

COCCIÓN · MANTENEDOR · PRESENTACIÓN · REFRIGERACIÓN
SOLUCIONES DE SISTEMA



ALTO-SHAAM®

PIONEROS EN LA INNOVACIÓN DURANTE MÁS DE 60 AÑOS



LA HISTORIA DE ALTO-SHAAM

LA EMPRESA

Con sede en Menomonee Falls, Wisconsin, (EE. UU.) durante más de medio siglo, Alto-Shaam ha sido reconocida como una empresa líder e innovadora en el sector del equipamiento para gastronomía comercial en todo el mundo. A pesar de que su núcleo del negocio es el equipamiento de cocinas profesionales, Alto-Shaam es también líder del sector en el suministro de sistemas integrados de producción de alimentos para cocción/refrigeración, celebración de banquetes y aplicaciones de recalentamiento. Actualmente, Alto-Shaam cuenta con oficinas en Alemania, Canadá, China, Emiratos Árabes Unidos, Francia, México y Rusia.

VENTAJAS DE LA TECNOLOGÍA DE ALTO-SHAAM

La tecnología Halo Heat® permite un cocinado uniforme y mantiene la temperatura gracias a la incorporación de un cableado térmico de baja densidad controlado por termostato en las paredes del equipo.

Esta innovadora forma de cocinado mantiene la humedad natural del producto, permite un mejor aprovechamiento de este y proporciona un mayor rendimiento que los métodos tradicionales de cocción.

ECOSMART

Nuestro equipamiento EcoSmart es una prueba de nuestro compromiso para ayudar a nuestros clientes a disminuir los costes y proteger el medio ambiente con productos ecológicos que hacen un consumo eficaz de la energía. Puede estar seguro de que la empresa a la que acude buscando una calidad insuperable también ofrece las soluciones que más le ayudan a mantener bajo control el aumento del coste energético.



Busque nuestro logotipo EcoSmart en equipos diseñados para ahorrar costes operativos en consumo de energía eléctrica o para reducir los tiempos de cocinado.

ALTO-SHAAM

CULINARY  INSTITUTE

El compromiso de Alto-Shaam con la calidad se extiende más allá de nuestra amplia gama de excepcionales equipos. Ofrecemos seminarios de formación culinaria a todos los segmentos del sector alimentario en el Alto-Shaam Culinary Institute, así como a través de nuestra red global de cocinas de demostración. Desde las técnicas de cocina de nivel básico hasta las tecnologías más avanzadas, Alto-Shaam está comprometido a proporcionar a nuestros clientes soluciones y recursos viables, rentables y de primera calidad.

RECURSOS TÉCNICOS

El compromiso de Alto-Shaam con la satisfacción del cliente no se limita a la fabricación de los equipos de la más alta calidad disponibles en el mercado. A través de un compromiso continuo con la formación, el equipo técnico de Alto-Shaam ofrece a nuestra red de servicio internacional todas las tecnologías, herramientas y experiencia necesarias para dar soporte a nuestros productos en todo el mundo. Estamos a su servicio.

HORNOS COOK & HOLD



SEGUIMOS SIENDO LÍDERES INDISCUTIBLES EN TECNOLOGÍA DE HORNOS COOK & HOLD DE BAJA TEMPERATURA

- Tecnología Halo Heat® de eficiencia energética
- No requiere campana
- Sin ventiladores
- Ablandado natural de proteínas
- Alimentos de mayor calidad y mejor rendimiento
- Capacidad de cocción por la noche, lo que permite reducir costes
- Aumento de la duración de los productos
- Doble función, ya que puede usarse como gabinete de conservación de temperatura durante el servicio
- Cocinado por tiempo o sonda
- Controles programables

De estofados a baja temperatura a grandes barbacoas, gracias a los hornos Cook & Hold de baja temperatura con Halo Heat, obtendrá toda una gama de calidades y rendimientos. Estamos tan seguros de la calidad de nuestros productos que ofrecemos una garantía de piezas de por vida en todo el cableado de calefacción térmica Halo Heat. Esto además de su garantía estándar.

