



низкотемпературные
и доводящие печи

регенерационные
и доводящие печи

Combitherm® ,
Комбинированная
печь/пароварочное
устройство

тепловые шкафы

тепловые салат-бары

Витрины для
демонстрации

грили

Фритюрницы

Продовольственное оборудование
для коммерческого использования

ALTO SHAAM®

Alto-Shaam – Компания



Alto-Shaam – международная компания, расположенная в США, штата Висконсин, была основана в 1968 г. Джерри Маасом. Имея за плечами тринадцатилетний

опыт работы в ресторанном бизнесе, г-н Маас очень хорошо понимал требования к качеству продуктов и решил создать фабрику по производству пищевого оборудования, которое бы обеспечивало необходимую сохранность продукта. Предприятие вышло на рынок с технологией низкотемпературного приготовления и сохранения/доводки продукта. Эта система получила запатентованное название Гало-Хит. На сегодняшний день Alto-Shaam является лидером по производству пищевого оборудования в США и при этом не останавливается на достигнутом, демонстрируя высокие темпы роста. Дистрибьюторы компании работают по всему миру. Коммерческие представительства компании расположены в Канаде, Франции, Германии, Голландии и Сингапуре.



Alto-Shaam – система Гало-Хит

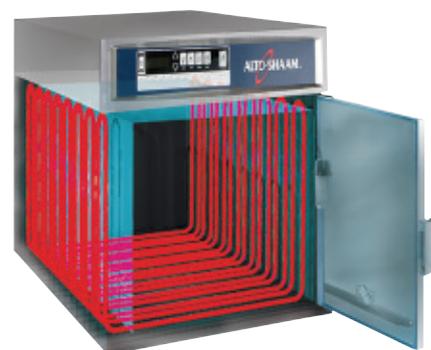


Гало-Хит – система, которая позволяет добиться очень маленького колебания температуры благодаря термостатически контролируемым нагревательным

элементам низкой плотности, которыми обмотаны стенки камеры печи, теплового шкафа или подогреваемой поверхности. Принцип равномерного распределения тепла позволяет добиться исключительного качества продукта при его приготовлении в низкотемпературных печах, сохранении в тепловых шкафах, салат-барах, тепловых витринах и в тепловых стеллажах.

Система Гало-Хит позволяет приготовить и сохранить продукт с минимальными потерями влаги, витаминов и минеральных веществ.

При приготовлении мяса в пароконвектоматах при высокой температуре потери влаги составляют примерно 25%. Мясо, приготовленное в системе Гало-Хит, теряет около 5-10% влаги. Если вы посчитаете, сколько граммов мяса вы теряете с каждой порции и умножите это число на годовое количество порций, то поймете, где таятся скрытые резервы прибыли.



Кабель Halo Heat



Alto-Shaam – EcoSmart™

Технология EcoSmart – технология, направленная на защиту окружающей среды.



EcoSmart - это наглядное свидетельство того, что наши разработки направлены на уменьшение затрат при использовании оборудования, а именно на уменьшение потребления электроэнергии и воды. И вы можете быть уверены, что компания постоянно развивается и улучшает качество продукции, а так же следует по пути сокращения затрат на электроэнергию и минимизации воздействия на окружающую среду.

Взгляните на логотип EcoSmart™. Его наличие означает, что при минимизации производимых операций происходит экономия электроэнергии, что, по сути, приводит к увеличению прибыли.

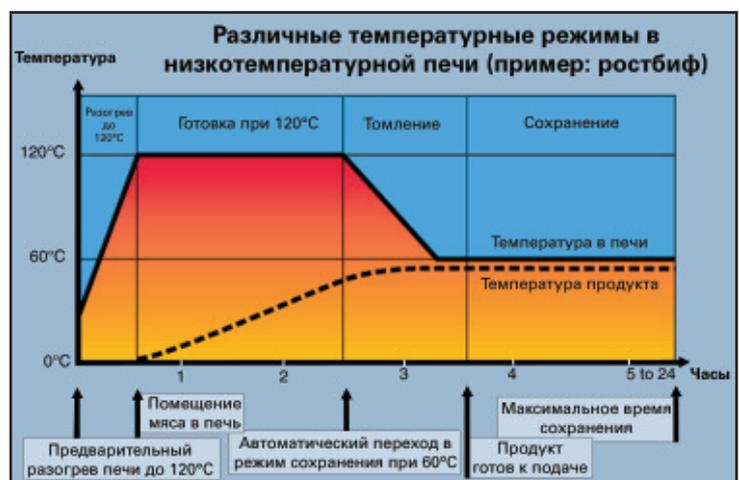
Alto-Shaam – преимущества

Сегодня время – фактор, который не может быть недооценен на кухне. Оборудование Alto-Shaam позволяет оптимизировать время и организацию труда. Alto-Shaam обеспечивает удобство работы и максимальную гибкость во время часа-пик на кухне. Мясо и другие продукты могут быть приготовлены заранее щадящим способом.



После этого они могут храниться в течение многих часов с тем, чтобы быть поданными вовремя, свежими, как будто только что из печи. Постоянная, без скачков, низкая температура во время цикла готовки создает атмосферу, которая активизирует натуральные энзимы мяса, что и делает мясо нежным и сочным. Когда низкотемпературная печь переходит в режим доводки, мясо продолжает подвергаться действию энзимов и, соответственно, становится еще мягче и сочнее. Чем дольше мясо находится в этом режиме, тем нежнее оно становится. Большая часть оборудования укомплектована электронным управлением, что дает дополнительные преимущества при работе. Система Гало-Хит обеспечивает максимум качества продукта, а, значит, ваши гости останутся очень довольны кухней. Инновационная технология

Cook & Hold таким образом обеспечивает большую производительность и лучшее качество продукта. Таким образом, следует отметить, что система Cook & Hold позволяет экономить электроэнергию, существенно снижать потерю веса продукта за счет предотвращения его высушивания и вдобавок позволяет избежать перегрузок в час-пик. Система Гало-Хит фирмы Alto-Shaam – это лучший выбор для всех видов пищевых предприятий: ресторанов, гостиниц, банкетного обслуживания, предприятий по переработке мяса, точек быстрого питания, супермаркетов, автозаправок и многих других.



Содержание:

Низкотемпературные электронные печи для приготовления и хранения продуктов

низкотемпературные печи (AS-250)	стр. 5
низкотемпературные печи (500-TH/III, 750-TH/III, & 1200-TH/III)	стр. 6
низкотемпературная печь/копильня (767-SK/III, 1767-SK, & 2800-SK/III)	стр. 7
Печи для разогревания и хранения продуктов (12•20 RTM, 2800-RTM, & 2800/s-RTM)	стр. 8

Combitherm®, Комбинированная печь/пароварочное устройство

Combitherm многофункциональный	стр. 9
Combitherm (6•10es, 6•10esi, 10•10es & 10•10esi)	стр. 11
Combitherm (6•10esiN & 10•10esiN)	стр. 12
Combitherm (7•14es, 7•14esi, 10•18es & 10•18esi)	стр. 13
Combitherm (12•20es & 20•20es)	стр. 14
Combitherm с вытяжкой (VHes-5 & VHes-10)	стр. 15

Шкафы для хранения

тепловые тумбочки (500-1D, 500-2D, & 500-3D)	стр. 16
тепловые тумбочки (500-1DN, 500-2DN, & 500-3DN)	стр. 17
тепловые шкафы (500-S/HD, 750-S/HD, & 1200-S/HD)	стр. 18
тепловые шкафы (1200-UP/HD)	стр. 19
тепловые шкафы (500-E/Deluxe, 500-E/HD)	стр. 20
тепловой шкаф с выдвигающей тележкой (12•20MW & 20•20MW)	стр. 21
банкетная тележка (1000-BQ2/96, /128, & /192)	стр. 22

