MULTI-COOK OVENS | ALTO-SHAAM

Oplossingen die **uw bedrijf doen groeien.**

Als u te maken krijgt met uitdagingen, kunt u erop vertrouwen dat Alto-Shaam oplossingen en ondersteuning biedt waar en wanneer u die nodig hebt. Onze apparatuur is ontworpen om toegevoegde waarde te bieden aan uw bedrijf, waardoor u superieure voedselervaringen kunt creëren die de winstgevendheid op de lange termijn stimuleren. Wij ontwikkelen baanbrekende apparatuur die intuïtief en betrouwbare is, zodat u het vertrouwen en de ondersteuning krijgt die u nodig hebt om veranderingen in snel veranderende markten te volgen.

Het hoofdkantoor en de fabriek van Alto-Shaam bevinden zich in Menomonee Falls, Wisconsin. Het bedrijf levert aan meer dan 90 landen wereldwijd voedselbereidingsapparatuur die is gemaakt in de VS.

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

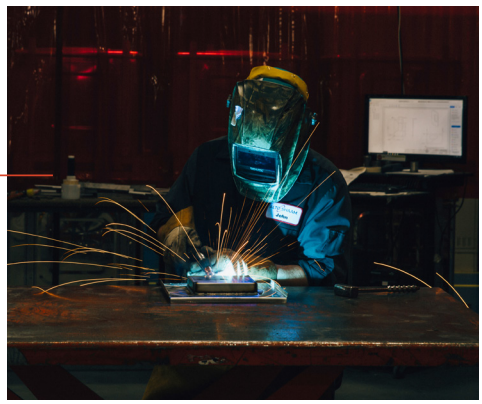
Wat begon als een experiment met het nachtelijk bereiden van ribeye, heeft geleid tot een geheel nieuwe categorie van commerciële keukenapparatuur: **Cook & Hold-ovens met exclusieve Halo Heat®-technologie.**

Jaren 80

Moderne keukens moeten steeds veelzijdiger en efficiënter worden. 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 2010

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

Cook & Hold-ovens en rookovens met een nieuw, verbeterd ontwerp, geavanceerde bediening en **ChefLinc**™, het systeem voor cloudgebaseerd ovenbeheer op afstand. Alto-Shaam breidt zijn assortiment multi-cook-ovens verder uit met een andere baanbrekende bereidingsinnovatie: **Converge® Multi-Cook-ovens**.

Een revolutie op het gebied van koken.

Smaken veranderen snel. Vandaag de dag zijn klanten avontuurlijker en ze hebben hogere verwachtingen dan ooit tevoren. Dit heeft geleid tot een explosie van nieuwe culinaire mogelijkheden.

In dit continu veranderende landschap zijn veelzijdige, nauwkeurige en efficiënte ovens nodig. Helaas voldoen de bestaande technologieën niet. Vooral wanneer het gaat om de bereiding van grote hoeveelheden. Ongelijke bereiding. Arbeidsintensieve werkzaamheden. Lange bereidingstijden. Ingewikkeld onderhoud.
De oplossing? Multi-Cook ovens.

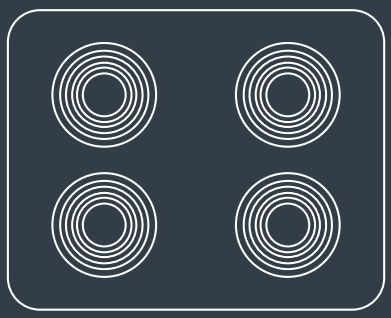
Multi-Cook-ovens van Alto-Shaam bieden de enige bereidingsoplossing op de markt waarmee gelijktijdige, hoogwaardige bereiding van diverse gerechten mogelijk is. Onafhankelijk kamerontwerp. Verschillende gerechten. In dezelfde oven. Op hetzelfde moment. Zonder smaakoverdracht. Hierdoor kan elk gerecht worden bereid met de ideale bereidingsinstellingen, voor resultaten met de hoogste kwaliteit.

In plaats van menu's aan te passen aan uw oven of meerdere apparaten te gebruiken, is er nu een multi-cook-oven die zich aanpast aan uw gerechten.

Beperkingen van bestaande oplossingen

Traditionele ovens of convectieovens zijn traag, bieden één temperatuur en ventilatorsnelheid, en het gerecht wordt ongelijkmatig bereid, tenzij het wordt gedraaid.