Tanto si su menú incluye entrecot, picadillo de cerdo o ternera, o chuletas de cordero, sus productos estrella brillarán todavía más con Halo Heat. Obtendrá un mayor rendimiento de la comida, menores pérdidas de productos y menos trabajo (y por lo consiguiente, menos costes). Y gracias al compromiso de los chefs de Alto-Shaam para ayudarle con sugerencias y consejos, sus platos serán todavía mejores.



300-TH/III

Un solo compartimento, compacto
Capacidad de 16 kg
3 bandejas GN 1/1
Apilable



500-TH/III

Un solo compartimento, compacto
Capacidad de 18 kg
5 bandejas GN 1/1
Para debajo de la encimera o apilable



750-TH/III

Compartimento único
Capacidad de 45 kg
6 bandejas GN 1/1
Para debajo de la encimera o apilable



1000-TH/III

Compartimento único
Capacidad de 54 kg
5 bandejas GN 1/1*
Para debajo de la encimera o apilable



1200-TH/III

Doble compartimento
109 kg de capacidad total
54 kg por compartimento
4 bandejas GN 1/1 por compartimento*

*Se requieren estantes de cableado adicionales.

HORNOS AHUMADORES COOK & HOLD



El horno ahumador Cook & Hold de Alto-Shaam® combina todo lo que hizo de Cook & Hold un icono de la cocina, además de añadir el humo de madera real. El ahumado continúa creciendo en popularidad y añade un interesante perfil de sabor a las ofertas de menús de cocinas de todos los tipos. Maximice el sabor sin añadir sodio, grasas ni azúcares.

AHUMADO EN FRÍO

Apague el calor y deje que el ahumador dé a sus productos más delicados un perfecto sabor ahumado. Ahúme en frío mariscos, salsas, quesos y mucho más para obtener un sabor y una firma únicos.

ECONÓMICAMENTE INTELIGENTE

Los hornos ahumadores Cook & Hold de Alto-Shaam ofrecen grandes ventajas de ahorro de energía:

- Cocine una carga entera de comida con el mínimo de electricidad
- Ahúme usted mismo sus propios productos por hasta la mitad del precio que pagaría por comprarlos ya ahumados
- Utilícelo por la noche para controlar los costes



767-SK/III

Cocinar/mantener/ahumar
Compartimento único
Capacidad de 45 kg
9 bandejas GN 1/1
Para debajo de la encimera o apilable



1000-SK/III

Cocinar/mantener/ahumar
Compartimento único
Capacidad de 54 kg
3 bandejas GN 1/1*
Diseño apilable



1767-SK/III

Cocinar/mantener/ahumar
Doble compartimento
45 kg de capacidad por compartimento
9 bandejas GN 1/1 por compartimento



1200-SK/III

Cocinar/mantener/ahumar
Doble compartimento
54 kg de capacidad por compartimento
3 bandejas GN 1/1 por compartimento*

*Se requieren estantes de cableado adicionales.

HORNOS MÚLTIPLES VECTOR™



CUATRO HORNOS EN UNO: CUATRO PRODUCTOS, TEMPERATURAS, VELOCIDADES DEL VENTILADOR Y TIEMPOS EN UN SOLO HORNO

Imagínese disponer de la flexibilidad para controlar la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo en varias cámaras de horno independientes en solo 533 mm.

El horno múltiple Vector ha revolucionado la tecnología de la cocción gracias a su exclusiva Structured Air Technology™, que ofrece un calor concentrado y de una alta velocidad para cocinar incluso más rápido que los hornos de convección. Ahorre tiempo sin tener que vigilar ni cambiar bandejas. Cocine lo que quiera, cuando le apetezca.

Flexibilidad inigualable para cocinar simultáneamente varios alimentos sin transferencia de sabor en dos, tres o cuatro cámaras de horno

Controle la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo en cada cámara del horno

Excelente uniformidad de cocción y de calidad de los alimentos gracias a la tecnología Structured Air Technology

Cocine hasta dos veces más alimentos que en un horno de convección tradicional

Ahorre trabajo con un funcionamiento sencillo

Colóquelo en cualquier parte gracias a un espacio reducido de 533 mm y un funcionamiento sin salida de humo

Fabricado en EE. UU. con un compromiso de calidad

Con la certificación ISO 9001:2015



VMC-H4

4 bandejas planas de tamaño medio
(1 por cámara)

VMC-H4H

4 bandejas de tamaño completo (GN 1/1)
(1 por cámara)



