodržujte následující základní pravidla a zeptejte se u specialistů na další podrobnosti!

Fáze restování: Maso opečte na grilu, smažící desce nebo v pánvi.

Fáze předúpravy: Maso po dobu minim. 10 min. udržovat v zařízení Hold-o-mat předeheřtém na 120°C.

Fáze tepel. úpravy: Teplotu varného prostoru nastavte o 20°C výš, než je požadovaná teplota jádra.
(Příklad: vepřové ledvinky - teplota jádra 70 °C plus 20°C = teplota úpravy 90°C)

Fáze zrání: Po dosažení požadované teploty jádra nastavte zařízení Hold-o-mat na teplotu o 5 - 10°C vyšší než je teplota jádra.
Nyní může maso dlouhodobě zrát při optimální teplotě.
(Příklad: vepřové ledvinky - teplota jádra 70°C plus 5 až 10°C = teplota zrání 75 až 80°C)

Některé důležité teploty jádra pro metodu "Cook&Hold" (nízkoteplotní úprava)

Skupina produktů	Produkt	Ideální teplota jádra
Hovězí:	Filet celý krvavý	46 °C
	Filet celý "rosé" (růžový)	53 °C
	Filet celý "? point" (na míru)	57 °C
	Rostbíf krvavý	48 °C
	Rostbíf "rosé" (růžový)	54 °C
	Rostbíf "? point" (na míru)	58 °C
Telecí	Pečeně ze zadního	70 °C
	Ledvinky	64 °C
	Hrudí plněné	78 °C
	Pečené plecko	74 °C
Vepřové:	Krkovice	74 °C
	Ledvinky	63 °C
	Šunka vařená	77 °C
	Ramínko	76 °C
	Žebírko/uzená plec	67 °C
Jehněčí:	Kýty	62 °C
	Hřbetní filety	57 °C
Speciality:	Srnčí kýta	60 °C
	Srnčí hřbet	55 °C
	Krocení rolka	68 °C
	Zaječí kýta	60 °C

**Uvedené údaje představují pouze orientační hodnoty.
Upravte tyto hodnoty podle Vašich vlastních zkušeností.**

KONTAKT

RM GASTRO - JAZ s.r.o.

Rybárska 1

915 01 Nové Mesto nad Váhom

Slovenská republika

obchodné oddelenie

✉ obchod@rmgastro.sk

☎ 00421 32 7717 061

🌐 www.rmgastro.sk

Váš obchodný partner



© RM GASTRO 2020

Ponuka produktov a riešení pre konkrétny trh alebo zákazníka sa môže líšiť. Všetky práva vyhradené.