

Hold-o-mat Einsatzbereich:

Warmhalten

Produkt	Vorbereiten	Warmhalten	Entfeuchtung
Grosse pièce warmhalten:			
Roastbeef	fixfertig zubereitet	68 °C, max. 3 Std.	geöffnet
Schweins-Carré-Braten	fixfertig zubereitet	75 °C, max 3 Std.	geöffnet
Rindsfilet Wellington	fixfertig zubereitet	65 °C, max. 1 Std.	geöffnet
Lamm-Gigot	fixfertig zubereitet	72 °C, max. 3 Std.	geöffnet
Rehkeule	fixfertig zubereitet	68 °C, max. 2 Std.	geöffnet
Fleischkäse	fixfertig zubereitet	77 °C, max. 3 Std.	halb / halb
Siedfleisch, gekochter Schinken	fixfertig zubereitet	85 °C, max. 3 Std.	geschlossen
Kurzbratstücke warmhalten:			
Panierte Schnitzel, Cordon bleu	fixfertig zubereitet	82 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Schweinssteaks und -schnitzel	fixfertig zubereitet	75 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Kalbssteaks und -schnitzel	fixfertig zubereitet	72 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Pouletschnitzel und -brust	fixfertig zubereitet	75 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Pouletschenkel und -flügel	fixfertig zubereitet	84 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Rindsfiletmedaillons und Entrecôtes	fixfertig zubereitet	65 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Lammrückenfilets	fixfertig zubereitet	68 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Entenbrust	fixfertig zubereitet	72 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Wildspezialitäten wie Rehrücken, Rehschnitzel, Wildsau etc.	fixfertig zubereitet	68 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Div. à la carte Fleischstücke zusammen	fixfertig zubereitet	68-72 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Fisch:			
Pochierter Fisch z.B. Kabeljau	Roh, gewürzt, auf gebuttertes Blech mit etwas Flüssigkeit, minimum 45 Min. bei 70 Grad pochieren lassen	70 °C, max. 2 Std.	geschlossen
Pochierter Fisch z.B. Kabeljau	fixfertig pochiert	75 °C, max. 2 Std.	geschlossen
Gebratener Fisch	fixfertig gebraten	80 °C, max. 2 Std.	geöffnet
Fritierter Fisch z.B. Egli im Bierteig	fixfertig frittiert	85 °C, max. 1 Std.	geöffnet
Backwaren:			
Schinkengipfeli, Wurstweggen	fixfertig gebacken	85 °C, max. 2 Std.	geöffnet
Apéro Gebäck aus Blätterteig	fixfertig gebacken	85 °C, max. 2 Std.	geöffnet
Spezielles:			
Gedämpftes Gemüse	fixfertig gegart und servierbereit	92 °C, max. 1 Std.	geschlossen
Reis /Teigwaren /Spätzli	fixfertig gegart und servierbereit	88 °C, max. 2 Std.	geschlossen
Gratins, Aufläufe	fixfertig gegart und servierbereit	92 °C, max. 2 Std.	halb / halb
Rösti Pick / Galetten	fixfertig und servierbereit	95 °C, max. 2 Std.	geöffnet
Party Service (Ausser-Haus-Verpflegung)	Div. fixfertig zubereitete Gerichte	Je nach Speisen individuell	Je nach Speisen individuell
Eierspeisen wie Omeletten, 3 Min.-Eier	klassisch zubereitet	68 °C ideal 1 Std.	halb / halb

Natürlich sind auch noch weitere, individuelle Anwendungsmöglichkeiten sinnvoll.
Diese Auflistung soll lediglich die nötigen Hinweise dazu liefern.

Achtung: Beim Warmhalten während dem à la carte Service sollte die Temperatur generell 15 °C höher gewählt werden.