VMC-H3

3 bandejas planas de tamaño medio
(1 por cámara)

Apilable sobre otro VMC-H3

VMC-H3H

3 bandejas de tamaño completo (GN 1/1)
(1 por cámara)

Apilable sobre otro VMC-H3H



VMC-H2

2 bandejas planas de tamaño medio
(1 por cámara)

Apilable sobre VMC-H3 o VMC-H4

VMC-H2H

2 bandejas de tamaño completo (GN 1/1)
(1 por cámara)

Apilable sobre VMC-H3H o VMC-H4H



VMC-F4E*

8 bandejas de tamaño completo (GN 1/1)
8 bandejas planas de tamaño medio

(2 por cámara)

Apilable sobre otro VMC-F4E



VMC-F3E*

6 bandejas de tamaño completo (GN 1/1)
6 bandejas planas de tamaño medio

(2 por cámara)

Apilable sobre otro VMC-F3E

*Pendiente de aprobación de la CE

HORNOS DE VAPOR COMBINADOS COMBITHERM®



La tecnología de hornos combinados Combitherm® elimina la necesidad de disponer de dos, o incluso tres, componentes. Con solo pulsar un botón, el Combitherm se convierte en un horno de vapor, de convección, o en una combinación de ambos. Calienta comidas emplatadas hasta la temperatura adecuada para servir las sin pérdida de calidad ni de presentación. De cocción rápida al vapor a horneado y de asado a pochado. Todo lo que se pueda cocinar, Combitherm puede hacerlo.

Además, los modelos CT Express™ y CT PROformance™ con controles táctiles se pueden solicitar con la opción CombiSmoke®. Ahúme en frío o en caliente sus platos favoritos con humo de madera real. Cuando haya terminado, con un solo ciclo de limpieza se elimina todo el olor a humo y los residuos del interior del horno. Y ahora, puede hacer todo esto con un nivel de rapidez y precisión nunca antes visto en la tecnología de hornos combinados.

TECNOLOGÍA DE CONTROL PROTOUCH™

Un simple e intuitivo panel de control basado en gráficos controla todas las funciones de cocción desde un menú de

selección de un solo toque al modo profesional. El ventilador reversible automático de cinco velocidades ofrece excelentes resultados de cocción. Y, gracias a los temporizadores en todas las unidades de los diferentes estantes, es posible gestionar los tiempos de cocción de varios elementos a la vez.

COCINADO PROPOWER™ DE MAYOR PRECISIÓN

Para las cocinas que exigen mucho de sus hornos, el control PROpower ofrece un tiempo de recuperación más rápido que otros modelos similares, de manera que no tendrá que esperar demasiado a que su horno alcance la temperatura adecuada. La función PROpower* turbo permite que los alimentos se cocinen hasta un 20 % más rápido que mediante los métodos tradicionales, con lo que aumenta la producción, la eficiencia y el rendimiento. Consiga una óptima precisión sobre su comida. Gracias al sistema Absolute Humidity Control™ y al ajuste de velocidad del ventilador, tiene más control que nunca.

**Opción gratuita para modelos eléctricos.*



Se muestra el modelo CTX4-10E con un color personalizado opcional

CT Express™

CTX4-10E (apilable)

4 bandejas GN 1/1

Disponible con catalizador, campana sin salida de humo y barra de parrilla y CombiSmoke; consulte las especificaciones técnicas para obtener más información



Se muestra el modelo CTP6-10 con soporte opcional

CT PROformance™

CTP6-10 (apilable)

6 bandejas GN 1/1

Disponible en gas sin caldera; sin caldera o caldera eléctrica; y opción de campana sin salida de humo CombiHood PLUS™ (solo versión eléctrica); consulte las especificaciones técnicas para obtener más información



CTP10-10

CTP10-10 (apilable)

10 bandejas GN 1/1

Disponible en gas sin caldera; sin caldera o caldera eléctrica; y opción de campana sin salida de humo CombiHood PLUS™ (solo versión eléctrica); consulte las especificaciones técnicas para obtener más información



CTP7-20

CTP7-20† (apilable)

14 bandejas GN 1/1

Disponible en gas sin caldera; sin caldera o caldera eléctrica; y opción de campana sin salida de humo CombiHood PLUS™ (solo versión eléctrica); consulte las especificaciones técnicas para obtener más información



