ALTO-SHAAM®

EUROPESE APPARATUURCATALOGUS | NEDERLANDS

Bereid het **onbekende te proberen.**

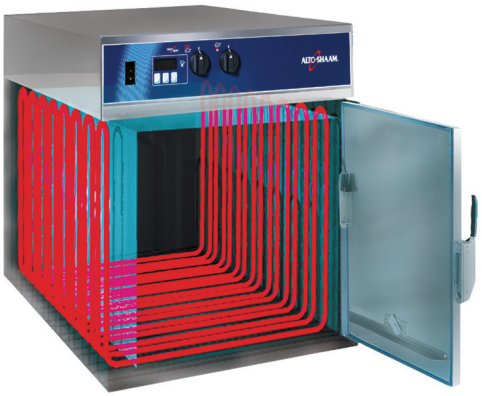
Wij ontwikkelen baanbrekende oplossingen om aan de wensen van onze klanten tegemoet te komen. Apparatuur die zo is ontworpen dat onze klanten het vertrouwen krijgen dat ze nodig hebben om nieuwe ideeën op te doen en nieuwe kansen te grijpen. We streven elke dag naar het ontwerpen van apparaten voor voedselbereiding die net zo intuïtief en efficiënt zijn als betrouwbaar. Hiermee helpen we onze klanten om een hoger rendement op hun investeringen te behalen en hun creativiteit te ontplooien. We hebben onze reputatie verdiend door onze klanten te helpen met hun reputatie. Het hoofdkantoor en de fabriek van Alto-Shaam bevinden zich in Menomonee Falls, Wisconsin, VS en het bedrijf levert voedselbereidingsapparatuur die is gemaakt in de VS aan meer dan 90 landen wereldwijd.

CAUTION HOT!
ALTO-SHAAM

ONS **VERHAAL**

Jaren 60

De oprichter van het bedrijf, **Jerry Maahs**, was op zoek naar een manier om gefrituurde kip warm te houden voor bezorging tijdens de winter in Wisconsin. Hij gebruikte thermische kabels om innovatieve warmhoudkasten te maken. Halo Heat® debuteert in 1968 op de National Restaurant Association Show.

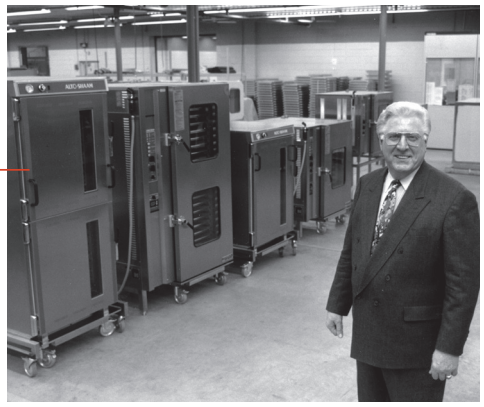


Jaren 70

Wat begon als een experiment met het nachtelijk bereiden van ribeye, heeft geleid tot een geheel nieuwe categorie van commerciële keukenapparatuur: **Cook & Hold-ovens met exclusieve Halo Heat®-technologie.**

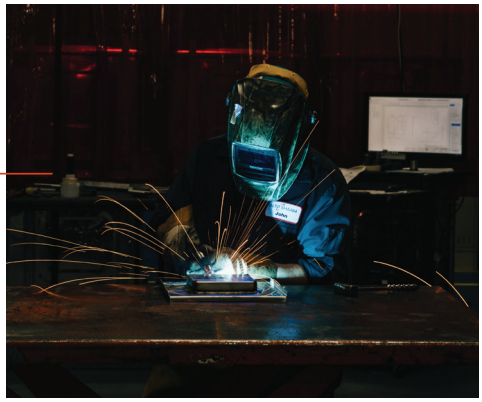
Jaren 80

Moderne keukens moeten steeds veelzijdiger en efficiënter worden, en Alto-Shaam voorziet in die behoefte met behulp van de baanbrekende**Combitherm®-oven.**



Jaren 90

Alto-Shaam ontwikkelt zich tot een vooruitstrevend bedrijf dat complete keukensystemen biedt. Dit leidt tot een explosieve groei en uitbreiding. Het bedrijf voert overal installaties uit, van cruiseschepen tot Antarctica.



Jaren 10

In de veranderende branche ziet Alto-Shaam het potentieel in van Structured Air Technology® en gaat samenwerken met Phil McKee, oprichter en CEO van Appliance Innovation. Samen ontwikkelen ze het revolutionaire assortiment **Vector® Multi-Cook-ovens.**

Jaren 2020

Alto-Shaam brengt Vector® Multi-Cook-ovens, Cook & Hold-ovens en rookovens op de markt met een nieuw, verbeterd ontwerp, geavanceerde bediening en een systeem voor ovenbeheer op afstand via de cloud, **ChefLinc**™.

INHOUDSOPGAVE

OVENS

Vector® Multi-Cook-ovens 8
Combitherm® Combi-Steamer-ovens 12
Cook & Hold-ovens 15
Cook & Hold-rookovens 20
Rotisserie-ovens 22

WARMHOUDLADEN EN -KASTEN

Warmhoudladen 25
Warmhoudkasten 27
Banketwagens 28
Verkoopvitrines en vitrinekasten 30
Bain-maries 34
Snijplateaus en warmhoudplaten 38

Vector® Multi-Cook-Ovens

Ongeëvenaarde volumes en flexibiliteit.