Подогреваемые приспособления для обслуживания фуршетов

тепловой разделочный прилавок (100-HSL/BCS-2, /BCS-2S, /TMS, /TM)	стр. 23
тепловой салат-бар (сухое тепло) (200-HFT & 300-HFT)	стр. 24
Встраиваемые тепловые витрины (200-, 300-, 400-, & 500-HW)	стр. 25
Банкетная кулинарный центр (GC-89)	стр. 26

Витрины для демонстрации

тепловые витрины серии ED2 (ED2-48, -72 & -96)	стр. 27
Охлаждающие витрины (ED2R-48, -72 & -96)	стр. 28
тепловой дисплей с двумя полками серии CC (CC-48 & CC-72)	стр. 29

Оборудование для розничной торговли

настольный тепловой дисплей с двумя полками (SC-24/2S & SC-36/2S)	стр. 30
тепловой стеллаж (HSM-38/3S & HSM-48/5S)	стр. 31

Гриль-бары

электрический гриль (AR-7E) & Hood (AR-7VH)	стр. 32
электрический гриль с вытяжкой (AR-7H)	стр. 33

Фритюрницы

Электрическая фритюрница (ASF-75E)	стр. 34
Газовая фритюрница (ASF-75G)	стр. 34





ALTO SHAAM.

Низкотемпературная электронная печь для приготовления и хранения продуктов AS-250

- компактная низкотемпературная настольная печь.
- **HALO HEAT**...контролируемый, равномерный нагрев.
- гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно и подан в лучшем виде.
- низкое потребление электроэнергии.
- не требует дополнительной вентиляции или вытяжки.
- электронный контроль с помощью щупа.
- немагнитивающаяся нержавеющей сталь.
- в комплект входит одна решетка и противень.
- 6 программ одним нажатием.



пятилетняя гарантия на все тены (работа не включена).



Технические параметры

Электрическая часть: 230 В, 1,2 кВт; шнур и вилка

Внешние размеры: в 438мм х ш 853мм х г 425мм

Внутренние размеры: в 346мм х ш 559мм х г 330мм

Вместимость: 11кг макс.

Вес: 39кг нетто; 45кг брутто

ALTO SHAAM.

Низкотемпературная электронная печь для приготовления и хранения продуктов 500-TH/III 750-TH/III 1200-TH/III

- **HALO HEAT** ...контролируемый, равномерный нагрев.
- гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно и подан в лучшем виде.
- низкое потребление электроэнергии.
- не требует дополнительной вентиляции или вытяжки.
- электронный контроль с помощью щупа.
- немагнитивающаяся нержавеющая сталь.
- колесики входят в комплект поставки.
- 8 программируемых кнопок.

500-TH/III:

- в комплект входят две решетки и противень со стоком.
- на 4 габаритности 1/1X65мм.
- Возможность двухъярусной установки.

750-TH/III:

- в комплект входят три решетки и противень со стоком.
- на 10 габаритности 1/1X65мм.
- Возможность двухъярусной установки.

1200-TH/III:

- Две отдельные камеры.
- включены 3 решетки и поддон со стоком.
- вмещает до 8 габаритности 1/1.

опции и аксессуары:

- ▶ Ножки (152мм)
- ▶ бампер по периметру
- ▶ Стеклопанель дверь



Модель 750-TH/III

пятилетняя гарантия на все тени (работа не включена).



Технические параметры

500-TH/III:

Электрическая часть: 230 В, 2,5 кВт; шнур и вилка
Внешние размеры: в 765мм х ш 445мм х г 701мм
С роликами: в 841мм (89мм ролики)
Внутренние размеры: в 508мм х ш 359мм х г 549мм
Вместимость: 18кг макс.
Вес: 75кг нетто; 82кг брутто

750-TH/III:

Электрическая часть: 230 В, 3,6 кВт; шнур и вилка
Внешние размеры: в 708мм х ш 653мм х г 785мм
С роликами: в 843мм (89мм ролики)
Внутренние размеры: в 510мм х ш 531мм х г 673мм
Вместимость: 45кг макс.
Вес: 87кг нетто; 96кг брутто

1200-TH/III:

Электрическая часть: 380-415 В, 3NPE, 6,6 кВт
Внешние размеры: в 1679мм х ш 573мм х г 791мм
С роликами: в 1918мм (127мм ролики)
Внутренние размеры: в 682мм х ш 479мм х г 676мм камеры
Вместимость: 54кг максимум на камеру
Вес: 191кг нетто; 215кг брутто



ALTO SHAAM.

Низкотемпературная печь с функцией копчения и томления

767-SK/III Коптильня

2800-SK/III Коптильня

1767-SK Коптильня

- **HALO HEAT**...контролируемый, равномерный нагрев.
- гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно и подан в лучшем виде.
- копчение при помощи настоящей деревянной щепы.
- низкое потребление электроэнергии.
- немагнитивающаяся нержавеющая сталь.
- колесики входят в комплект поставки.
- 8 программируемых кнопок.



Модель 767-SK/III

пятилетняя гарантия
на все тени (работа
не включена).



767-SK/III:

- электронный контроль с помощью щупа.
- в комплект входят три решетки и противень со стоком.
- Вмещает до 7 гастроемкостей 1/1 или 4 гастроемкостей 2/1.

2800-SK/III:

- электронный контроль с помощью щупа.
- В комплект поставки входят 32 направляющих с опорами.
- Вмещает до 30 гастроемкостей 1/1 или 16 гастроемкостей 2/1.

1767-SK:

- ручной контроль.
- в комплект входят три решетки и противень со стоком.
- Две отдельные камеры.
- Вмещает до 7 гастроемкостей 1/1 или 4 гастроемкости 2/1.

опции и аксессуары:

- ▶ Ножки (152мм)
- ▶ бампер по периметру
- ▶ большой выбор щепы для копчения (Гикори, клен, вишня, яблоня)

Технические параметры

767-SK/III:

Электрическая часть:	230 В, 3,3 кВт; шнур и вилка
Внешние размеры:	в 754мм х ш 653мм х г 785мм
С роликами:	в 843мм (89мм ролики)
Внутренние размеры:	в 510мм х ш 531мм х г 673мм
Вместимость:	45кг макс.
Вес:	89кг нетто; 98кг брутто

2800-SK/III:

Электрическая часть:	380-415 В, 3NPE 8,5 кВт
Внешние размеры:	в 1659мм х ш 781мм х г 949мм
С роликами:	в 1816мм (127мм ролики)
Внутренние размеры:	в 1464мм х ш 670мм х г 686мм
Вместимость:	163кг макс.
Вес:	186кг нетто; 261кг брутто

1767-SK:

Электрическая часть:	380-415 В, 3NPE 5,1 кВт
Внешние размеры:	в 1378мм х ш 649мм х г 797мм
С роликами:	в 1536мм (127мм ролики)
Внутренние размеры:	в 502мм х ш 556мм х г 673мм камеры
Вместимость:	45кг максимум на камеру
Вес:	163кг нетто; 192кг брутто



Регенерирующие тепловые шкафы

12•20-RTM вкатными тележками

2800-RTM

2800/s-RTM

- **HALO HEAT** ...контролируемый, равномерный нагрев.
- гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно и подан в лучшем виде.
- восстанавливает температуру продукта менее чем за 2 часа.
- ручной контроль.
- немагнитивающаяся нержавеющая сталь.
- колесики входят в комплект поставки.