CTP10-20

CTP10-20†

20 bandejas GN 1/1

Disponible en gas sin caldera; sin caldera o caldera eléctrica; y opción de campana sin salida de humo CombiHood PLUS™ (solo versión eléctrica); consulte las especificaciones técnicas para obtener más información



CTP20-10

CTP20-10

20 bandejas GN 1/1

Disponible en gas sin caldera; sin caldera o caldera eléctrica; consulte las especificaciones técnicas para obtener más información



CTP20-20

CTP20-20

40 bandejas GN 1/1

Disponible en gas sin caldera; sin caldera o caldera eléctrica; consulte las especificaciones técnicas para obtener más información



† Algunas versiones de este horno han obtenido la calificación ENERGY STAR® de la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos.

ASADORES



Tanto los modelos de gas como eléctricos tienen un gran impacto visual gracias a sus grandes puertas de cristal y el estilo europeo de producción de alimentos a la vista.

ASADOR ELÉCTRICO AR-7E

La espectacularidad de este tipo de asadores atrae a un gran número de clientes. Con una combinación de tecnologías de convección de alta velocidad y calor radiante, este asador eléctrico Alto-Shaam permite asar en uno o dos niveles, para mejorar la velocidad de cocción y el tratamiento del producto. Gracias a su control programable opcional, este dinámico asador de alta producción ha sido diseñado para colocarse sobre la encimera, apilado sobre otro modelo igual o sobre el gabinete de conservación de temperatura AR-7H.

ASADOR ELÉCTRICO CON CAMPANA SIN SALIDA DE HUMO AR-7EVH

También puede mostrar el asador Alto-Shaam sin costosas campanas. El sistema de ventilación de este horno asador autónomo ha sido totalmente probado y validado por Underwriters Laboratories en términos de seguridad y recogida de basura. Instalado directamente de fábrica, en la parte superior del AR-7E se incluye un potente ventilador CFM que absorbe el vapor y las emanaciones de la cavidad del asador a través de la entrada de la campana y el sistema de filtración, con lo que se atrapa el humo, los olores y los vapores de grasa.

SISTEMA DE RECOGIDA DE GRASA AR-7E/GC

Este diseño móvil y compacto combina comodidad, seguridad, y recogida y eliminación de la grasa en un único diseño compacto y móvil. Recoja y transporte la grasa del pollo y productos derivados en este carro autónomo creado específicamente para su uso con el asador AR-7E.



AR-7E
Eléctrico
7 pinchos
De 21 a 28 pollos enteros
Vertical o de paso



AR-7H
Gabinete de conservación de temperatura
calefactado asociado
Pantalla iluminada con estantes
Vertical o de paso



AR-7EVH
Asador eléctrico con campana sin salida de
humo AR-7E
Sistema de ventilación de horno independiente
Totalmente probado y certificado por UL
Vertical o de paso



AR-7E/GC
Asador eléctrico AR-7E con sistema de recogida
de grasa autónomo y móvil

MANTENIMIENTO DEL CALOR



El mantenimiento de la temperatura de la comida consiste en algo más que simplemente mantener los alimentos calientes. Los gabinetes de conservación de temperatura Alto-Shaam® con tecnología Halo Heat® admiten cualquier tipo de operación de culinaria mediante la conservación de la temperatura de una amplia variedad de productos. Los gabinetes de conservación de temperatura calefactados constituyen una gran ayuda para la gestión del tiempo, la producción de alimentos y la ampliación de tiempos de preparación más allá de las horas pico de producción manteniendo la comida en su máxima calidad posible durante un tiempo prolongado.

GABINETES DE CONSERVACIÓN DE TEMPERATURA CALEFACTADOS

Los gabinetes de conservación de temperatura de Alto-Shaam (bandejas principales para cada servicio) mantienen las temperaturas adecuadas sin forzar la convección de aire ni elementos de calefacción. El entorno estático cerrado no necesita más humedad y la comida mantiene su propia humedad natural durante horas sin peligro de sobrecocción o secado.