Het geheim achter meer voedsel, vaak van de allerhoogste kwaliteit, zit hem in **Structured Air Technology®**. Deze innovatie biedt tot vier ovens in één: voor elke kamer kunnen de temperatuur, ventilatorsnelheid en bereidingstijd onafhankelijk worden ingesteld. Bereid maximaal vier verschillende gerechten tegelijkertijd zonder smaakoverdracht.

ALTO-SHAAM

Vector Multi-Cook-ovens

Ongeëvenaarde volumes.

Met een Vector-oven bereidt u in dezelfde tijd tweemaal zo veel voedsel als met een traditionele oven.

Ongeëvenaarde flexibiliteit.

Bereid maximaal vier verschillende gerechten tegelijkertijd zonder smaakoverdracht. U kunt de temperatuur, ventilatiesnelheid en de bereidingstijd van elke ovenkamer instellen.

Minder geschoolde arbeid nodig.

Minimaliseer extra stappen in de voedselproductie en de noodzaak om bakken in de gaten te houden en te verwisselen.

Superieure consistentie.

Lever elke keer gerechten van dezelfde hoge kwaliteit. Structured Air Technology® biedt een superieure gelijkmatige bereiding en voedselkwaliteit. Geen kwaliteitsafname van het voedsel. Geen warme en koude plekken.

Werking zonder water.

Verlaag installatie- en operationele kosten. Er is geen loodgieterswerk, afvoer, filtratie of bijbehorend onderhoud nodig.

Open de deur wanneer nodig.

Verticale luchtgordijnen waardoor er bijna geen warmteverlies is. Geen sterke stroom warme lucht. Koelere deur. Kortere opwarmtijden.

Geavanceerde bediening.

Zeer eenvoudige, intuïtieve en gebruiksvriendelijke interface met programmeerbare recepten voor consistente resultaten.

Ovenbeheer op afstand.

ChefLinc™ beschikt over een gebruiksvriendelijk dashboard om processen te stroomlijnen en winst te maximaliseren. Maak moeiteloos recepten, tijdelijke aanbiedingen en meer. Geef uw bedrijf meer mogelijkheden met inzichten op basis van gegevens, ovenbeheer en serviceondersteuning.

Vector Multi-Cook-ovens | H-serie

- Vervangt of ontlast meerdere apparaten. Deze ovens kunnen het werk van magnetrons en snelkokers, grills, commerciële ovens, salamanders en meer doen – met een betere voedselkwaliteit en in een kleine ruimte.
- **Geen ventilatieopeningen.** Compact. Formaat van 21" (533 mm) met 2, 3 of 4 kamers.
- Er zijn aangepaste kleuren beschikbaar voor duidelijkere branding en een herkenbare ontvangstomgeving voor klanten.

Vector® Multi-Cook-ovens | **Werkbladmodel uit H-serie**

chef**linc** ingeschakeld

H-serie met 2 kamers (verkrijgbaar met luxe of eenvoudige bediening)

MODELNUMMER
VMC-H2H

CAPACITEIT EN AFMETINGEN
2 GN 1/1 bakken
530 mm x 325 mm x 65 mm

4 GN 1/2 bakken
325 mm x 265 mm x 65 mm

VERZENDGEWICHT
161 kg

NETTOGEWICHT
134 kg

AFMETINGEN H X B X D
752 mm x 533 mm x 1003 mm

ELEKTRISCH	**kW**
220-240 V	
220 V, 1 fase, 50/60 Hz	5,4
240 V, 1 fase, 50/60 Hz	6,4
380-415 V	
380 V, 3 fases, 50/60 Hz	5,4
415 V, 3 fases, 50/60 Hz	6,4

chef**linc** ingeschakeld

H-serie met 3 kamers (verkrijgbaar met luxe of eenvoudige bediening)

MODELNUMMER
VMC-H3H

CAPACITEIT EN AFMETINGEN
3 GN 1/1 bakken
530 mm x 325 mm x 65 mm

6 GN 1/2 bakken
325 mm x 265 mm x 65 mm

VERZENDGEWICHT
202 kg

NETTOGEWICHT
171 kg

AFMETINGEN H X B X D
929 mm x 533 mm x 1003 mm

ELEKTRISCH	**kW**
220-240 V	
220 V, 1 fase, 50/60 Hz	8,1
240 V, 1 fase, 50/60 Hz	9,6
380-415 V	
380 V, 3 fases, 50/60 Hz	8,1
415 V, 3 fases, 50/60 Hz	9,6

chef**linc** ingeschakeld

H-serie met 4 kamers (verkrijgbaar met luxe of eenvoudige bediening)

MODELNUMMER
VMC-H4H

CAPACITEIT EN AFMETINGEN
4 GN 1/1 bakken
530 mm x 325 mm x 65 mm

8 GN 1/2 bakken
354 mm x 325 mm x 25 mm

VERZENDGEWICHT
228 kg

NETTOGEWICHT
201 kg

AFMETINGEN H X B X D
1108 mm x 533 mm x 1003 mm

ELEKTRISCH	**kW**
380-415 V	
380 V, 3 fases, 50/60 Hz	10,8
415 V, 3 fases, 50/60 Hz	12,7

Combitherm® Combi-steamer-ovens

Een nieuwe standaard van voortreffelijk koken.

Combitherm®-ovens | CT PROformance™-modellen

Waarom CT PROformance? Ontdek waarmee wij ons onderscheiden van de rest.

Zero Clearance-ontwerp.

Bespaart kostbare ruimte onder de afzuigkap en ventilatiekosten.

PROpower™-technologie.