Bij **impingement-ovens** zijn er specifieke warme plekken, tenzij het voedsel wordt verplaatst. Deze ovens hebben een beperkte capaciteit.



Grills en kookplaten vereisen handmatige arbeid en extra controle om ervoor te zorgen dat het voedsel goed wordt bereid, omdat verschillende temperaturen ten koste gaan van de consistentie.

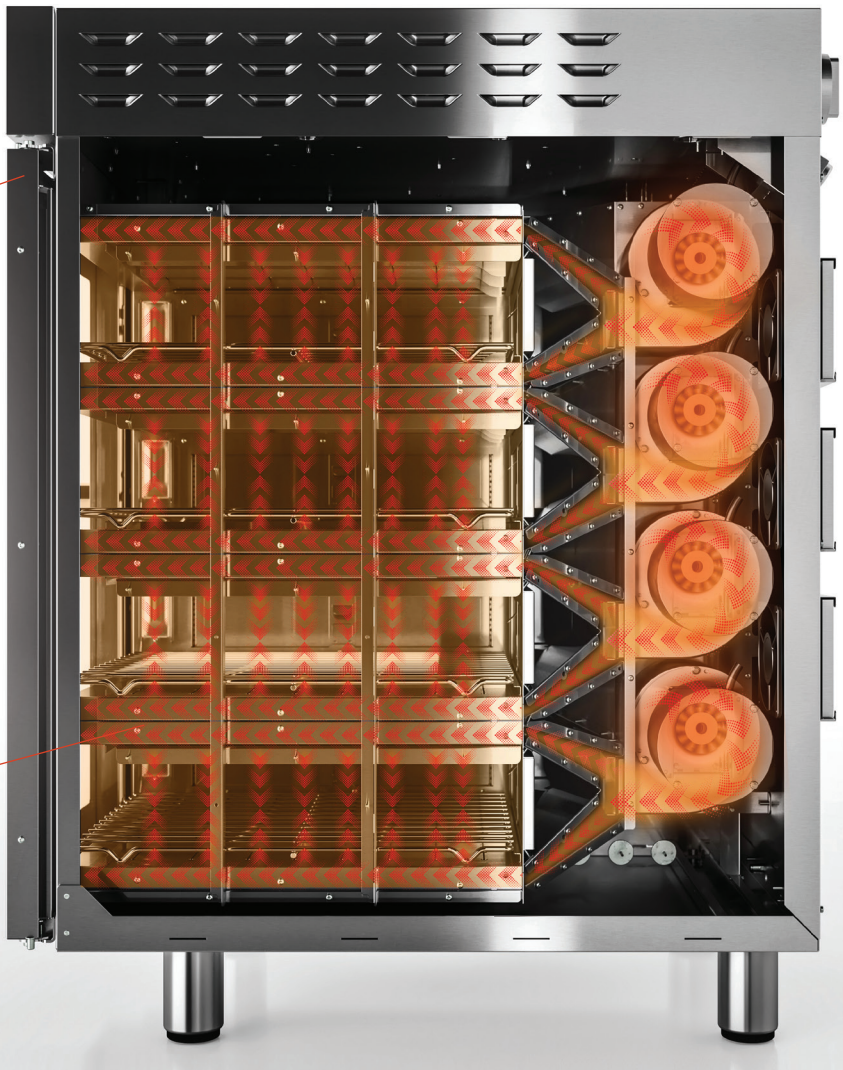
Innovatie die resultaten oplevert.

De revolutie achter Multi-Cook-ovens is de exclusieve **Structured Air Technology**®. Deze innovatie biedt tot **vier ovens in één.** Dankzij het onafhankelijke kamerontwerp kunnen de gebruikers maximaal vier verschillende gerechten tegelijkertijd bereiden zonder smaakoverdracht. De verticale luchtstroom verspreidt de warmte efficiënt en bereidt voedsel zoals het bereid moet worden, voor een perfecte maaltijd.

Wat is **Structured Air Technology®?**

Verticale luchtgordijnen: geen warmteverlies. Koelere deur. Geen sterke stroom warme lucht. Open desgewenst de deur tijdens de bereiding.