12•20-RTM/e, 2800-RTM/e & 2800/s-RTM/e:

- Электронное управление
- Программируемое меню



Технические параметры

12•20 RTM & 12•20-RTM/e:

Электрическая часть: 380-415V, 3NPE, 7,2 кВт

Внешние размеры: в 1492мм х ш 933мм х г 1109мм

Внутренние размеры: в 991мм х ш 714мм х г 889мм

Вместимость: 24 гостроемкости 1/1 х 65 макс.
или 26 корзин (#53)

Вес: 184кг нетто; 231кг брутто

2800-RTM & 2800-RTM/e:

Электрическая часть: 380-415 В, 3NPE, 8,12 кВт

Внешние размеры: в 1816мм х ш 781мм х г 949мм

Внутренние размеры: в 1464мм х ш 670мм х г 686мм

Вместимость: 32 гостроемкости 1/1 х 65 макс.
или 32 корзин (#53)

Вес: 183кг нетто; 258кг брутто

2800/S-RTM & 2800/s-RTM/e:

Электрическая часть: 380-415 В, 3NPE,, 5,0 кВт

Внешние размеры: в 897мм х ш 782мм х г 947мм

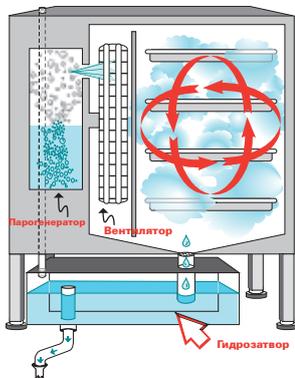
Внутренние размеры: в 718мм х ш 664мм х г 686мм

Вместимость: 16 гостроемкости 1/1 х 65 макс.
или 16 корзин (#53)

Вес: 122кг нетто; 163кг брутто

Alto-Shaam Combitherm – EcoSmart

Технология EcoSmart – это ваша гарантия снижения затрат на приготовление и уменьшения влияния на окружающую среду.



Поскольку в противоположность открытым системам в пароконвектомате системы EcoSmart у пара нет прямого выхода наружу, герметическая изоляция пара во время готовки позволяет уменьшить потребление воды на 30% по сравнению с обычными пароконвектоматами.

Несомненным плюсом этой системы является автоматическая регулировка влажности, которая зависит от температуры камеры и продукта. Это существенно упрощает работу оператора и не вносит неопределенность в установочные параметры.

Система EcoSmart практически не пропускает холодный воздух в камеру, что позволяет легче поддерживать высокие температуры внутри и свести флюктуации температуры к минимуму. При этом время приготовления сокращается.

Alto-Shaam Combitherm – Инжекторная система

Все газовые пароконвектоматы (и некоторые электрические модели) доступны в инжекторном исполнении. В этом случае можно забыть о тех. обслуживании всей системы бойлера, т.е. системы подачи воды, резервуара и уровневого датчика.

Alto-Shaam Combitherm – гибкость и многофункциональность.

Многофункциональность пароконвектоматов ALTO-SHAAM позволяет отказаться от целого ряда оборудования на уже существующих кухнях. Например, модель Deluxe программируема, может быть выполнена с бойлером или с инжекторным впрыском, без или с функцией копчения. Пароконвектоматы – это выигрышная комбинация, которая позволит вам более легко и быстро готовить блюда, которые на других кухнях занимают больше и сил, и времени. Пароконвектоматы дают максимальный результат при максимальной эффективности, и все это на минимальном пространстве.

Модель	Вместимость	бойлер	инжекто	функция копчения	Примечания
Combitherm 6•10ES	6 GN 1/1	х	—	—	
Combitherm 6•10Esi	6 GN 1/1	—	х	х	
Combitherm 6•10EsiN	6 GN 1/1	—	х	х	Узкий
Combitherm 10•10ES	10 GN 1/1	х	—	—	
Combitherm 10•10Esi	10 GN 1/1	—	х	х	
Combitherm 10•10EsiN	10 GN 1/1	—	х	х	Узкий
Combitherm 7•14ES	14 GN 1/1	х	—	—	
Combitherm 7•14Esi	14 GN 1/1	—	х	х	
Combitherm 10•18ES	20 GN 1/1	х	—	—	
Combitherm 10•18Esi	20 GN 1/1	—	х	х	
Combitherm 12•20ES	24 GN 1/1	х	—	—	
Combitherm 20•20ES	40 GN 1/1	х	—	—	

Alto-Shaam Combitherm – опции контроля.

Опция Deluxe Control позволяет хранить в памяти до 250 программ приготовления, каждая из которых состоит из 20 шагов, в едином цикле приготовления или в комбинации. Серийно поставляется 8 программ, которые находятся в меню быстрого доступа. Они могут быть использованы как основа для индивидуальных программ приготовления. На дисплее эти программы показаны в виде графического рисунка того или иного продукта.



Alto-Shaam Combitherm – Больше Возможностей

Гриллирование

Теперь вы можете вполне реально приготовить продукты повышенной влажности и при этом получить хрустящую золотистую корочку без излишков жира и холестерина.

Combitherm с функцией копчения

В дополнение к стандартным функциям пароконвектомата добавляется возможность копчения. Более 10 инжекторных моделей имеют эту функцию – горячего или холодного копчения – патент Alto-Shaam.



Многоярусная система

Воспользуйтесь всеми возможностями гибкой системы приготовления, рационально используя каждый метр бесценного кухонного пространства, поставив один пароконвектомат на другой. Выберите стационарные или передвижные модели.



Душ

Эргономичная, удобная конструкция, запорное устройство на держателе для душа, удобно расположенный обратный клапан.

Задвижная дверь (опция)

Дверь открывается и затем задвигается, оставляя больше места на кухне. Дверь целиком скрывается за боковой стенкой печи.



Легкосъемный односточный термокерн

Стандартная комплектация (многоточечный термокерн – опция)

Втягивающая дверная ручка

Гарантирует герметичное закрытие камеры. Двухшаговая система открытия двери предусматривает вначале неполное открывание. Система «закрытия локтем».



AutoClean

Очистка и ополаскивание задаются одной программой.



Электрические пароконвектоматы Combitherm комбинация печь/пар

6•10ES с бойлером **10•10ES** с бойлером

6•10Esi без бойлера **10•10Esi** без бойлера

- выбор из 8 функций (пар, конвекция, две скорости вентилятора, низкотемпературный пар, различные комбинации, регенерация, щуп, дельта-T).
- цифровой дисплей времени и температуры
- электронная диагностика для сервисного обслуживания.
- все модели могут быть поставлены в варианте Deluxe – память на 250 многошаговых программ, программирование приготовления и очистки.
- программа самоочистки.
- Одноточечный температурный щуп.
- функция копчения предусмотрена для инжекторных моделей.

опции и аксессуары:

- ▶ подставка из нержавеющей стали
- ▶ большой выбор щепы для копчения (Гикори, клен, вишня, яблоня)
- ▶ задвигающаяся дверь
- ▶ левая дверь
- ▶ многоточечный термометр
- ▶ система вкатных тележек и шпилек, совместимая со всеми моделями



модель 6.10ES изображена на фотографии с базой (опция)

Технические параметры

6•10ES & 6•10Esi:

Электрическая часть:	380-415 В, 3NPE, 11,2 кВт макс.
Внешние размеры:	в 893мм х ш 1114мм х г 864мм
Внутренние размеры:	в 450мм х ш 597мм х г 535мм
Вместимость:	6 x GN 1/1; 5 x GN 1/1 (6•10Esi/sk)
Вертикальный интервал между направляющими:	65мм
Вес:	129кг нетто; 188кг брутто

10•10ES & 10•10Esi:

Электрическая часть:	380-415 В, 3NPE, 18,3 кВт
Внешние размеры:	в 1053мм х ш 1114мм х г 865мм
Внутренние размеры:	в 685мм х ш 597мм х г 535мм
Вместимость:	10 x GN 1/1; 9 x GN 1/1 (10•10Esi/sk)
Вертикальный интервал между направляющими:	65мм
Вес:	175кг нетто; 225кг брутто



Электрические пароконвектомааты Combitherm комбинация печь/пар

6•10EsiN без бойлера

10•10EsiN без бойлера



Модель 10•10EsiN

- выбор из 8 функций (пар, конвекция, две скорости вентилятора, низкотемпературный пар, различные комбинации, регенерация, щуп, дельта-T).
- цифровой дисплей времени и температуры.
- электронная диагностика для сервисного обслуживания.
- все модели могут быть поставлены в варианте Deluxe – память на 250 многошаговых программ, программирование приготовления и очистки.
- программа самоочистки.
- Одноточечный температурный щуп.
- функция копчения предусмотрена для инжекторных моделей.