20% sneller dan andere combi-ovens en tot wel 80% sneller dan convectie. Verbeterde productie. Verbeterde temperatuurcontrole. Kortere opwarmtijden. Ecostroomoptie beschikbaar voor een hoger ovenrendement.

80% minder waterverbruik.

Deze ovens hebben geen boiler en presteren daardoor beter, zijn betrouwbaarder en zijn goedkoper in onderhoud omdat er geen boileronderdelen stuk kunnen gaan.

Naadloos geïntegreerde rookoven.

Gebruik de optie CombiSmoke® om gerechten warm of koud te roken met echte houtsnippers. Laat geen geur of smaak achter. Geen gevolgen voor ovencapaciteit, deurafdichting of prestaties van de oven.

Afneembare voedselthermometer.

Eenvoudig te kalibreren. Afneembaar zodat hij eenvoudiger te vervangen en betrouwbaarder is en de reparatiekosten minder hoog uitvallen. Optionele sous-vide-thermometer.

Deurgreep met ledverlichting.

Ontworpen voor de bedrijvige keuken. Geeft een visuele indicatie van de ovenstatus.

Uittrekbare spoelslang waar u via de voorkant bij kunt.

Zeer efficiënte PROrinse™-sproeikop.

Veilig voor uw medewerkers.

Het Safevent™-ventilatiesysteem ventileert automatisch warmte en stoom gedurende de laatste 60 seconden van de bereidingscyclus. Als u de deur meteen na de bereidingscyclus opent, wordt u dus niet blootgesteld aan warmte en stoom.

Ventech™-condensatiekap.

Geen traditionele afzuigkap meer vereist. De Ventech-kappen zijn verkrijgbaar voor enkele of gestapelde modellen. De kappen condenseren stoom terwijl ze vettige lucht, kookluchtjes en rook opvangen en verwijderen.

Combitherm Combi-Steamer-ovens® | CT PROformance™

CTP20-10 (leverbaar op elektriciteit of gas)

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
20 GN 1/1 bakken

VERZENDGEWICHT
533 kg, gas
477 kg, elektrisch

NETTOGEWICHT
411 kg, geschat

PRODUCTCAPACITEIT
109 kg

AFMETINGEN H x B x D
2012 mm x 906 mm x 1072 mm

ELEKTRISCH

208-240 V	**kW**
208 V, 1 fase, 50/60 Hz (alleen gas)	2,0
240 V, 1 fase, 50/60 Hz (alleen gas)	2,0

	Eco-modellen	PRO-modellen	Modellen op gas
208 V, 3 fases, 50/60 Hz	28,4	33,2	2,0
240 V, 3 fases, 50/60 Hz	37,8	44,2	2,0
380-415 V			
380 V, 3 fases, 50/60 Hz	32,3	37,1	2,0
415 V, 3 fases, 50/60 Hz	37,8	44,2	2,0

† CTP20-20 (leverbaar op elektriciteit of gas)

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
40 GN 1/1 bakken

VERZENDGEWICHT
525 kg, elektrisch
567 kg, gas

NETTOGEWICHT
499 kg, geschat

PRODUCTCAPACITEIT
218 kg

AFMETINGEN H x B x D
2012 mm x 1111 mm x 1192 mm

ELEKTRISCH

208-240 V	**kW**
208 V, 1 fase, 50/60 Hz (alleen gas)	2,0
240 V, 1 fase, 50/60 Hz (alleen gas)	2,0

	Eco-modellen	PRO-modellen	Modellen op gas
208-240 V			
208 V, 3 fases, 50/60 Hz	49	57,8	2,0
240 V, 3 fases, 50/60 Hz	66,0	77,0	2,0
380-415 V			
380 V, 3 fases, 50/60 Hz		64,7	2,0
415 V, 3 fases, 50/60 Hz	66,0	77,0	2,0

† Deze oven heeft het ENERGY STAR®-certificaat van het Amerikaanse bureau voor milieubescherming (Environmental Protection Agency)

Cook & Hold-ovens

Nauwkeurig bereiden en warmhouden op lage temperaturen.

Cook & Hold-ovens van Alto-Shaam leveren dankzij de baanbrekende Halo Heat®-technologie een hogere voedselkwaliteit en een grotere opbrengst. De zachte Halo Heat-straling omringt het voedsel zonder gebruik van extreem hete elementen, extra vocht of ventilatoren. Cook & Hold-ovens zijn zeer veelzijdige en efficiënte keukenapparaten die zo zijn ontworpen dat u de investering zo snel mogelijk terugverdient.

Cook & Hold-ovens

Geen ventilatoren. Geen afzuigkap. Alleen maar VEEL smaak.

Arbeidsvrij bereiden.

Maak gebruik van de optie om 's nachts tijdrovende gerechten alvast voor te bereiden en zet personeel en apparatuur effectiever in.

Vergroot de productiviteit.

Zorg voor een betere verdeling van de werklast en maak meerdere apparaten weer beschikbaar. Braden, rijzen, smoren, opnieuw opwarmen, sous-vide, warmhouden en meer in dezelfde kast. Gewoon instellen en u hoeft er niks meer aan te doen.

Ovenbeheer op afstand.

ChefLinc™ beschikt over een gebruiksvriendelijk dashboard om processen te stroomlijnen en winst te maximaliseren. Maak moeiteloos recepten met het receptensysteem. Verbeter de voedselbereiding met inzichten op basis van gegevens, ovenbeheer, serviceondersteuning en meer.

Eenvoudig te bedienen.