De lucht stroomt via de opwaartse en neerwaartse sleuven en gaten in de straalplaten, zodat de warmte efficiënt en gelijkmatig wordt verdeeld. Geen warme en koude plekken.



Elk niveau in de oven heeft zijn eigen onafhankelijke luchtstroom, warmtebron en ventilator.

Bereid 2x sneller dan een traditionele oven - met een betere voedselkwaliteit.

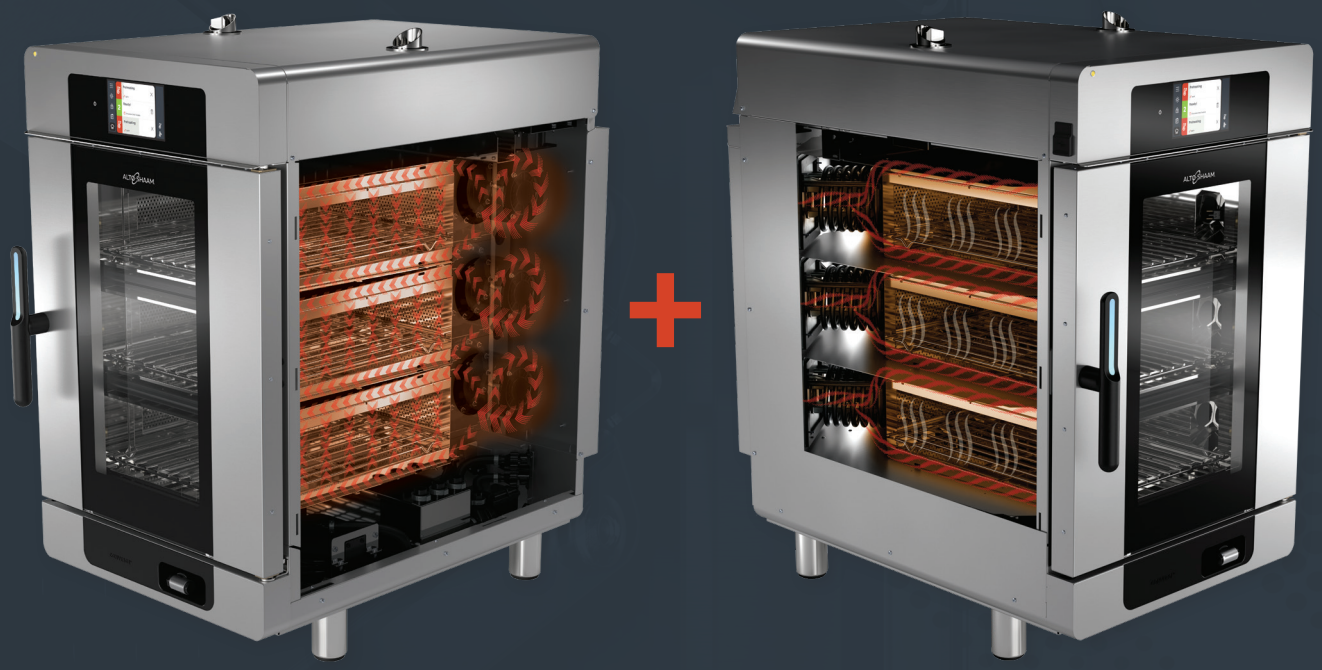
Bereid tweemaal zo veel voedsel in dezelfde tijd als met traditionele ovens.

Ongeëvenaarde kookkracht en flexibiliteit.

CONVERGE®
MULTI-COOK OVENS

Dankzij een combinatie van de flexibiliteit van een **multi-cook oven**, de kracht van **Structured Air Technology**® ende veelzijdigheid van **combi-koken**, bieden Converge Multi-Cook-ovens eindeloze kookmogelijkheden. U kunt de temperatuur, ventilatiesnelheid, stoompercentage en de bereidingstijd van elk niveau apart instellen. Kooktoepassingen zijn voorzien van Structured Air Technology, gecontroleerd stoompercentage of een combinatie van beide. Stomen, airfryen, bakken, grillen en nog veel meer, allemaal tegelijkertijd zonder smaak- of vochtoverdracht.

Ja, echt.