опции и аксессуары:

- ▶ подставка из нержавеющей стали
- ▶ большой выбор щепы для копчения (Гикори, клен, вишня, яблоня)
- ▶ задвигающаяся дверь
- ▶ левая дверь
- ▶ многоточечный термокерн
- ▶ система вкатных тележек и шпилек, совместимая со всеми моделями

Технические параметры

6•10EsiN:

Электрическая часть:	380-415 В, 3NPE, 11,2 кВт макс.
Внешние размеры:	в 893мм х ш 909мм х г 903мм
Внутренние размеры:	в 450мм х ш 597мм х г 535мм
Вместимость:	6 x GN 1/1; 5 x GN 1/1 (6•10EsiN/sk)
Вертикальный интервал между направляющими:	65мм
Вес:	129кг нетто; 188кг брутто

10•10EsiN:

Электрическая часть:	380-415 В, 3NPE, 18,8 кВт
Внешние размеры:	в 1050мм х ш 910мм х г 905мм
Внутренние размеры:	в 685мм х ш 387мм х г 665мм
Вместимость:	10 x GN 1/1; 9 x GN 1/1 (10•10EsiN/sk)
Вертикальный интервал между направляющими:	65мм
Вес:	175кг нетто; 225кг брутто



Электрические пароконвектоматы Combitherm комбинация печь/пар

7•14ES с бойлером **10•18ES** с бойлером
7•14Esi без бойлера **10•18Esi** без бойлера

- выбор из 8 функций (пар, конвекция, две скорости вентилятора, низкотемпературный пар, различные комбинации, регенерация, щуп, дельта-T).
- цифровой дисплей времени и температуры
- электронная диагностика для сервисного обслуживания.
- все модели могут быть поставлены в варианте Deluxe – память на 250 многошаговых программ, программирование приготовления и очистки.
- программа самоочистки.
- Одноточечный температурный щуп.
- функция копчения предусмотрена для инжекторных моделей.

опции и аксессуары:

- ▶ подставка из нержавеющей стали
- ▶ большой выбор щепы для копчения (Гикори, клен, вишня, яблоня)
- ▶ задвигающаяся дверь
- ▶ левая дверь
- ▶ многоточечный термокерн
- ▶ система вкатных тележек и шпилек, совместимая со всеми моделями



Модель 10•18ES

Модель 7•14ES

Технические параметры

7•14ES & 7•14Esi:

Электрическая часть: 380-415 В, 3NPE, 18,3 кВт макс.

Внешние размеры: в 869мм х ш 1114мм х г 1087мм

Внутренние размеры: в 515мм х ш 596мм х г 722мм

Вместимость: 14 x GN 1/1;
13 x GN 1/1 (7•14Esi/sk)

Вертикальный интервал

между направляющими: 65мм

Вес: 184кг нетто; 243кг брутто

10•18ES & 10•18Esi:

Электрическая часть: 380-415 В, 3NPE, 29,0 кВт

Внешние размеры: в 1026мм х ш 1114мм х г 1087мм

Внутренние размеры: в 781мм х ш 596мм х г 722мм

Вместимость: 20 x GN 1/1;
10 x GN 1/1 (10•18Esi/sk)

Вертикальный интервал

между направляющими: 65мм

Вес: 233кг нетто; 342кг брутто



Электрические пароконвектоматы Combitherm комбинация печь/пар

12•20ES с бойлером

20•20ES с бойлером

- выбор из 8 функций (пар, конвекция, две скорости вентилятора, низкотемпературный пар, различные комбинации, регенерация, щуп, дельта-T).
- цифровой дисплей времени и температуры.
- электронная диагностика для сервисного обслуживания.
- все модели могут быть поставлены в варианте Deluxe – память на 250 многошаговых программ, программирование приготовления и очистки.
- программа самоочистки.
- Одноточечный температурный щуп.

опции и аксессуары:

- ▶ подставка из нержавеющей стали
- ▶ задвигающаяся дверь
- ▶ левая дверь
- ▶ многоточечный термометр
- ▶ система вкатных тележек и шпилек, совместимая со всеми моделями



Модель
12•20ES Deluxe

Модель
20•20ES Deluxe

Технические параметры

12•20ES:

Электрическая часть: 380-415V, 3NPE, 36 кВт макс.

Внешние размеры: в 1381мм х ш 1186мм х г 1218мм

Внутренние размеры: в 983мм х ш 667мм х г 830мм

Вместимость: 24 x GN 1/1

Вертикальный интервал

между направляющими: 67мм

Вес: 302кг нетто; 398кг брутто

20•20ES:

Электрическая часть: 380-415V, 3NPE, 75 кВт max

Внешние размеры: в 1936мм х ш 1186мм х г 1218мм

Внутренние размеры: в 1530мм х ш 667мм х г 830мм

Вместимость: 40 x GN 1/1

Вертикальный интервал

между направляющими: 67мм

Вес: 435кг нетто; 619кг брутто



Combitherm Пароконвектомат

Статическая вытяжка

VHes-5

VHes-10

- вытяжка находится непосредственно на пароконвектомате.
- в этом случае вы избегаете дорогостоящего монтажа вытяжки.
- Работает непосредственно от питания печи Combitherm.
- специальный замок для большей безопасности: дверца открывается полностью, только когда пар ушел в вентиляцию.
- в комплект входят заменяемые фильтры.

опции и аксессуары:

- ▶ фильтр из активированного угля
- ▶ жировой фильтр



модель 6.10ES изображена на фотографии с базой (опция) и циркуляционной вытяжкой (VHes-10) (опция)

Технические параметры

VHes-5:

Внешние размеры: в 330мм х ш 826мм х г 533мм

Внутренний объем: 15 м³

Combitherm модели: 6•10ESiN & 10•10ESiNa

VHes-10:

Внешние размеры: в 491мм х ш 1018мм х г 686мм

Внутренний объем: 34 м³

Combitherm модели: 6•10ES, 6•10ESi, 7•14ES, 7•14ESi, 10•10ES, 10•10ESi, 10•18ES, & 10•18ESi



тепловые тумбочки

500-3D

500-2D

500-1D

сохраняет продукты, такие как мясо, рыбу, картофель, горячие роллы и многое другое, чтобы иметь возможность их подать через несколько часов без потери качества.

- **HALO HEAT**...контролируемый, равномерный нагрев – гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно в течение продолжительного времени и подан в лучшем виде.
- ненамагничивающаяся нержавеющая сталь.
- ящика на направляющих с колесиками на гастроемкость 1/1.
- продукт не высыхает и без добавления воды.

опции и аксессуары:

- ▶ ножки (высота - 171мм)
- ▶ 4 ролика, 2 жестких, 2 шарнирных (высота - 171мм)
- ▶ возможна модель с электронным управлением



Технические параметры

500-3D:

Электрическая часть: 230 В, 0,97 кВт

Внешние размеры: в 663мм х ш 618мм х г 625мм

Вес: 68кг нетто; 75кг брутто

тепловые тумбы: три (3)

500-2D:

Электрическая часть: 230 В, 0,97 кВт

Внешние размеры: в 482мм х ш 618мм х г 625мм

Вес: 52кг нетто; 57кг брутто

тепловые тумбы: двумя (2)

500-1D:

Электрическая часть: 230 В, 0,97 кВт

Внешние размеры: в 298мм х ш 618мм х г 625мм

Вес: 36кг нетто; 41кг брутто

тепловые тумбы: одно (1)



тепловые тумбочки

500-3DN

500-2DN

500-1DN

сохраняет продукты, такие как мясо, рыбу, картофель, горячие роллы и многое другое, чтобы иметь возможность их подать через несколько часов без потери качества.