300-S

SERIE 300-S

Compartimento único
Capacidad de 16 kg
3 bandejas GN 1/1
Control sencillo
Diseño apilable y portátil



500-S

SERIE 500-S

Compartimento único
Capacidad de 27 kg
6 bandejas GN 1/1
Control de lujo o simple
Para debajo de la encimera o apilable



750-S

SERIE 750-S

Compartimento único
Capacidad de 54 kg
10 bandejas GN 1/1
Control de lujo o simple
Por debajo de la encimera, de paso o apilable



1000-S

SERIE 1000-S

Compartimento único
Capacidad de 54 kg
4 bandejas GN 1/1*
Control de lujo o simple
Apilable



1200-S

SERIE 1200-S

Compartimento único
Capacidad de 54 kg
16 bandejas GN 1/1*
Control de lujo o simple
Apilable



1200-UP

con control de lujo y estanterías
angulares universales

SERIE 1000-UP

Doble compartimento
54 kg de capacidad por compartimento
4 bandejas GN 1/1 por compartimento*
Control de lujo o simple



1000-UP

SERIE 1200-UP

Doble compartimento
54 kg de capacidad por compartimento
16 bandejas GN 1/1 por compartimento*
Control de lujo o simple

*Se requieren estanterías de rejilla opcionales

MANTENIMIENTO DEL CALOR



CAJONES CALENTADORES

Dado que se trata probablemente de las piezas de mayor uso en la cocina, estas unidades han sido diseñadas para ofrecer la mayor durabilidad posible. Los cajones calentadores Alto-Shaam caben en cualquier lugar en el que necesite tener productos a mano y calientes.

CALENTADORES COMPLEMENTARIOS DE COMBIMATE

Los calentadores complementarios de CombiMate de Alto-Shaam, que funcionan perfectamente con los sistemas de producción de alimentos a granel Combitherm® o QuickChiller™ o los carros de estantes para platos, conservan la comida caliente y fresca, con un calor agradable y sin humedad añadida. Disponibles en configuración tanto fija como móvil, estas unidades de conservación de la temperatura le permiten guardar los productos cuándo y dónde los necesite.

CARROS MÓVILES PARA BANQUETES

Tanto para banquetes en sus instalaciones como en exteriores, de comida emplatada o bufet, los carros calefactados móviles Alto-Shaam están diseñados para satisfacer las necesidades de cualquier evento. Su sólida construcción, su aislamiento térmico y sus controles en la parte superior, nuestros carros para banquetes están hechos para funcionar las mismas horas que su dura jornada laboral.



500-3DN

500-1D

CAJONES CALENTADORES

SERIES 500-1D, -2D Y -3D

Uno, dos o tres cajones
16 kg de capacidad por cajón
1, 2 o 3 bandejas GN 1/1
Diseño apilable

SERIES 500-1DN, -2DN Y -3DN

Configuración estrecha
Uno, dos o tres cajones
19 kg de capacidad por cajón
1, 2 o 3 bandejas GN 1/1
Diseño apilable



Se muestra 20-20MW con
carro de bandeja extraíble

GABINETE DE CONSERVACIÓN DE TEMPERATURA COMBIMATE®

20-20MW Y 20-20W

Capacidad de 218 kg
Fijo o móvil
Compatible con las series Combitherm® 20-20 y
QuickChiller™ QC2-100



1000-BQ2/192

1000-BQ2/128

Se muestra 1000-BQ2/96
con puerta dividida opcional

CARROS MÓVILES PARA BANQUETES

1000-BQ2/96

96 comidas emplatadas y cubiertas de 254 mm de diámetro
80 comidas emplatadas y cubiertas de 273 mm de diámetro

1000-BQ2/128

128 comidas emplatadas y cubiertas de 254 mm de diámetro
96 comidas emplatadas y cubiertas de 273 mm de diámetro

1000-BQ2/192

192 comidas emplatadas y cubiertas de 254 mm de diámetro
160 comidas emplatadas y cubiertas de 273 mm de diámetro

BANDEJAS PARA BUFET



En las bandejas para bufet extraíbles de Alto-Shaam® la suave tecnología Halo Heat® rodea cada una de las bandejas, emitiendo un calor uniforme y controlado, por lo que no se producen tiempos de recuperación prolongados ni fluctuaciones de temperatura extremas. Estas bandejas de bufet empotrables encajan fácilmente en cualquier mostrador de servicio de bufet, estación de preparación o mesa del chef.