STRUCTURED AIR TECHNOLOGY®

Structured Air Technology®

–

Bereid keer op keer gerechten van dezelfde hoge kwaliteit. Structured Air Technology biedt een superieure gelijkmatige bereiding met verticale luchtstromen. Deze geoptimaliseerde, geplaatste warmte zorgt voor sneller, efficiënter en consistenter bereiden dan andere kookmethoden. Geen kwaliteitsafname van het voedsel. Gelijkmatige garing en kleuring.

STOOMGENERATIE ZONDER BOILER

Stoomgeneratie zonder boiler

–

Verbeter de betrouwbaarheid van de oven met stoomgeneratie zonder boiler in elke ovenkamer. Bespaar op onderhoud en de kosten die gepaard gaan met traditionele boileronderdelen en arbeid.

Converge®

Multi-Cook ovens

Ongeëvenaarde kookkracht
en flexibiliteit.

Drie ovens in één.

De Converge Multi-Cook-ovens zijn verkrijgbaar met twee of drie afzonderlijke niveaus en verhogen de voedselproductiecapaciteit aanzienlijk, zonder stijging van de kosten. Bereid verschillende gerechten tegelijkertijd zonder smaakoverdracht.

Zelfreinigend ontwerp.

Automatische zelfreinigingsprogramma's voeren het vuile werk voor u en uw werknemers uit, zodat u zowel tijd als arbeidskosten bespaart. Vier reinigingsopties, van 'spoelen' tot 'diepe reiniging', met veilige en handige reinigingstabletten.

- U kunt de temperatuur, ventilatiesnelheid, stoompercentage (0-100%) en de bereidingstijd van **elk niveau apart** instellen.
- **Bespaar ruimte** met een compact formaat van 610 mm zonder afzuigkap.
- Plaats het apparaat op een onderstel in combinatie met een warmhoudkast, een warmhoudlade of een extra multi-cook oven om de **ruimte nog verder te maximaliseren**.
- Zorg voor consistente menu's en **verminder arbeid** met een geavanceerde touchscreenbediening en programmeerbare recepten met meerdere stappen.
- Beheer uw recepten, bekijk real-time ovengegevens, werk software bij en meer vanaf elke locatie met het chefline externe ovenbeheersysteem.

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

chef**linc** ingeschakeld

2 niveaus (verkrijgbaar met luxe of eenvoudige bediening)

MODELNUMMER
CMC-H2H

CAPACITEIT AFMETINGEN
2 GN 1/1 bakken -
(530 mm x 325 mm x 100 mm)
2 GN 2/3 bakken -
(354 mm x 325 mm x 25 mm)

AFMETINGEN H X B X D
975mm x 621mm x 1023mm

VERZENDGEWICHT
181kg

VOLTAGES
380–415 V, 3 fase

NETTOGEWICHT
138kg

chef**linc** ingeschakeld

3 niveaus (verkrijgbaar met luxe of eenvoudige bediening)

MODELNUMMER
CMC-H3H

CAPACITEIT AFMETINGEN
3 GN 1/1 bakken -
(530 mm x 325 mm x 100 mm)
3 GN 2/3 bakken -
(354 mm x 325 mm x 25 mm)

AFMETINGEN H X B X D
1168mm x 621mm x 1023mm

VERZENDGEWICHT
222kg

VOLTAGES
380-415 V, 3 fase

NETTOGEWICHT
179kg

Vector® H-serie
Werkbladmodel

Geen ventilatieopeningen.
Compact. Perfect voor kleine ruimten.

Veelzijdigheid in een compact systeem zonder afzuiginstallatie.

Vector®-ovens uit de H-serie zijn ideaal op plaatsen waar de ruimte beperkt is. U hebt de flexibiliteit om te koken wat en wanneer u maar wilt. Deze ovens hebben een compact formaat van 533 mm en geen ventilatieopeningen, waardoor er geen luchtuitlaat nodig is. Onze werkbladmodellen zijn de perfecte oplossing voor krappe ruimtes.

Breed model.

Breid uw menuaanbod nog verder uit met de brede modellen van de H-serie. Bereid tegelijkertijd pizza's van 406 mm, amuses en nog veel meer - en dat alles in een compact formaat zonder afzuigkap. Het brede model is ook beschikbaar met 2 of 3 niveaus.