- **HALO HEAT** ...контролируемый, равномерный нагрев – гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно в течение продолжительного времени и подан в лучшем виде.
- ненамагничивающаяся нержавеющая сталь.
- ящика на направляющих с колесиками на гастростомость 1/1.
- узкая модель.

опции и аксессуары:

- ▶ ножки (высота - 171мм)
- ▶ 4 ролика, 2 жестких, 2 шарнирных (высота - 171мм)
- ▶ возможна модель с электронным управлением



Технические параметры

500-3DN:

Электрическая часть: 230 В, 0,97 кВт

Внешние размеры: в 663мм х ш 418мм х г 761мм

Вес: 59кг нетто; 66кг брутто

тепловые тумбы: три (3)

500-2DN:

Электрическая часть: 230 В, 0,97 кВт

Внешние размеры: в 479мм х ш 418мм х г 761мм

Вес: 52кг нетто; 57кг брутто

тепловые тумбы: двумя (2)

500-1DN:

Электрическая часть: 230 В, 0,97 кВт

Внешние размеры: в 296мм х ш 418мм х г 761мм

Вес: 36кг нетто; 41кг брутто

тепловые тумбы: одно (1)



тепловые тумбочки

500-S/HD

750-S/HD

1200-S/HD

- **HALO HEAT**...контролируемый, равномерный нагрев – гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно в течение продолжительного времени и подан в лучшем виде.
- низкое потребление электроэнергии.
- ручной контроль.
- в комплект входят две решетки.
- немагнитизирующая нержавеющая сталь.
- 4 ролика, 2 жестких, 2 шарнирных (89мм).

500-S/HD:

- на 5 gastronormов 1/1 x 65мм.
- может компоноваться с 100-HSL/TMS и таким образом использоваться для выездной кухни. Указывается при заказе.

750-S/HD:

- на 10 gastronormов 1/1 x 65мм или 5 gastronormов 2/1 65мм.
- может компоноваться с 100-HSL/BCS-2S и таким образом использоваться для выездной кухни. Указывается при заказе.

1200-S/HD:

- на 16 gastronormов 1/1 x 65мм или 8 gastronormов 2/1 x 65мм

опции и аксессуары:

- ▶ ножки (152мм)
- ▶ бампер по периметру
- ▶ противень со стоком
- ▶ электронное управление
- ▶ Возможность двухъярусной установки
- ▶ Стеклопанель



Технические параметры

500-S/HD

Электрическая часть:	230 В, 1,09 кВт; шнур и вилка
Внешние размеры:	в 700мм х ш 447мм х г 646мм
С роликами:	в 839мм (89мм ролики)
Внутренние размеры:	в 514мм х ш 362мм х г 546мм
Вместимость:	27кг макс.
Вес:	47кг нетто; 59кг брутто

750-S/HD:

Электрическая часть:	230 В, 0,95 кВт; шнур и вилка
Внешние размеры:	в 892мм х ш 653мм х г 788мм
С роликами:	в 843мм (89мм ролики)
Внутренние размеры:	в 510мм х ш 557мм х г 673мм
Вместимость:	54кг макс.
Вес:	82кг нетто; 93кг брутто

1200-S/HD:

Электрическая часть:	230 В, 1 кВт; шнур и вилка
Внешние размеры:	в 1101мм х ш 660мм х г 784мм
Внутренние размеры:	в 733мм х ш 543мм х г 673мм
Вместимость:	87кг макс.
Вес:	82кг нетто; 102кг брутто



тепловые тумбочки 1200-UP/HD

- **HALO HEAT** ...контролируемый, равномерный нагрев – гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно в течение продолжительного времени и подан в лучшем виде.
- низкое потребление электроэнергии.
- ручной контроль.
- два отделения.
- немагнитивающаяся нержавеющая сталь.
- в комплект входят три решетки для каждого из отделений.
- на 16 гастроемкостей 1/1 x 65мм или 8 гастроемкостей 2/1 x 65мм для каждого из отделений.
- в комплект входят 4 ролика, 2 жестких, 2 шарнирных (127мм).

опции и аксессуары:

- ▶ ножки (152мм)
- ▶ бампер по периметру
- ▶ электронное управление
- ▶ стеклянная дверь для каждого из отделений



На фото модель 1200-UP/HD представлена с электронной панелью, которая является опцией.

Технические параметры

Электрическая часть: 230 В, 1,8 кВт; шнур и вилка
Внешние размеры: в 2030мм x ш 660мм x г 784мм
Внутренние размеры: в 733мм x ш 543мм x г 673мм камеры
Вместимость: 87кг максимум на камеру
Вес: 137кг нетто; 154кг брутто



тепловые тумбочки 500-E/Deluxe 500-E/HD

Тепловой шкаф для перевозки продукта и его хранения в течение длительного времени без потери качества.

- **HALO HEAT**...контролируемый, равномерный нагрев – гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно в течение продолжительного времени и подан в лучшем виде.
- по две ручки с каждой стороны для того, чтобы было удобно поднимать шкаф.
- немагнитизирующаяся нержавеющая сталь.
- в комплект входит 3 набора направляющих для противней GN 1/1 x 100.
- термостат от 16 до 93°C.
- идеально для катеринга.

500-E/Deluxe:

- электронное управление.
- стеклянная дверь.

500-E/HD:

- ручной контроль.

опции и аксессуары:

- ▶ ролики (127мм)
- ▶ ножки (152мм)



Модель 500-E/HD

Технические параметры

500-E/Deluxe

Электрическая часть:	230 В, 0,75 кВт; шнур и вилка
Внешние размеры:	в 524мм х ш 434мм х г 650мм
Внутренние размеры:	в 351мм х ш 333мм х г 546мм
Вместимость:	3 x GN 1/1 x 100мм
Вес:	34кг нетто; 39кг брутто

500-E/HD

Электрическая часть:	230 В, 1,0 кВт; шнур и вилка
Внешние размеры:	в 484мм х ш 437мм х г 635мм
Внутренние размеры:	в 356мм х ш 337мм х г 546мм
Вместимость:	3 x GN 1/1 x 100мм
Вес:	27кг нетто; 31кг брутто



тепловой шкаф с выдвижной тележкой 12•20MW 20•20MW

- **HALO HEAT**...контролируемый, равномерный нагрев – гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно в течение продолжительного времени и подан в лучшем виде.
- немагнитивающаяся нержавеющая сталь.
- электронный термостат от 16 до 93°C.
- цифровой дисплей температуры внутри.
- левосторонние шарнирные петли.
- в комплект входит выдвижная тележка на 4 роликах, 2 жестких, 2 шарнирных (127мм).

вкатные тележки подходят для
Пароконвектоматов 12.20 и 20.20



Модель 20•20MW

Технические параметры

20•20MW:

Электрическая часть: 230 В, 3,5 кВт; шнур и вилка
Внешние размеры: в 2000мм х ш 933мм х г 1010мм С роликами
Внутренние размеры: в 1549мм х ш 714мм х г 889мм
Вместимость: 20 GN 2/1 x 65мм или 40 GN 1/1 x 65мм
Вес: 245кг нетто; 263кг брутто

12•20MW:

Электрическая часть: 230 В, 3,4 кВт; шнур и вилка
Внешние размеры: в 1448мм х ш 933мм х г 1010мм С роликами
Внутренние размеры: в 991мм х ш 714мм х г 889мм
Вместимость: 12 GN 2/1 x 65мм или 24 GN 1/1 x 65мм
Вес: 184кг нетто; 197кг брутто



Банкетная тележка

1000-BQ2/96

1000-BQ2/128

1000-BQ2/192

- **HALO HEAT**...контролируемый, равномерный нагрев – гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно в течение продолжительного времени и подан в лучшем виде.
- обеспечивает сервированные горячие блюда в нужное время для банкетов любого размера.
- немагнитивающаяся нержавеющая сталь.
- ручки для транспортировки с любой стороны тележки.
- программируемый термостат от 16 до 93°C.
- цифровой дисплей температуры внутри.