Bereiden op basis van tijd of met een temperatuurmeter met behulp van eenvoudige of deluxe bedieningselementen. De oven detecteert de interne temperatuur van het gerecht of de tijd en schakelt zodra de ingestelde parameters zijn bereikt automatisch over van de bereidingsmodus naar de warmhoudmodus.

Overal te plaatsen.

Geen ovenkap of ventilatie naar buiten vereist. Verlaag installatie- en operationele kosten doordat er geen loodgieterswerk, afvoer, filtratie of bijbehorend onderhoud nodig is.

Grotere opbrengst.

Verspil minder voedsel met Halo Heat-technologie. Minimaliseer voedselkosten met 15-20% minder eiwitverlies in vergelijking met conventionele bereidingsmethoden. Haal meer porties uit hetzelfde stuk vlees voor een hogere winstmarge.

Cook & Hold-ovens | Ovens met enkelvoudig compartiment

chefline ingeschakeld

Ook met eenvoudige bediening.

300-TH COOK & HOLD-OVEN

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
1 GN 1/1, 100 mm bak of
3 GN 1/1, 65 mm bakken

VERZENDGEWICHT
75 kg

NETTOGEWICHT
45 kg

PRODUCTCAPACITEIT
16 kg

AFMETINGEN H x B x D
620 mm x 431 mm x 665 mm

ELEKTRISCH	kW
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	0,7

chefline ingeschakeld

Ook met eenvoudige bediening.

500-TH COOK & HOLD-OVEN

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
3 GN 1/1, 100 mm bakken of
5 GN 1/1, 65 mm bakken*

* Extra plateaus vereist

VERZENDGEWICHT
113 kg

NETTOGEWICHT
84 kg

PRODUCTCAPACITEIT
18 kg

AFMETINGEN H x B x D
708 mm x 459 mm x 724 mm

ELEKTRISCH	kW
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	2,8

Cook & Hold-ovens | Ovens met twee compartimenten

chefline ingeschakeld

Ook met eenvoudige bediening.

1750-TH COOK & HOLD-OVEN

MAXIMALE GN-CAPACITEIT* (PER COMPARTIMENT)
6 GN 1/1, 100 mm bakken of
10 GN 1/1 65 mm bakken

* Extra plateaus vereist

VERZENDGEWICHT
228 kg

NETTOGEWICHT
198 kg

PRODUCTCAPACITEIT
45 kg per compartiment

AFMETINGEN H x B x D
1435 mm x 653 mm x 840 mm

ELEKTRISCH	kW
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	5,1**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	7,6

** Configuratie met verlaagd vermogen

380-415 V	
380 V, 3 fases, 50/60 Hz	7,0
415 V, 3 fases, 50/60 Hz	8,2

BAKAFMETINGEN

* GN 1/1 bakken = (530 mm x 325 mm)

Cook & Hold-rookovens

Introduceer rijke smaken.

Unieke nieuwe smaken aan uw menu toevoegen is heel eenvoudig met Cook & Hold-rookovens van Alto-Shaam. Hiermee kunt u door middel van een traditionele techniek bijna moeiteloos een rijke smaak toevoegen aan uw gerechten. En dat allemaal zonder toevoeging van zout, vet of suiker. Haal het allerbeste uit alledaagse ingrediënten door deze warm of koud te roken.

chef**linc** ingeschakeld

Ook met eenvoudige bediening.

750-SK ROOKOVEN (afgebeeld met glazen deur - optioneel)

MAXIMALE GN-CAPACITEIT*
5 GN 1/1, 100 mm bakken of
10 GN 1/1 65 mm bakken

* Extra plateaus vereist

VERZENDGEWICHT
131 kg

NETTOGEWICHT
102 kg

PRODUCTCAPACITEIT
45 kg

AFMETINGEN H x B x D
708 mm x 459 mm x 724 mm

ELEKTRISCH	kW
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	2,9**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	4,2

** Configuratie met verlaagd vermogen

chef**linc** ingeschakeld

Ook met eenvoudige bediening.

1750-SK ROOKOVEN

MAXIMALE GN-CAPACITEIT*
(PER COMPARTIMENT)

5 GN 1/1, 100 mm bakken of

9 GN 1/1 65 mm bakken

* Extra plateaus vereist

VERZENDGEWICHT
228 kg

NETTOGEWICHT
198 kg

PRODUCTCAPACITEIT
45 kg per compartiment

AFMETINGEN H x B x D
(1435 mm x 653 mm x 840 mm)

ELEKTRISCH	kW
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	5,8**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	8,3

** Configuratie met verlaagd vermogen

380-415 V

380 V, 3 fases, 50/60 Hz	7,6
415 V, 3 fases, 50/60 Hz	8,9

Rotisserie-Ovens

Heerlijk snel en efficiënt.

De zelfreinigende rotisserie-ovens van Alto-Shaam vallen op in de keuken, en ook in de branche. De bereidingstijd is korter, het energieverbruik lager en ze hebben veel reinigingsopties. Al deze factoren maken dat u deze investering sneller hebt terugverdiend. Maar kip bereiden is nog maar het begin. Met onze rotisserie-ovens kunt u ook varkenslende, kalkoenfilet, gehaktbrood, ribbetjes, groenten en nog veel meer bereiden. En dankzij de innovatieve automatische warmhoudfunctie van Alto-Shaam kunt u het gerecht in de oven laten staan om indruk te maken met uw display.