- **Overal te plaatsen. Geen ventilatieopeningen.** Compact. Formaat van 533 mm met 2, 3 of 4 niveaus.
- U kunt de temperatuur, ventilatiesnelheid en de bereidingstijd van elke ovenkamer apart instellen.
- **Structured Air Technology®** biedt een superieure gelijkmatige bereiding en voedselkwaliteit.
- Eenvoudige, intuïtieve bediening voor **arbeidsbesparing.**
- Bereid tot **twee keer meer eten** dan met een traditionele oven.
- **Vervangt of ontlast meerdere apparaten.** Deze ovens kunnen het werk van magnetrons, high-speed ovens, grills, combisteamers, salamanders en meer doen - met een betere voedselkwaliteit en in een kleine ruimte.
- Bereid voedsel zoals het bereid moet worden, voor een perfecte maaltijd.
- Efficiënte, gelijkmatige warmteverdeling.
- **Open de deur wanneer nodig.** Verticale luchtgordijnen waardoor er bijna geen warmteverlies is. Koelere deur. Geen sterke stroom warme lucht.
- Het externe ovenbeheersysteem **ChefLinc™** biedt gebruikers volledige controle over hun ovens, menu's en productie met realtime gegevens binnen handbereik.

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

chef**linc** ingeschakeld

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

MODELNUMMER
VMC-H2H

CAPACITEIT EN AFMETINGEN
2 GN 1/1 bakken
530 mm x 325 mm x 64 mm

4 GN 1/2 bakken
325 mm x 264 mm x 64 mm

VERZENDGEWICHT
161 kg

NETTOGEWICHT
97 kg

AFMETINGEN H X B X D
752mm x 546mm x 1003mm

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 niveaus (verkrijgbaar met luxe of eenvoudige bediening)

MODELNUMMER
VMC-H3H

CAPACITEIT EN AFMETINGEN
3 GN 1/1 bakken
530 mm x 325 mm x 64 mm

6 GN 1/2 bakken
325 mm x 264 mm x 64 mm

VERZENDGEWICHT
202 kg

NETTOGEWICHT
126 kg

AFMETINGEN H X B X D
929mm x 546mm x 1003mm

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 niveaus (verkrijgbaar met luxe of eenvoudige bediening)

MODELNUMMER
VMC-H4H

CAPACITEIT EN AFMETINGEN
4 GN 1/1 bakken
530 mm x 325 mm x 64 mm

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

VERZENDGEWICHT
193 kg

NETTOGEWICHT
158 kg

AFMETINGEN H X B X D
1108mm x 546mm x 1003mm

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

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

chef**linc** ingeschakeld

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

MODELNUMMER
VMC-H2HW

CAPACITEIT EN AFMETINGEN
2 GN 1/1 bakken
530mm x 325mm x 100mm
2 GN 2/3 bakken
354mm x 325mm x 25mm

VERZENDGEWICHT
145 kg

NETTOGEWICHT
110 kg

AFMETINGEN H X B X D
783mm x 600mm x 1013mm

ELEKTRISCH	**KW**
220-240 V	
220 V, 1 fase, 50/60 Hz	7.7 kW
240 V, 1 fase, 50/60 Hz	9.1 kW
380-415 V	
380 V, 3 fases, 50/60 Hz	7.7 kW
415 V, 3 fases, 50/60 Hz	9.1 kW

chef**linc** ingeschakeld

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

MODELNUMMER
VMC-H3HW

CAPACITEIT EN AFMETINGEN
3 GN 1/1 bakken
530mm x 325mm x 100mm
3 GN 2/3 bakken
354mm x 325mm x 25mm

VERZENDGEWICHT
176 kg

NETTOGEWICHT
142 kg

AFMETINGEN H X B X D
986mm x 600mm x 1013mm

ELEKTRISCH	**KW**
380-415 V	
380 V, triphasé, 50/60 Hz	11.5 kW
415 V, triphasé, 50/60 Hz	13.6 kW

ALTO-SHAAM
MADE IN U.S.A.

Welke multi-cook-oven is het beste voor mijn bedrijf?

Alto-Shaam heeft twee geweldige opties voor ondernemers in de foodservice-sector die veel verschillende gerechten van hoge kwaliteit willen bereiden in een compacte ruimte zonder afzuigkap. Of u nu kiest voor **een Vector®** of **Converge®** Multi-Cook oven, u kunt erop vertrouwen dat beide opties een aanzienlijke toegevoegde waarde bieden aan uw bedrijf, terwijl u tegelijkertijd ruimte, arbeids- en bedrijfskosten bespaart. Raadpleeg de onderstaande tabel voor meer informatie over de beste compacte multi-cook oven voor uw bedrijf.