BANDEJAS DE BUFET CALIENTE

Las bandejas de bufet caliente extraíbles Halo Heat ofrecen más capacidades de conservación del calor, sin los riesgos y costes asociados a los equipos calentados con vapor. Solo se necesita una simple conexión eléctrica; sin agua, sin instalaciones de fontanería y sin costes de servicio. Estas bandejas individuales tienen controles independientes opcionales para mantener los alimentos a la temperatura idónea, lo que permite una mayor versatilidad en el mantenimiento del calor. El diseño cóncavo de estas bandejas facilita una fácil limpieza después de su uso. La opción de lateral ancho tiene una función decorativa con las bandejas de bufet extraíbles refrigeradas de Alto-Shaam.

BANDEJAS REDONDAS PARA SOPA

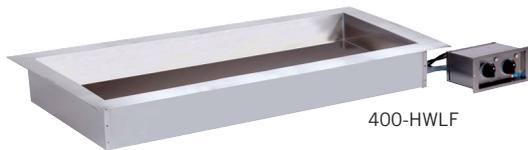
Las bandejas redondas extraíbles de Alto-Shaam están disponibles en los tamaños de 6,6 y 10,4 litros. Su construcción térmicamente aislada reduce la transferencia de calor a las superficies circundantes de la encimera. Cada modelo está equipado con un termostato regulable para proporcionar una temperatura óptima de conservación del calor y evita la sobrecocción y quemado de los alimentos propios de las bandejas para sopa tradicionales.

BANDEJAS DE BUFET FRÍO

Las bandejas de alimentos refrigerados utilizan una tecnología fiable y probada de paredes frías. No existe ninguna cortina de aire forzado a través de la superficie de los alimentos para que se seque, por lo que la comida permanece fresca y a la temperatura refrigerada adecuada. Las bandejas de bufet frío están disponibles en tamaños que van desde una única bandeja de hotel completa, hasta seis bandejas con opciones de compresor remotos o individuales.



100-HW/D443



400-HWLF



500-HWI

BANDEJAS PARA BUFET CALIENTE EXTRAÍBLES DE LA SERIE HW

De una a cinco bandejas GN 1/1 y Configuraciones de tamaños de uno o tres tercios

Tres profundidades: Admite bandejas de 65, 100 o 150 mm de profundidad

HW y HWLF

Una bandeja para bufet con barras divisoras

400-HW y 500-HW cuentan con dos zonas de calentamiento controladas de forma independiente

Las bandejas para bufet caliente HWLF de Alto-Shaam se ajustan al perfil de bandejas para bufet frío

HWI, HWIS y HWILF

Bandejas para bufet individuales

Controles individuales por bandeja para bufet

HWIS tiene un tamaño reducido y puede alojar dos o tres bandejas GN 1/1

Las bandejas para bufet caliente HWILF de Alto-Shaam se ajustan al perfil de bandejas para bufet frío



1100-RW

BANDEJAS REDONDAS PARA BUFET DE LA SERIE RW

700-RW: 6,6 litros de capacidad

1100-RW: 10,4 litros de capacidad



100-CW

BANDEJAS PARA BUFET FRÍO SERIE CW*

Capacidad de una a seis bandejas GN 1/1

Opciones de condensador remoto o individual

*No disponible en todos los países

VITRINAS CALEFACTADAS



La presentación calefactada es una ciencia en sí, que combina la tecnología y el diseño en un accesorio que promueve la calidad entre sus clientes. El calor suave y uniforme proporcionado por las vitrinas calefactadas Alto-Shaam® ofrece una mejor retención de humedad del producto y mantiene el calor mientras muestra sus productos. El mayor tiempo de mantenimiento de la temperatura hace que se pierdan menos productos y ofrece a los clientes un mejor aspecto del producto y un mejor sabor.

Al eliminar el agua, se eliminan todos los costes relacionados con esta, incluida la fontanería, el saneamiento, el servicio y el mantenimiento, además de los continuos gastos de servicios públicos.