AR-7T met zelfreinigingsfunctie (leverbaar met deur van gewelfd glas* of vlak glas)

PRODUCTCAPACITEIT

Gebogen spitten (standaard)
Voor (21) kippen van maximaal 1,6 kg
Voor (28) kippen van maximaal 1,1 tot 1,4 kg

Steekspitten (optioneel)
Voor (28) kippenvan maximaal 1,1 tot 1,6 kg

Kalkoenspit (optioneel) (u kunt 3 spitten tegeli gebruiken)
Eén (1) kalkoen van maximaal 11,3 kg per spit

Mand (optioneel)
Voor (21) kippen van maximaal 1,1 tot 1,6 kg

Groot V-spit (optioneel)
Voor (14 kippen van maximaal 3,2 kg

AFMETINGEN H x B x D
1032 mm x 1113 mm x 818 mm

VERZENDGEWICHT
200 kg

NETTOGEWICHT
164 kg

ELEKTRISCH	**kW**
380-415 V	
380 V, 3 fases, 50/60 Hz	9,4
415 V, 3 fases, 50/60 Hz	9,8

AR-7HT warmhoudkast (leverbaar met deur van gewelfd glas* of vlak glas)

PRODUCTCAPACITEIT
44 kg
24 kipschalen: 6 per plateau

8 bakplaten van volwaardig formaat 457 mm x 660 mm x 25 mm*

16 bakplaten van half formaat 457 mm x 330 mm x 25 mm*

* Met extra draad oosters

AFMETINGEN H x B x D
1036 mm x 1095 mm x 813 mm

VERZENDGEWICHT
181 kg

NETTOGEWICHT
146 kg

ELEKTRISCH	**kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	1,4

Warmhoudladen En -Kasten

De tijd staat stil.

Eten dat al helemaal gaar is warmhouden tot het geserveerd kan worden, vereist de perfecte precisie van de Halo Heat®-technologie van Alto-Shaam. Dankzij een gecontroleerde temperatuur en een afgesloten omgeving waardoor er geen extra lucht of vocht kan binnendringen, blijft het eten op temperatuur en smaak, precies zoals het hoort. Warmhoudladen en -kasten van Alto-Shaam zijn verkrijgbaar in allerlei formaten en uitvoeringen voor optimale kwaliteit en minimale voedselverspilling in keukens van elk formaat.

Warmhoud | laden

500-1D

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
1 GN 1/1 bakken 152 mm

VERZENDGEWICHT
41 kg

NETTOGEWICHT
36 kg

PRODUCTCAPACITEIT
Maximaal 19 kg

AFMETINGEN H x B x D
296 mm x 624 mm x 657 mm

ELEKTRISCH **kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz 0,59

500-1DN

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
1 GN 1/1 bakken 152 mm

VERZENDGEWICHT
34 kg

NETTOGEWICHT
30 kg

PRODUCTCAPACITEIT
Maximaal 19 kg

AFMETINGEN H x B x D
296 mm x 423 mm x 792 mm

ELEKTRISCH **kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz 0,59

500-2D

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
(PER LADE)
1 GN 1/1 bakken 152 mm

VERZENDGEWICHT
57 kg

NETTOGEWICHT
52 kg

PRODUCTCAPACITEIT
Maximaal 19 kg

AFMETINGEN H x B x D
481 mm x 624 mm x 657 mm

ELEKTRISCH **kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz 0,59

500-2DN

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
(PER LADE)
1 GN 1/1 bakken 152 mm

VERZENDGEWICHT
51 kg

NETTOGEWICHT
45 kg

PRODUCTCAPACITEIT
Maximaal 19 kg

AFMETINGEN H x B x D
481 mm x 423 mm x 792 mm

ELEKTRISCH **kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz 0,59

500-3D

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
(PER LADE)
1 GN 1/1 bakken 152 mm

VERZENDGEWICHT
175 kg

NETTOGEWICHT
68 kg

PRODUCTCAPACITEIT
Maximaal 19 kg

AFMETINGEN H x B x D
664 mm x 624 mm x 657 mm

ELEKTRISCH	**kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	0,59

500-3DN

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
(PER LADE)
1 GN 1/1 bakken 152 mm

VERZENDGEWICHT
66 kg

NETTOGEWICHT
59 kg

PRODUCTCAPACITEIT
Maximaal 19 kg

AFMETINGEN H x B x D
664 mm x 423 mm x 792 mm

ELEKTRISCH	**kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	0,59

Warmhoudladen en -kasten | Laden met afzonderlijke temperatuurregelaars

500-2DI (Afzonderlijke temperatuurinstelling)

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
(PER LADE)
1 GN 1/1 bakken 152 mm

VERZENDGEWICHT
57 kg

NETTOGEWICHT
52 kg

PRODUCTCAPACITEIT
Maximaal 19 kg

AFMETINGEN H x B x D
491 mm x 624 mm x 657 mm

ELEKTRISCH	**kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	1,18

Verwarmde | warmhoudkasten

300-S

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
2 GN 1/1 100 mm of
3 GN 1/1 65 mm

VERZENDGEWICHT
57 kg

NETTOGEWICHT
29 kg

AFMETINGEN H x B x D
466 mm x 443 mm x 645 mm

PRODUCTCAPACITEIT
16 kg

ELEKTRISCH	**kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	0,80

500-S

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
6 GN 1/1 65 mm of
3 GN 1/1 100 mm

VERZENDGEWICHT
68 kg

NETTOGEWICHT
50 kg

AFMETINGEN H x B x D
809 mm x 483 mm x 675 mm

PRODUCTCAPACITEIT
27 kg

ELEKTRISCH	**kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	0,95

750-S

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
4 GN 1/1 150 mm of
6 GN 1/1 100 mm of
10 GN 1/1 65 mm