1000-BQ/96:

- однокамерный, 2 двери.
- в комплект входят 4 решетчатые полки.
- в комплект входят 4 ролика, 2 жестких, 2 шарнирных (152мм).
- максимальная вместимость:
 - 96 тарелок/24 подставки по 4 тарелки в каждой (254мм)
 - 64 тарелки/16 подставки по 4 тарелки в каждой (318мм)

1000-BQ/128:

- однокамерный, 2 двери.
- в комплект входят 4 решетчатые полки.
- в комплект входят 4 ролика, 2 жестких, 2 шарнирных (152мм).
- максимальная вместимость:
 - 128 тарелок/32 подставки по 4 тарелки в каждой (254мм)
 - 96 тарелок/24 подставки по 4 тарелки в каждой (318мм)

1000-BQ/192:

- двухкамерный, в каждом отделении 2 двери.
- в комплект входят 8 решетчатых полок.
- в комплект входят 6 ролика, 2 жестких, 4 шарнирных (152мм).
- максимальная вместимость:
 - 192 тарелки/48 подставки по 4 тарелки в каждой (254мм)
 - 128 тарелок/32 подставки по 4 тарелки в каждой (318мм)

опции и аксессуары:

- ▶ открытые подставки для тарелок в форме Р (диаметр тарелок от 197мм до 254мм)
- ▶ закрытые подставки для тарелок в форме С (диаметр тарелок от 197мм до 254мм)
- ▶ открытые подставки для тарелок в форме ЕР (диаметр тарелок от 241мм до 318мм)
- ▶ закрытые подставки для тарелок в форме ЕС (диаметр тарелок от 241мм до 318мм)

Технические параметры

1000-BQ2/96:

Электрическая часть: 230 В, 1,5 кВт; шнур и вилка
Внешние размеры: в 1708мм х ш 965мм х г 740мм
Внутренние размеры: в 641мм х ш 711мм х г 622мм при открытой двери
Вес: 137кг нетто; 164кг брутто

1000-BQ2/128:

Электрическая часть: 230 В, 2,15 кВт; шнур и вилка
Внешние размеры: в 1708мм х ш 1219мм х г 740мм
Внутренние размеры: в 641мм х ш 901мм х г 622мм при открытой двери
Вес: 202кг нетто; 232кг брутто

1000-BQ2/192:

Электрическая часть: 230 В, 3,0 кВт; шнур и вилка
Внешние размеры: в 1708мм х ш 1765мм х г 740мм
Внутренние размеры: в 641мм х ш 711мм х г 622мм при открытой двери
Вес: 251кг нетто; 300кг брутто

Тепловой разделочный прилавок

100-HSL/BCS-2

100-HSL/BCS-2S

100-HSL/TM

100-HSL/TMS

- сохраняет температуру и свежесть продукта в течение всего времени обслуживания.
- равномерный нагрев обеспечивается специальным покрытием.
- разделочная поверхность имеет узкую канавку по кромке, соответствует всем санитарным нормам и легко заменяема.
- немагнитивающаяся нержавеющая сталь.

100-HSL/BCS-2:

- Карвинговая станция с двумя лампами без защитного экрана.
- может ставиться на тепловой шкаф мод. 750-S/HD или на низкотемпературную печь 750-TH/III.

100-HSL/BCS-2s:

- Карвинговая станция с двумя лампами с защитным экраном.
- может ставиться на тепловой шкаф мод. 750-S/HD или на низкотемпературную печь 750-TH/III.

100-HSL/TM:

- Карвинговая станция с одной лампой без защитного экрана.
- может ставиться на тепловой шкаф мод. 500-S или на низкотемпературную печь 500-TH/III.

100-HSL/TMS:

- Карвинговая станция с одной лампой с защитным экраном.
- может ставиться на тепловой шкаф мод. 500-S или на низкотемпературную печь 500-TH/III.

опции и аксессуары:

- ▶ разделочная доска
- ▶ держатели для ножей
- ▶ разделочная поверхность
- ▶ инфракрасные лампы на 250Вт



ALTO SHAAM.



100-HSL/BCS-2S



100-HSL/TM

Технические параметры

100-HSL/BCS-2 & 100-HSL/BCS-2S:

Электрическая часть:	230 В, 1,0 кВт; шнур и вилка
Внутренние размеры:	в 990мм х ш 714мм х г 765мм
Вместимость:	31,7кг макс.
Вес:	18кг нетто; 32кг брутто (BCS-2) 20кг нетто; 34кг брутто (BCS-2S)

100-HSL/TM & 100-HSL/TMS:

Электрическая часть:	230 В, 0,75 кВт; шнур и вилка
Внутренние размеры:	в 990мм х ш 465мм х г 638мм
Вместимость:	18кг макс.
Вес:	11кг нетто; 18кг брутто (TM) 14кг нетто; 20кг брутто (TMS)

ALTO SHAAM.

Тепловые салат бары (сухое тепло)

200-HFT
300-HFT

- **HALO HEAT**...контролируемый, равномерный нагрев – гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно в течение продолжительного времени и подан в лучшем виде.
- гарантирует привлекательность и свежесть горячих продуктов в течение многих часов – без добавления воды.
- возможны два варианта: с базой и встраиваемый.
- защитный экран.
- немагнитизирующая нержавеющая сталь.
- ручной контроль.

опции и аксессуары:

- ▶ база может быть выполнена на заказ



300-HFT



200-HFT

Технические параметры

200-HFT:

Электрическая часть: 230 В; 1,7 кВт; шнур и вилка
Внутренние размеры: в 859мм х ш 1095мм х г 704мм
Вместимость: 3 x GN 1/1 x 65мм
Вес: 48кг нетто; 102кг брутто

300-HFT:

Электрическая часть: 230 В; 3,2 кВт; шнур и вилка
Внутренние размеры: в 859мм х ш 1767мм х г 704мм
Вместимость: 5 x GN 1/1 x 65мм
Вес: 73кг нетто; 120кг брутто



ALTO SHAAM.

Встраиваемы тепловые витрины 200-HW 300-HW 400-HW 500-HW



- **HALO HEAT** ...контролируемый, равномерный нагрев – гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно в течение продолжительного времени и подан в лучшем виде.
- гарантирует привлекательность и свежесть горячих продуктов в течение многих часов – без добавления воды.
- Незаменимы для создания собственного дизайна.
- Легко встраиваются.
- Рассчитаны на 1/1 гастроемкости.
- Ручное управление от 0 до 93°C

Технические параметры

200-HW:

Электрическая часть:	230 В; 1,17 кВт; шнур и вилка
Внутренние размеры:	в 193мм х ш 734мм х г 613мм
Вместимость:	2 x GN 1/1 x 65мм
Вес:	34кг нетто; 48кг брутто

300-HW:

Электрическая часть:	230 В; 2,36 кВт; шнур и вилка
Внутренние размеры:	в 193мм х ш 1066мм х г 613мм
Вместимость:	3 x GN 1/1 x 65мм
Вес:	42кг нетто; 57кг брутто

400-HW:

Электрическая часть:	230 В; 2,19 кВт; шнур и вилка
Внутренние размеры:	в 193мм х ш 1398мм х г 613мм
Вместимость:	4 x GN 1/1 x 65мм
Вес:	50кг нетто; 64кг брутто

500-HW:

Электрическая часть:	230 В; 2,20 кВт; шнур и вилка
Внутренние размеры:	в 193мм х ш 1730мм х г 613мм
Вместимость:	5 x GN 1/1 x 65мм
Вес:	61кг нетто; 75кг брутто



Передвижная кухня GC-89

Наглядная кулинария – это то, что всегда привлекает клиента! Оборудованная всем необходимым, передвижная кухня позволяет готовить на глазах у изумленной публики как завтрак, так обед или ужин.