Las vitrinas de Alto-Shaam se ajustan a la mayor parte de los perfiles de vitrinas refrigerados más comunes, lo que permite la continuidad de los componentes de exhibición. También hay disponibles kits para una instalación integrada de varias vitrinas. Y, sin consumir espacio ni suponer elevados costes de fontanería, la parte inferior de la vitrina queda libre para un cómodo almacenamiento. Esto significa que se puede instalar un completo programa de comida caliente en un espacio de trabajo de tan solo 0,9 m².

Disponible en 1219, 1829 y 2438 mm de longitud



ED2-48

SERIE ED2

Frontal de cristal curvo

Configuraciones de bandejas GN 1/1, 1/2 y 1/3



ED2SYS-48/2S

SERIE ED2/2S

Frontal de cristal curvo

Varios estantes

Autoservicio

ESTACIONES DE VENTA



Las estaciones de venta caliente de Alto-Shaam® ha sido diseñadas y construidas con la calidad de los alimentos en mente. Si la comida es buena, se vende. Todas las estaciones de venta Alto-Shaam mantienen la comida caliente, fresca, y con un buen aspecto y sabor, con controles independientes para mantener los alimentos con una calidad óptima, independientemente de su embalaje. Dado que utilizan la tecnología de calor radiante Halo Heat®, nuestras estaciones de venta mantendrán la humedad de sus productos, alargando su tiempo de conservación, reduciendo los desperdicios e incrementando los beneficios.

ESTACIONES DE VENTA TÉRMICAS

Gracias a la exclusiva tecnología sin ventilador Halo Heat®, las estaciones de venta térmicas Alto-Shaam proporcionan una temperatura precisa y uniforme para lograr la mayor calidad en los alimentos y el menor coste de propiedad.

El HSM admite una gran variedad de productos listos para ser consumidos, como pollos asados, pizzas o sándwiches, entre otros. Mejore los beneficios de almacenamiento con comidas calientes y listas para servirse. Muestre sus productos frescos de forma estéticamente agradable en cómodas estaciones de venta personalizables.



ITM2-48 DE LUJO



ITM2-72

SERIE ITM2

Estación de venta móvil independiente

Independiente

Configuración estándar o de lujo

Capacidad para 12 o 21 pollos



HSM-48/5S



HSM-24-CT

SERIE HSM

Estación de venta térmica de tipo estantería

Independiente o encimera

Tres o cinco estantes de autoservicio



Se muestra
HFT2SYS-500
de lujo

SERIE HFT2

Tabla para alimentos calientes

Encimera o independiente

Configuraciones estándar o de lujo

Capacidad para 3, 4 o 5 bandejas GN 1/1

MESAS PARA TRINCHAR Y ESTANTES TÉRMICOS



MESAS PARA TRINCHAR TÉRMICAS

Las mesas portátiles para trincar térmicas mantienen el producto caliente y maximizan su atractivo visual. Las mesas para trincar pueden ser independientes o pueden estar emparejadas con el horno Cook & Hold o el gabinete de conservación de temperatura correspondientes como sistema de trinchado móvil y autónomo.

Si bien muchas mesas para trincar dependen exclusivamente de la antigua tecnología de lámparas de calor, las mesas de Alto-Shaam mantienen la comida caliente por la parte superior e inferior. El suave calor producido por la tecnología Halo Heat irradia desde la superficie de trinchado, mientras que las lámparas de superficie ambientales mantienen la temperatura desde arriba, sin secar los alimentos ni continuar con su cocción. También hay disponibles protectores contra el aliento en vidrio decorativo.

ESTANTES TÉRMICOS

Añada un aspecto superior a la presentación de productos sobre encimera con un módulo de mantenimiento de la temperatura de los alimentos que le permita combinar el material de su superficie con estante térmico Halo Heat, extraíble y de base calefactada para una perfecta encimera mixta. El termostato regulable proporciona flexibilidad y mantenimiento de temperatura óptima para servir o trincar, y puede integrarse en cualquier línea de servicio nueva o ya existente.



CS-200 con protector
contra el aliento



CS-100

SERIE CS

Mesa para trinchar

Conjunto de lámpara doble o sencilla

Con o sin protector contra el aliento

16 o 32 kg de capacidad



HFM-30

SERIE HFM

Módulo de comida caliente

610, 762, 1219 y 1829 mm de longitud

Debe proporcionar su propio material de
superficie sólida

CARROS REFRIGERADOS Y QUICKCHILLERS™



CARROS REFRIGERADOS

Transporte a sus banquetes sus ensaladas y postres refrigerados por medio de carros móviles refrigerados. Cargue su comida mucho antes del evento y mantenga los alimentos frescos exactamente donde los necesita hasta la hora del servicio.