* Extra plateaus vereist

VERZENDGEWICHT
103 kg

NETTOGEWICHT
71 kg

AFMETINGEN H x B x D
809 mm x 676 mm x 797 mm

PRODUCTCAPACITEIT
54 kg

ELEKTRISCH	**kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	1,0

1200-S

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
MET SCHUIFGELEIDERS VOOR BAKKEN
16 GN 1/1 65 mm* of
8 GN 1/1 100 mm of
8 GN 1/1 150 mm

MET ZIJREKKEN EN PLATEAUS
16 GN 1/1 65 mm of
8 GN 1/1 100 mm of
8 GN 1/1 150 mm

* Met extra sets schuifgeleiders voor bakken

** Optionele plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D
1117 mm x 671 mm x 817 mm

VERZENDGEWICHT
109 kg

NETTOGEWICHT
81 kg

PRODUCTCAPACITEIT
87 kg

ELEKTRISCH	**kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	0,88

1200-UP

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
(PER COMPARTIMENT)

MET SCHUIFGELEIDERS VOOR BAKKEN
16 GN 1/1 65 mm* of
8 GN 1/1 100 mm of
8 GN 1/1 150 mm

MET ZIJREKKEN EN PLATEAUS

16 GN 1/1 65 mm of
8 GN 1/1 100 mm of
8 GN 1/1 150 mm

* Met extra sets schuifgeleiders voor bakken

** Optionele plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D
1924 mm x 671 mm x 817 mm

VERZENDGEWICHT
178 kg

NETTOGEWICHT
151 kg

PRODUCTCAPACITEIT
87 kg per compartiment

ELEKTRISCH	**kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	3,5

BAKAFMETINGEN

* GN 1/1 bakken = (530 mm x 325 mm x 65 mm)

Verwarmde | banketwagens en warmers

20-20MW

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
40 GN 1/1 bakken 65 mm

ELEKTRISCH	**kW**
208 V, 1 fase, 50/60 Hz	2,2
240 V, 1 fase, 50/60 Hz	3,0
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	2,8

AFMETINGEN H x B x D
1898 mm x 888 mm x 1049 mm

VERZENDGEWICHT
244 kg

NETTOGEWICHT
190 kg

PRODUCTCAPACITEIT
218 kg

20-20W

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
40 GN 1/1 bakken 65 mm

ELEKTRISCH	**kW**
208 V, 1 fase, 50/60 Hz	2,2
240 V, 1 fase, 50/60 Hz	3,0
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	2,8

AFMETINGEN H x B x D
1898 mm x 830 mm x 1039 mm

VERZENDGEWICHT
244 kg

NETTOGEWICHT
190 kg

PRODUCTCAPACITEIT
218 kg

Verwarmde | banketwagens en warmers

1000-BQ2-96

MAXIMALE CAPACITEIT

BORDEN
(96) borden van 229 mm tot 254 mm

BAKKEN
(32) GN 1/1 65 mm

ELEKTRISCH	**kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	1,5

AFMETINGEN H X B X D
1716 mm x 964 mm x 783 mm

VERZENDGEWICHT
188 kg

NETTOGEWICHT
146 kg

PRODUCTCAPACITEIT
109 kg

Hier afgebeeld met optionele dubbele deur

1000-BQ2-128

MAXIMALE CAPACITEIT

BORDEN
(128) borden van 229 mm tot 254 mm

BAKKEN
(32) GN 1/1 65 mm

ELEKTRISCH	**kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	2,0

AFMETINGEN H X B X D
1716 mm x 1164 mm x 783 mm

VERZENDGEWICHT
220 kg

NETTOGEWICHT
168 kg

PRODUCTCAPACITEIT
145 kg

Hier afgebeeld met optionele dubbele deur

1000-BQ2-192

MAXIMALE CAPACITEIT

BORDEN
(192) borden van 229 mm tot 254 mm

BAKKEN
(64) GN 1/1 65 mm

ELEKTRISCH	**kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	3,0

AFMETINGEN H X B X D
1716 mm x 1744 mm x 783 mm

VERZENDGEWICHT
340 kg

NETTOGEWICHT
280 kg

PRODUCTCAPACITEIT
218 kg

Verkoopvitrines En Vitrinekasten

Meer smaak. Minder afval.

Bij het ontwerp en de ontwikkeling van de verwarmde verkoopvitrines van Alto-Shaam® hadden we één doel voor ogen: het waarborgen van de kwaliteit van het voedsel. Immers, een goede kwaliteit zorgt voor goede verkoopcijfers. In de Alto-Shaam-verkoopvitrines blijven producten warm en vers met behoud van smaak en zien ze er aantrekkelijk uit. Doordat de plateaus afzonderlijk kunnen worden geregeld, kunt u ongeacht de verpakking de producten optimaal op temperatuur houden. En dankzij de Halo Heat®-technologie blijf het vochtgehalte van de producten behouden, waardoor ze langer houdbaar zijn, u minder hoeft weg te gooien en meer omzet draait.

Verkoopvitrines en vitrinekasten

HSM-24/3S/T

GN-CAPACITEIT

Drie (3) plateaus van 20-7/8" (530 mm) breed, vier (4) kipschalen met stolpdeksels per plateau.

ELEKTRISCH	kW
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	1,7

AFMETINGEN H x B x D
1162 mm x 609 mm x 694 mm

VERZENDGEWICHT
136 kg

NETTOGEWICHT
113 kg

PRODUCTCAPACITEIT
7 kg per plateau

HSM-36/3S/T

GN-CAPACITEIT

Drie (3) roosters van 32-7/8" (835 mm) breed, zes (6) kipschalen met stolpdeksels per plateau.

ELEKTRISCH	kW
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	2,0

AFMETINGEN H x B x D
1162 mm x 914 mm x 694 mm

VERZENDGEWICHT
189 kg

NETTOGEWICHT
141 kg

PRODUCTCAPACITEIT
11 kg per plateau

HSM-24/5S/T

GN-CAPACITEIT

Vijf (5) plateaus van
20-7/8" (530 mm) breed,
vier (4) kipschalen
met stolpdeksels per plateau.

ELEKTRISCH	**kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	2,9

AFMETINGEN H x B x D
2029 mm x 609 mm x 694 mm

VERZENDGEWICHT
249 kg

NETTOGEWICHT
184 kg

PRODUCTCAPACITEIT
7 kg per plateau

HSM-36/5S/T

GN-CAPACITEIT

Vijf (5) plateaus van
32-7/8" (835 mm) breed,
zes (6) kipschalen met
stolpdeksels per plateau.

ELEKTRISCH	**kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	3,5
380-415 V	
380 V, 3 fases, 50/60 Hz	3,8
415 V, 3 fases, 50/60 Hz	3,8

AFMETINGEN H x B x D
2029 mm x 914 mm x 694 mm

VERZENDGEWICHT
296 kg

NETTOGEWICHT
225 kg

PRODUCTCAPACITEIT
11 kg per plateau

HSM-48/5S/T

GN-CAPACITEIT

Vijf (5) plateaus van
44-7/8" (1140 mm) breed,
tien (10) kipschalen
met stolpdeksels per plateau

ELEKTRISCH	**kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	4,6

AFMETINGEN H x B x D
2029 mm x 1219 mm x 694 mm

VERZENDGEWICHT
350 kg

NETTOGEWICHT
255 kg

PRODUCTCAPACITEIT
18 kg per plateau

Deli Fresh
HOT & TASTY
MADE IN USA
Rotisserie Chicken
HOT & FRESH
HOT & FRESH
HOT & FRESH
HOT & FRESH
MORE WA
All Varie
"The Natural"
$6.
NEW!
MORE WA
All Varie
"The Natural"
$6.4

Bain-Maries

Betere voedselkwaliteit zonder water. Afzonderlijk in te stellen bain-maries.

De drop-in bain-maries van Alto-Shaam beschikken over de Halo Heat®-technologie, die zorgt voor een nauwkeurig geregelde gelijkmatige verwarming rondom de bain-marie. Elk product blijft op de gewenste temperatuur, waardoor de opwarmtijd aanzienlijk wordt verkort en u geen last hebt van extreme temperatuurschommelingen. Deze waterloze bain-maries passen in elke buffetcounter, bereidingsplek of cheftafel.

TEA

Bain-maries | Bain-maries voor warme gerechten

Afmetingen gebaseerd op 100-HWI D6

100-HW D6

GN-CAPACITEIT
1 GN 1/1 100 mm

ELEKTRISCH **kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz 0,6

Afmetingen
225mm x 380mm x 585mm

VERZENDGEWICHT
Neem contact op met de fabriek

NETTO GEWICHT
13 kg

Afmetingen gebaseerd op 200-HWI D6

200-HW / HWI D6*

GN-CAPACITEIT
2 GN 1/1 Pans 100mm

ELECTRISCH **kW**
230V, 1Ph, 50/60Hz 1.2

AFMETINGEN
225mm x 712mm x 586mm

VERZENDGEWICHT
50 kg

NETTO GEWICHT
21 kg

Afmetingen gebaseerd op 300-HWI D6

300-HW / HWI D6*

PGN-CAPACITEIT
3 GN 1/1 Pans 100mm

ELECTRICSCH **kW**
230V, 1Ph, 50/60Hz 1.8

AFMETINGEN
234mm x 1039mm x 586mm

VERZENDGEWICHT
73 kg

NETTO GEWICHT
28 kg

Afmetingen gebaseerd op 400-HWI D6

400-HW /HWI D6*

GN-CAPACITEIT
4 GN 1/1 Pans 100mm

ELECTRISCH **kW**
230V, 1Ph, 50/60Hz 2.4

AFMETINGEN
234mm x 1371mm x 586mm

VERZENDGEWICHT
73 kg

NETTO GEWICHT
28 kg

Afmetingen gebaseerd op 500-HW D6

500-HW / HWI D6*

GN-CAPACITEIT
5 GN 1/1 Pans 100mm

ELECTRISCH **kW**
230V, 1Ph, 50/60Hz 3.0

AFMETINGEN
235mm x 1702mm x 586mm

VERZENDGEWICHT
77 kg

NETTO GEWICHT
43kg

*HWI = individueel bedienbare bakken

BAKAFMETINGEN

*GN 1/1 bak = (530 mm x 325 mm)