FUNCTIONALITEIT/FUNCTIES	VECTOR® H MULTI-COOK OVEN (HH-modellen)	CONVERGE® MULTI-COOK-OVEN
AANTAL NIVEAUS	2, 3 of 4	2 of 3
GECERTIFICEERD ZONDER VENTILATIEOPENINGEN	JA	JA
KOKEN OP MEERDERE NIVEAUS	JA	JA
HOGERE CAPACITEIT / PRODUCTIE	JA	JA
ONAFHANKELIJKE TEMP. INSTELLING (per niveau)	JA	JA
VOEDSEL BEREIDEN MET EEN KERNVOELER	NEE	JA (beschikbaar in elke kamer bij Deluxe Control-modellen)
ONAFHANKELIJKE INSTELLING VAN VENTILATORSNELHEID (per niveau)	JA	JA
ONAFHANKELIJKE TIJDSINSTELLING (per niveau	JA	JA
ONAFHANKELIJKE INSTELLING STOOMPERCENTAGE (per niveau	NEE	JA (0-100%)
TEMPERATUURBEREIK	29-274 °C	**29-274 °C**
STOOMBEREIK	N.v.t.	**29-121 °C**
LEIDINGWERKVEREIST	NEE	JA
WATERBEHANDELINGSSYSTEEMVEREIST	NEE	JA
INSTALLATIEPROGRAMMA EN -SET BESCHIKBAAR	JA	JA
KAMERHOOGTE	95 mm)	**106 mm** Geschikt voor warmhoudbak van 4" met deksel (Verwijderen van ovenrek niet nodig)
FORMAAT	**546 mm B** **1003 mm D**	618 mm B 1029 mm D
STAPELBAAR	JA	JA
ZELFREINIGINGSPROGRAMMA'S	NEE	JA (vier opties, van spoelen tot diepe reiniging)
VERKRIJGBAAR MET EENVOUDIGE Of LUXE BEDIENING	JA	JA
GESCHIKT VOOR WI-FI	JA (Luxe bediening)	JA (Luxe bediening)
MENU-GEBRUIK	Menuaanbod - airfried, gegrilde en enkele gestoomde gerechten Bevroren producten	Menuaanbod - airfried, geroosterde, gegrilde en enkele gestoomde gerechten Zwaardere stoomtoepassingen: zeevruchten, verpakte producten om op te warmen, groenten, granen Frequente bereiding met een warmhoudbak van 4" met deksel Bereiding van vette/zeer vette eiwitrijke gerechten (bereiding met een kernvoeler, voordeel van zelfreiniging)

Een partner **waarop u kunt vertrouwen.**

Bij Alto-Shaam werken we continu aan het ontwerpen en produceren van producten die optimaal presteren onder de meest veeleisende omstandigheden zodat gebruikers elke maaltijd consistent en met vertrouwen kunnen bereiden. En ons team is net zo toegewijd aan het leveren van toonaangevende service en ondersteuning. U kunt erop vertrouwen dat wij voor u klaarstaan, van installatieoverleg tot 24-uurs apparatuurtraining en van dagelijkse technische hulp tot culinaire ondersteuning.

Compleet assortiment commerciële keukenapparatuur:

- Cook & Hold-Ovens
- Drop-In Droge Bain-Maries
- Warmhoudladen
- Verwarmde verkoopvitrines
- Rotisserieovens
- Warmhoudkasten
- Rookovens
- Multi-Cook-Ovens

GLOBAL EQUIPMENT

KLOP | PRO
SMART KITCHEN SOLUTIONS

Importeur van

ALTO-SHAAM

Nederland
Oostergracht 7A | 3763 LX Soest
+31 (0)30 2412 021
info@kloppro.nl

België
Blokhuisstraat 47E | 2800 Mechelen
+31 (0)30 2412 021
info@kloppro.be

De directie is niet aansprakelijk voor druk- of typefouten.

ALTO-SHAAM®

www.alto-shaam.nl

1261 NL 09/23