Ajustable: la estantería ajustable admite bandejas y otros elementos de almacenamiento en frío.

Duradero: la construcción de acero inoxidable de alto rendimiento y el protector de perímetro completo de acero inoxidable, junto con las asas de transporte y las ruedas de alto rendimiento, ofrecen una gran durabilidad y una fácil movilidad.

QUICKCHILLER

Imagine poder enfriar rápidamente alimentos para que puedan ser manejados por el personal. Reduzca los tiempos y requisitos de producción diarios preparando los productos hasta con cinco días de antelación para simplemente calentarlos cuando lo necesite. Con una gran variedad de modelos disponibles tanto en configuraciones independientes

como remotas, los sistemas de congelador/refrigerador QuickChiller han sido diseñados para reducir de forma rápida y uniforme la temperatura de los alimentos calientes, tanto para refrigerarlos como para congelarlos según las exigencias del código HACCP/FDA.

Los diferentes modos o las selecciones de menú preprogramadas ofrecen condiciones de refrigeración según el tipo y la densidad de los alimentos. Y con la sonda extraíble opcional, puede asegurarse de que la comida esté a la temperatura exacta que necesita, cuando la necesita.

QuickChiller funciona con un intuitivo control de pantalla táctil y cuatro modos de funcionamiento, incluidos: Soft Chill para productos menos densos, Hard Chill y Quick Freeze para productos de mayor densidad y un modo de conservación automática de la temperatura que mantiene las temperaturas de congelación o refrigeración. Utilizado en conjunción con la tecnología de producción Combitherm®, QuickChiller Alto-Shaam® permite operaciones de cualquier tamaño mediante la implementación de un sistema de cocción/refrigeración adecuado.



1000-MR2-1

1000-MR2-1

Carro refrigerado con soporte, independiente
Enfría 24 bandejas GN 1/1
Dos (2) asas de transporte a ras en cada extremo del carro



1000-MR2-2

1000-MR2-1

Carro refrigerado con soporte, independiente
Enfría 24 bandejas GN 1/1
Dos (2) asas de transporte a ras en cada extremo del carro



QC3-3

QC3-3*

Refrigerador autónomo por debajo del mostrador
Enfría 3 bandejas GN 1/1
Una sonda de temperatura de producto



QC3-20

QC3-20*

Encimera independiente con placa posterior
Enfría 5 bandejas GN 1/1
Una sonda de temperatura de producto



QC3-40

QC3-40*

Con soporte, independiente
Enfría 20 bandejas GN 1/1
Tres sondas de temperatura de producto



QC3-100

QC3-100 Y QC3-100 REMOTO*

Extraíble
Enfría 40 bandejas GN 1/1
Tres sondas de temperatura de producto
Gestión en bastidor extraíble
Independiente o remoto

*No disponible en todos los países



Alto-Shaam, Sede Global

W164 N9221 Water Street, P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450 EE. UU.
Tel.: 800-558-8744; +1-262-251-3800

Alto-Shaam Asia

Shanghái, China
Tel.: +86-21-6173 0336

Alto-Shaam Canadá

Concord, Ontario Canadá
Tel. gratuito: 866-577-4484
Tel.: +1-905-660-6781

Alto-Shaam América Central y del Sur

Miami, FL, EE. UU.
Tel.: +1-954-655-5727

Alto-Shaam Oriente Medio y África

Dubái, EAU
Tel.: +971 4 321 9712

Alto-Shaam Francia, L.L.C.

Aix en Provence, Francia
Tel.: +33(0)4-88-78-21-73

Alto-Shaam GmbH

Bochum, Alemania
Tel.: +49(0)234-298798-0

Alto-Shaam México

León, México
Tel.: +52 1 477-754-1305

Alto-Shaam Rusia

Moscú, Rusia
Tel.: +7-903-793-2331

www.alto-shaam.com

ALTO-SHAAM



DEBIDO A LA MEJORA CONSTANTE DE NUESTROS PRODUCTOS, ESTAS ESPECIFICACIONES ESTÁN SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.