- Передвижная кухня на 4 роликах с тормозами (152мм).
- Защитный экран и 3 галогеновые лампы входят в поставку.
- Включены варочная поверхность, подогревающая поверхность, тепловой салат-бар на 2 гастроемкости 1/1 .
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали.
- Три (3) нейтральные полки, низкотемпературная печь 500-ТН/III и тепловая тумба 500-200DN. Тепловая тумба включена в поставку.

опции и аксессуары:

- ▶ разделочная доска
- ▶ Возможна окраска топа под заказ
- ▶ Возможна окраска базы под заказ



Технические параметры

Электрическая часть: 380-415 В, 3NPE, 12 кВт
Внутренние размеры: в 1753мм х ш 2261мм х г 1219мм
Высота от пола до варочной поверхности: в 949мм
Вес: 392кг нетто; 551кг брутто





Тепловые дисплеи серии

ED2-48 Обслуживание продавцом

ED2-72 Обслуживание продавцом

ED2-96 Обслуживание продавцом



ED2-48

- **HALO HEAT** ...контролируемый, равномерный нагрев – гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно в течение продолжительного времени и подан в лучшем виде.
- гарантирует привлекательность и свежесть горячих продуктов в течение многих часов – без добавления воды.
- дисплей горячих продуктов без конденсата на стекле.
- со стороны оператора разделочная поверхность.
- стандартный цвет каркаса – черный.

опции и аксессуары:

- ▶ Может открываться со стороны клиента
 - ED2-48/P - Может открываться по всей длине со стороны клиента
 - ED2-72/P - Может открываться по всей длине со стороны клиента
 - ED2-72/PL - Может открываться левая половина витрины со стороны клиента
 - ED2-72/PR - Может открываться правая половина витрины со стороны клиента
 - ED2-96/PL - Может открываться левая половина витрины со стороны клиента
 - ED2-96/PR - Может открываться правая половина витрины со стороны клиента

Технические параметры

ED2-48:

Электрическая часть: 230 В; 3,1 кВт; 1N
Внутренние размеры: в 756мм х ш 1219мм х г 1125мм Глубина без разделочной
Регулировка: 0-93°C, термостата: две отдельных зоны нагрева
Вместимость: 3 x GN 1/1 x 65мм и 3 x GN 1/3 x 65мм
Вес: 135кг нетто; 150кг брутто

ED2-72:

Электрическая часть: 380-415 V , 3NPE, 4,5 кВт
Внутренние размеры: в 756мм х ш 1829мм х г 1125мм Глубина без разделочной
Регулировка: 0-93°C, термостата: три отдельных зоны нагрева
Вместимость: 5 x GN 1/1 x 65мм и 5 x GN 1/3 x 65мм
Вес: 190кг нетто; 210кг брутто

ED2-96:

Электрическая часть: 380-415 V , 3NPE, 6 кВт
Внутренние размеры: в 756мм х ш 2438мм х г 1125мм Глубина без разделочной
Регулировка: 0-93°C, термостата: три отдельных зоны нагрева
Вместимость: 7 x GN 1/1 x 65мм и 7 x GN 1/3 x 65мм
Вес: 239кг нетто; 265кг брутто



Охлаждающие витрины ED2R-48 ED2R-72 ED2R-96

- Охлаждающая витрина системы EcoSmart с низким потреблением электроэнергии с исключительным дизайном для демонстрации упакованных или открытых продуктов.
- Фронтальное стекло поднимается для облегчения очистки витрины.
- Со стороны оператора установлена полка, которая может использоваться в качестве разделочной доски.
- Встраиваемые модели.
- База и рамы сделаны из нержавеющей стали.
- Регулировка скорости вентилятора.
- Автоматическая оттайка.
- Регулируемые полки из нержавеющей стали.

опции и аксессуары:

- ▶ Отражающая скользящая стеклянная шторка
- ▶ База, закрытая с четырех сторон



Технические параметры

ED2R-48:

Электрическая часть:	230 В; 0,81 кВт
Внутренние размеры:	в 1164мм х ш 1219мм х г 1092мм г 837мм Глубина без разделочной
Регулировка термостата:	2-4°C
Вместимость:	3 x GN 1/1 x 65мм и 3 x GN 1/3 x 65мм
Вес:	160кг брутто

ED2R-72:

Электрическая часть:	230 В; 0,95 кВт
Внутренние размеры:	в 1164мм х ш 1829мм х г 1092мм г 837мм Глубина без разделочной
Регулировка термостата:	2-4°C
Вместимость:	5 x GN 1/1 x 65мм и 5 x GN 1/3 x 65мм
Вес:	250кг брутто

ED2R-96:

Электрическая часть:	230 В; 1,1 кВт
Внутренние размеры:	в 1204мм х ш 2438мм х г 1029мм г 837мм Глубина без разделочной
Регулировка термостата:	2-4°C
Вместимость:	7 x GN 1/1 x 65мм и 7 x GN 1/3 x 65мм
Вес:	280кг брутто



Two-Tier Self Service

CC-48

CC-72



CC-48

- **HALO HEAT** ...контролируемый, равномерный нагрев – гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно в течение продолжительного времени и подан в лучшем виде.
- гарантирует привлекательность и свежесть горячих продуктов в течение многих часов – без добавления воды.
- дисплей горячих продуктов без конденсата на стекле.
- удобный сервис с обеих сторон.
- возможность индивидуального выбора зоны нагрева.
- благодаря наличию двух полок увеличивается вместимость дисплея и как следствие растет объем продаж.
- немагнитизирующая нержавеющая сталь.
- может использоваться для упакованных продуктов.

опции и аксессуары:

- ▶ база может быть выполнена и окрашена на заказ

Технические параметры

CC-48:

Электрическая часть: 380-415 V, 3NPE, 5,2 кВт
Верхняя зона: ш 1194мм х г 499мм
Нижняя зона: ш 1219мм х г 770мм
Внутренние размеры: в 1296мм х ш 1222мм х г 855мм
Вес: 181кг брутто

CC-72:

Электрическая часть: 380-415 V, 3NPE, 7,6 кВт
Верхняя зона: ш 1803мм х г 499мм
Нижняя зона: ш 1829мм х г 770мм
Внутренние размеры: в 1296мм х ш 1831мм х г 855мм
Вес: 288кг брутто

ALTO SHAAM.

настольный тепловой дисплей с двумя полками **SC-24/2S** **SC-36/2S**

- дисплей предназначен для увеличения объема так называемых «импульсных» мелких покупок.
- на каждой полке может быть установлена своя температура, что позволяет сохранять каждый вид продукта при свойственной только ему, индивидуальной температуре.
- ненамагничивающаяся нержавеющая сталь.
- специальный дизайн полок обеспечивает максимальный доступ и наглядность.
- предназначен только для упакованных продуктов.
- Равномерное распределение тепла на каждой полке. Нет конвекции. Температура каждой полки регулируется независимо.