Dimensions based on 200-HWLF D6

100-HWLF D6*

GN-CAPACITEIT
1 GN 1/1 100mm

ELECTRISCH **kW**
230V, 1Ph, 50/60Hz 0.6

AFMETINGEN
225mm x 465mm x 686mm

VERZENDGEWICHT
Neem contact op met de fabriek

NETTO GEWICHT
14 kg

Dimensions based on 200-HWILF D6

200-HWLF* / HWILF D6**

GN-CAPACITEIT
2 GN 1/1 Pans 100mm

ELECTRISCH **kW**
230V, 1Ph, 50/60Hz 1.2

AFMETINGEN
185mm x 701mm x 686mm

VERZENDGEWICHT
Contact factory

NETTO GEWICHT
28 kg

Dimensions based on 300-HWILF D6

300-HWLF */ HWILF D6**

GN-CAPACITEIT
3 GN 1/1 Pans 100mm

ELECTRISCH **kW**
230V, 1Ph, 50/60Hz 1.8

AFMETINGEN
234mm x 1124mm x 686mm

VERZENDGEWICHT
57 kg

NETTO GEWICHT
38 kg

Dimensions based on 400-HWILF D6

400-HWLF */ HWILF D6**

GN-CAPACITEIT
4 GN 1/1 Pans 100mm

ELECTRISCH **kW**
230V, 1Ph, 50/60Hz 2.4

AFMETINGEN
238mm x 1455mm x 686mm

VERZENDGEWICHT
68 kg

NETTO GEWICHT
38 kg

Dimensions based on 500-HWILF D6

500-HWLF*/ HWILF D6**

GN-CAPACITEIT
5 GN 1/1 Pans 100mm

ELECTRISCH **kW**
230V, 1Ph, 50/60Hz 3.0

AFMETINGEN
238mm x 1787mm x 686mm

VERZENDGEWICHT
68 kg

NETTO GEWICHT
58 kg

* HWLF = lange flens
** HWILF = individueel bedienbare bakken + lange flens

Warmhoudplaten En Snijplateaus

Behoud de voedselkwaliteit. Verfraai de presentatie.

Verwarmde snijplateaus

De draagbare verwarmde snijplateaus houden gerechten warm en zorgen voor een fraaie presentatie. De snijplateaus kunnen zelfstandig worden gebruikt of in combinatie met de Cook & Hold-oven of de bijpassende warmhoudkast als onafhankelijk mobiel snijstation.

Terwijl veel snijstations volledig vertrouwen op ouderwetse verwarmingslampen, worden gerechten op de snijplateaus van Alto-Shaam zowel vanaf de onderkant als de bovenkant verwarmd. De gelijkmatige warmte straalt rechtstreeks uit het oppervlak van het snijplateau en de lamp aan de bovenkant zorgt voor een constante warmte van bovenaf, zonder dat gerechten uitdrogen of garen. U kunt het plateau uitbreiden met een optioneel decoratief glazen hoestscherm.

Warmhoudplaten

U maakt uw countertopvitrine helemaal af met een module voor het warmhouden van voedsel waarmee u uw eigen massieve werkblad kunt combineren met een van onder verwarmde, inschuifbare warmhoudplaat met de Halo Heat-technologie. Op deze manier beschikt u over een perfecte countertopvitrine. Met de thermostaat past u de temperatuur eenvoudig aan voor elk gerecht. De platen kunnen worden voorzien van een verwarmd snijplateau of serveergedeelte en sluiten naadloos aan op uw bestaande apparatuur.

ALTO-SHAAM

Warmhoudplaten

HFM-24

ELEKTRISCH **kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz 0,78

AFMETINGEN L x B x D
627 mm x 627 mm x 137 mm

VERZENDGEWICHT
47 kg

NETTOGEWICHT
18 kg

HFM-30

ELEKTRISCH **kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz 0,83

AFMETINGEN L x B x D
778 mm x 627 mm x 137 mm

VERZENDGEWICHT
54 kg

NETTOGEWICHT
24 kg

HFM-48

ELEKTRISCH **kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz 1,6

AFMETINGEN L x B x D
1237 mm x 627 mm x 137 mm

VERZENDGEWICHT
59 kg

NETTOGEWICHT
27 kg

HFM-72

ELEKTRISCH **kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz 2,4

AFMETINGEN L x B x D
1847 mm x 627 mm x 137 mm

VERZENDGEWICHT
79 kg

NETTOGEWICHT
40 kg

Snijplateaus

CS-100 Ook verkrijgbaar met hoestscherm

ELEKTRISCH **kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz 0,5

AFMETINGEN L x B x D
792 mm x 463 mm x 626 mm

VERZENDGEWICHT
45 kg

NETTOGEWICHT
Neem contact op met de fabriek

CS-200 Ook verkrijgbaar met hoestscherm

ELEKTRISCH **kW**
230 V, 1 fase, 50/60 Hz 0,75

AFMETINGEN L x B x D
842 mm x 654 mm x 744 mm

VERZENDGEWICHT
68 kg

NETTOGEWICHT
27 kg

Alto-Shaam is gespecialiseerd in het maken van producten en systeemoplossingen die de kern vormen van succesvolle voedselbereiding in diverse branches over de hele wereld.

Compleet assortiment commerciële keukenapparatuur:

- Vector® Multi-Cook Ovens
- Cook & Hold Ovens
- Drop-in Droge Bain-Maries
- Warmhoudcabinetten
- Warmhoudladen
- Rotisserie Ovens
- Rookovens
- Verwarmde Verkoopvitrines
- Warmhoudplaten
- Verwarmde snijplateaus

GLOBAL EQUIPMENT

ALTO-SHAAM

ALTO-SHAAM BENELUX
KlopPro B.V.
Oostergracht 7
3763 LX Soest
Nederland

+31 (0) 30 - 2412 021 • info@alto-shaam.nl • www.alto-shaam.nl

De directie is niet aansprakelijk voor druk of typefouten.

ALTO-SHAAM®

www.alto-shaam.nl

NL 1273 (02/22)