SC-36/2S

SC-24/2S

Технические параметры

SC-24/2S:

Электрическая часть: 230 В; 1,4 кВт

Внутренние размеры: в 747мм х ш 739мм х г 589мм

Размер полок: 2 полки (ш 610мм х г 589мм)

Вес: 39кг нетто; 98кг брутто

SC-36/2S:

Электрическая часть: 230 В; 1,9 кВт

Внутренние размеры: в 747мм х ш 1044мм х г 589мм

Размер полок: 2 полки (ш 915мм х г 589мм)

Вес: 53кг нетто; 122кг брутто



ТЕПЛОВОЙ СТЕЛЛАЖ

HSM-48/5S

HSM-38/3S

- предполагает увеличение объема продаж за счет открытого доступа.
- возможна поставка с пятью или с тремя полками.
- на каждой полке устанавливается своя температура.
- благодаря боковым стеклянным панелям и подсветке полок достигается большая наглядность и привлекательность продукта.
- специальный дизайн полок обеспечивает максимальный доступ и наглядность.
- высота каждой зоны порядка 200мм.

опции и аксессуары:

- ▶ база для HSM-38/3s



HSM-48/5S

HSM-38/3S

Технические параметры

HSM-48/5S:

Электрическая часть:	380 V; 5,7 кВт
Внутренние размеры:	в 1915мм х ш 1226мм х г 692мм
Вместимость:	5 полок (10 упакованный кур на каждой полке)
(ш х г)	верхние четыре полки (1156мм х 508мм)
(ш х г)	нижняя полка (1168мм х 584мм)
Вес:	245кг нетто; 438кг брутто

HSM-38/3S:

Электрическая часть:	230 В; 3 кВт
Внутренние размеры:	в 1236мм х ш 967мм х г 694мм
Вместимость:	3 полки (8 упакованных кур на каждой полке)
(ш х г)	верхние 2 полки (835мм х 508мм)
(ш х г)	нижняя полка (848мм х 584мм)
Вес:	152кг нетто; 270кг брутто



электрический гриль AR-7E

- Комбинация конвекционного гриля со статическим в одной камере позволяет быстро приготовить и деликатно сохранить продукт в течение продолжительного времени, не вынимая его из камеры.
- Электронное управление с цифровым дисплеем времени и температуры.
- На выбор, одно-шаговый и двух-шаговый режимы приготовления.
- Температура приготовления от 121 до 218° С. Температура сохранения от 60° до 99° С.
- немагнитивающаяся нержавеющая сталь.
- Двойное выгнутое стекло дополнительно придаст стилю заведению.
- Легкая очистка.
- В поставку входят 7 легкоъемных угловых спицы.
- Ножи включены.
- Может ставиться на другой гриль AR-7E, на тепловой шкаф AR-7H. Может комплектоваться циркуляционной вытяжкой AR-7VH.

опции и аксессуары:

- ▶ 7 программ электронного управления
- ▶ Цвет на выбор
- ▶ Проволочные корзины

Циркуляционная вытяжка для гриля AR-7VH

- Ставится непосредственно на AR-7E.
- не требует дополнительной вентиляции или вытяжки.
- Внешнее выгнутое стекло придает дополнительный стиль и гармонирует с грилем AR-7E.

опции и аксессуары:

- ▶ Заменяемые фильтры, жировые или угольные



На фото изображен гриль AR-7E с вытяжкой AR-7VH (опция)

Технические параметры

Электрическая часть:	380-415 V, 3NPE, 8,8 kW
Внутренние размеры:	в 869мм х ш 966мм х г 876мм
Высота:	в 923мм (54мм ножки)
Вместимость:	28 кур (7 спиц или 7 корзин)
Вес:	164кг нетто; 245кг брутто

Технические параметры

Электрическая часть:	230 В; 0,2 кВт
Внутренние размеры:	в 404мм х ш 942мм х г 855мм
Вес:	54кг нетто; 79кг брутто

Hot Holding Rotisserie Companion AR-7H

- **HALO HEAT**...контролируемый, равномерный нагрев – гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно в течение продолжительного времени и подан в лучшем виде.
- Ручное или электронное управление.
- термостат от 16 до 93°C.
- Внешнее выгнутое стекло придает дополнительно стиль и гармонирует с грилем AR-7E.
- немагнитивающаяся нержавеющая сталь.
- В поставку включены 4 решетки.
- 4 колеса, 2 обычных, 2 на подшипниковой платформе.
- Можно ставить на другой тепловой шкаф AR-7H или под гриль AR-7E.

опции и аксессуары:

- ▶ Ножки (152мм)
- ▶ Ножки с фланцевой опорой (152мм)
- ▶ Окраска под заказ



На фото модель AR-7H изображена в цвете, который является опцией

Технические параметры

Электрическая часть: 230 В; 2,1 кВт; шнур и вилка

Внутренние размеры: в 869мм х ш 966мм х г 876мм

С роликами: в 1030мм

Вместимость: 24 упаковки кур
(6 на каждой полке)

Вес: 118кг нетто; 141кг брутто



Fry-Tech™ Фритюрницы с лифтом ASF-75E ASF-75G

- Программное или ручное управление.
- Регулировка температуры от 93° до 191° С.
- Встроенный легкозаменяемый фильтр.
- 16 –ти калиброванная нержавеющей сталь, вместимость 33 кг фритюра.
- Возможность повторного использования фильтра, не требуются бумажные фильтры.
- Передвижной контейнер для масла.
- Возможность программирования лифта на каждую корзину отдельно или на обе одновременно.
- 7 лет гарантии на емкость для фритюра.
- Электрическая и газовая модели.
- Теплообменник газовой модели имеет самый высокий КПД на сегодняшний день.

опции и аксессуары:

- ▶ Одна широкая корзина вмещает до 48 кусочков кур
- ▶ Щетка для очистки
- ▶ Шумовка



ASF-75E

ASF-75G

Технические параметры

ASF-75E:

Электрическая часть:	380-415 В, 3NPE, 27,45 кВт max. 440-480 В 3NPE, 27,75кВт max.
Внутренние размеры:	в 1100мм х ш 630мм х г 964мм
Размеры корзины:	в 292мм х ш 324мм х г 9552мм
Вместимость:	8,2кг
Вес:	154кг нетто; 209кг брутто

ASF-75G:

Электрическая часть:	380-415 В, 3NPE, 9,2 кВт
Внутренние размеры:	в 1125мм х ш 3633мм х г 968мм
Размеры корзины:	в 292мм х ш 3324мм х г 552мм
Вместимость:	8,2кг
Вес:	163кг нетто; 236кг брутто

Упрощая работу на кухне:

НАССР протокол

Программное обеспечение, установленное на ПК, контролирует температурный режим низкотемпературных печей, регенерационных печей с электронным управлением, пароконвектоматов, тепловых шкафов и шкафов шоковой заморозки. Вся полученная информация запоминается и сохраняется. Доступ к ней можно получить, имея под рукой компьютер. Она может быть выведена на дисплей либо распечатана.



НАССР протокол с подключением к Интернету.

Программное обеспечение с встроенной возможностью подключения к Интернету позволяет контролировать процесс приготовления и сохранения продукта на расстоянии.

Обучение:

Вся философия компании Alto-Shaam построена на том, что недостаточно просто произвести качественное, удобное, надежное оборудование, которое качественно приготовит и гарантированно сохранит продукт. Так же важно учитывать требования по минимизации трудовых затрат и ограниченности кухонного пространства.



Кроме того, не менее важно, чтобы персонал имел и теоретические знания, как правильно приготовить продукт, а, главное, как его правильно сохранить и доставить потребителю. Поэтому только в США насчитывается более 60 учебных центров, при этом новая демо-кухня при фабрике Alto-Shaam играет роль ключевого центра обучения.

В Европе демо-кухня расположена в Германии, недалеко от Дюссельдорфа. Мы приглашаем всех желающих посетить наши курсы. За более подробной информацией обращайтесь на сайт www.alto-shaam.com.





центральный офис:

W164 N9221 Water Street • Почтовый ящик 450
Menomonee Falls, штат Висконсин
53052-0450 • США

Телефон: +1 262.251.3800

Факс: +1 262.251.7067

Интернет-сайт: www.alto-shaam.com

e-mail: international@alto-shaam.com

Ваш представитель: