ALTO-SHAAM

CATALOGUE EUROPÉEN DES ÉQUIPEMENTS | FRANÇAIS

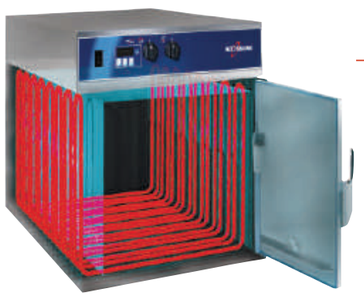
NOTRE HISTOIRE

Années 1960

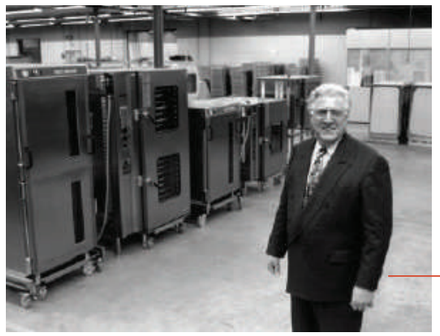
Le fondateur, Jerry Maahs, qui cherche un moyen de maintenir au chaud du poulet frit pendant ses livraisons au cours des froids hivers du Wisconsin, à l'idée d'utiliser des câbles thermiques pour créer des armoires de maintien de température novatrices. Halo Heat® fait ses débuts en 1968 au National Restaurant Association Show.

Années 1970

Ce qui a commencé comme une expérimentation avec la cuisson de côtes de bœuf pendant toute une nuit a mené à la création d'une toute nouvelle catégorie d'équipements de cuisine professionnelle : **les Cook & Hold, avec la technologie exclusive Halo Heat.**



Années 1980

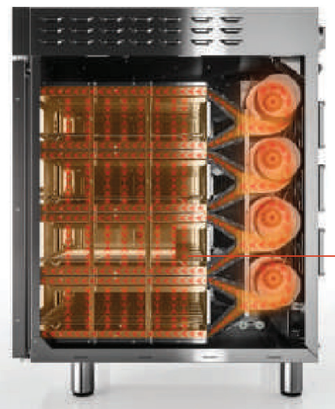


Constatant un besoin croissant en cuisines modernes toujours plus polyvalentes et efficaces, Alto-Shaam répond à ce besoin avec l'innovant **four Combitherm®.**

Son développement en une entreprise visionnaire proposant des systèmes de cuisine complets s'accompagne d'une croissance et d'une expansion spectaculaires, avec des installations partout, des bateaux de croisière à l'Antarctique.

1990s

2010s



Consciente de la capacité du système Structured Air Technology® à révolutionner l'industrie, la société Alto-Shaam s'associe à Phil McKee, fondateur et PDG d'Appliance Innovation pour élaborer la gamme révolutionnaire des **fours Vector® multi-cuisson.**

TABLE DES MATIÈRES

FOURS

Four multi-cuisson Vector® 8
Fours combinés Combitherm® 14
Fours Cook & Hold 20
Fumoirs Cook & Hold 26
Rôtissoires 32

MAINTIEN DE TEMPÉRATURE

Tiroirs de maintien de température 38
Armoires de maintien de température 40
Chariots mobiles pour banquet 42
Présentoirs et vitrines 44
Cuves chauffantes 52
Stations de découpe et tables chauffantes 58

REFROIDISSEURS

Refroidisseurs à courant d'air Quickchiller™ 60

FOURS MULTI-CUISSON VECTOR®

Une quantité et une variété d'aliments inégalées.

Pour cuire plus d'aliments avec une qualité optimale, le secret réside dans notre système **Structured Air Technology®**. Cette innovation offre jusqu'à quatre fours en un : chaque compartiment dispose d'un contrôle indépendant de la température, de la vitesse de ventilation et du temps de cuisson. Faites cuire jusqu'à quatre préparations différentes simultanément sans aucun transfert de saveur.

Fours multi-cuisson **Vector**

Une quantité d'aliments inégalée.

Le four Vector cuit deux fois plus de nourriture qu'un four traditionnel pour le même temps de cuisson.

Une variété inégalée.

Faites cuire jusqu'à quatre préparations différentes simultanément, sans aucun transfert de saveur. Contrôlez la température, la vitesse du ventilateur et le temps de cuisson dans chaque compartiment.

Réduisez vos besoins en main-d'œuvre qualifiée.

Supprimez certaines étapes de production alimentaire et évitez aux employés de surveiller et de faire tourner les plats.

Meilleure régularité.

Produisez à chaque fois des mets de grande qualité. La Structured Air Technology® offre une meilleure uniformité de cuisson, ainsi qu'une qualité accrue des aliments. Pas de détérioration des aliments. Pas de points chauds et froids.

Un contrôle avancé.

Conçue de manière volontairement simple, l'interface intuitive et conviviale propose des recettes programmables pour assurer la régularité de chaque cuisson.

Ouvrez la porte à votre guise.

Les rideaux d'air verticaux éliminent presque totalement les pertes de chaleur. Pas de souffle d'air chaud. Porte plus froide. Temps de récupération plus courts.

Fonctionnement sans eau.

Réduisez les coûts d'installation et d'exploitation. Pas de plomberie, de canalisations d'évacuation, de filtration ni de maintenance associée.

ChefLinc

Le système de gestion à distance procure aux utilisateurs un contrôle complet de leurs fours, de leur menu et gère leurs affaires en temps réel du bout des doigts

Fours multi-cuisson Vector | série H

- Remplacez ou simplifiez plusieurs pièces d'équipement. Ces fours peuvent faire le travail d'un four micro-ondes et combiné, d'un grill, d'un four convoyeur, d'une salamandre et bien plus encore ; tout cela en garantissant des mets de meilleure qualité dans un petit espace.
- **Sans évacuation.** Compact. Faible encombrement de 21" (533 mm) avec 2, 3 ou 4 compartiments.
- Des couleurs personnalisées sont disponibles pour améliorer l'image de marque et offrir une expérience attrayante aux clients.

DIMENSIONS DES PLATS

* Bacs gastronomes = (20 x 12)
* Plats GN 1/1 = (530 mm x 325 mm)

Fours multi-cuisson Vector | série H

2 compartiments série H (disponibles en version Deluxe ou avec commandes simples)

NUMÉRO DE MODÈLE
VMC-H2H
cheflinc

DIMENSIONS DES PLATS
2 bacs de restauration taille standard
20-3/4" x 12-3/4" x 4"
2 plats GN 1/1
(530 mm x 325 mm x 100 mm)
2 demi-plaques
18" x 13" x 1"
2 plats GN 2/3
(354 mm x 325 mm x 25 mm)

DIMENSIONS H X l X P
29-5/8" x 21" x 39-1/2"
(752 mm x 533 mm x 1 003 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
355 lb (161 kg)

TENSIONS
208-240 V, monophasé, 60 Hz
220-240 V, monophasé, 50/60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz

POIDS NET
295 lb (134 kg)

3 compartiments série H (disponibles en version Deluxe ou avec commandes simples)

UMÉRO DE MODÈLE
VMC-H3H
cheflinc

DIMENSIONS DES PLATS
3 bacs de restauration taille standard
20-3/4" x 12-3/4" x 4"
3 plats GN 1/1
(530 mm x 325 mm x 100 mm)
3 demi-plaques
18" x 13" x 1"
3 plats GN 2/3
(354 mm x 325 mm x 25 mm)

DIMENSIONS H X l X P
36-5/8" x 21" x 39-1/2"
(929 mm x 533 mm x 1 003 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
445 lb (202 kg)

TENSIONS
208-240 V, monophasé, 60 Hz
208-240 V, triphasé, 60 Hz
220-240 V, monophasé, 50/60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz

POIDS NET
377 lb (171 kg)

4 compartiments série H (disponibles en version Deluxe ou avec commandes simples)

NUMÉRO DE MODÈLE
VMC-H4H
cheflinc

DIMENSIONS DES PLATS
4 bacs de restauration taille standard
20-3/4" x 12-3/4" x 4"
4 plats GN 1/1
(530 mm x 325 mm x 100 mm)
4 demi-plaques
18" x 13" x 1"
4 plats GN 2/3
(354 mm x 325 mm x 25 mm)

DIMENSIONS H X l X P
43-5/8" x 21" x 39-1/2"
(1 108 mm x 533 mm x 1 003 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
502 lb (228 kg)

TENSIONS
208-240 V, triphasé, 60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz

POIDS NET
443 lb (201 kg)

FOURS COMBINÉS

COMBITHERM®

Un nouveau standard d'excellence pour la cuisson.

Fours Combitherm® | Modèles CT PROformance™

Pourquoi le CT PROformance ? Étudiez ce qui fait de nous les meilleurs.

La conception à dégagement nul.

Fait gagner un espace précieux sous la hotte de ventilation et réduit les coûts de ventilation.

Technologie PROpower™.

20 % plus rapide que les autres fours combinés et jusqu'à 80 % plus rapide que la technologie à convection. Accroissement de la production. Meilleur contrôle de la température. Temps de récupération plus courts.

Réduction de 80 % de la consommation d'eau.

Conception sans chaudière : amélioration des performances, meilleure fiabilité et réduction des coûts d'entretien associés aux pièces et à la main-d'œuvre pour la chaudière.

Fumoir parfaitement intégré.

Utilisez l'option CombiSmoke® pour fumer à chaud ou à froid avec de vrais copeaux de bois. Pas d'odeur ni de saveur résiduelle. Pas d'impact sur la capacité du four, le joint de la porte ou la performance du four.

Sonde alimentaire amovible.

Facilement étalonnée. Conçue pour se détacher pour un remplacement facile, une plus grande fiabilité et des coûts réduits de réparation et d'indisponibilité du four. Sonde sous vide en option.

Poignée de porte lumineuse à LED.

Conçue pour les besoins d'une cuisine en effervescence. Offre une signalisation visuelle de l'état du four.

Flexible de rinçage escamotable, accessible par l'avant.

Tête de pulvérisation haute efficacité PROrinse™.

Assure la sécurité des employés.

Le dispositif de ventilation Safevent™ évacue automatiquement la chaleur et la vapeur pendant les 60 dernières secondes du cycle de cuisson. Ouvrez la porte dès la fin du cycle de cuisson sans exposition à la chaleur et à la vapeur.

Fours combinés Combitherm® | CT PROformance™

† Ce four a obtenu la certification ENERGY STAR® de l'Agence américaine de protection environnementale.

Disponible avec ou sans support

CTP6-10 (disponible en version gaz ou électrique)

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
7 bacs gastronomes grande taille ou
7 plats GN 1/1 ou
7 demi-plaques

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz (gaz uniquement)
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
208-240 V, triphasé, 50/60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz
440-480 V, triphasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
35-1/8" x 35-11/16" x 41-7/16"
(892mm x 906mm x 1053mm)

POIDS D'EXPÉDITION
608 lb (276 kg)

POIDS NET
Environ 524 lb (238 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
72 lb (33 kg)

Disponible avec ou sans support

CTP10-10 (disponible en version gaz ou électrique)

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
11 bacs gastronomes grande taille ou
11 plats GN 1/1 ou
11 demi-plaques

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz (gaz uniquement)
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
208-240 V, triphasé, 50/60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz
440-480 V, triphasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
45-11/16" x 35-11/16" x 41-7/16"
(1 160 mm x 906 mm x 1 053 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
695 lb (315 kg)

POIDS NET
Environ 625 lb (283 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
120 lb (54 kg)

Disponible avec ou sans support

† CTP7-20 (disponible en version gaz ou électrique)

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
16 bacs gastronomes grande taille ou
16 plats GN 1/1 ou
8 plaques grande taille

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz (gaz uniquement)
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
208-240 V, triphasé, 50/60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz
440-480 V, triphasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
37-13/16" x 43-3/4" x 46-3/16"
(961 mm x 1 111 mm x 1 173 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
728 lb (330 kg)

POIDS NET
680 lb (308 kg) - électrique
660 lb (300 kg) - gaz

CAPACITÉ DU PRODUIT
168 lb (76 kg)

DIMENSIONS DES PLATS

* Bacs gastronomes = (20 x 12 x 2,5)
* Plaques grande taille = (26 x 18)
* Demi-plaques = (18 x 13)
* Plats GN 1/1 = (530 mm x 325 mm x 65 mm)
* Plats GN 2/1 = (650 mm x 530 mm x 65 mm)

Disponible avec ou sans support

† CTP10-20 (disponible en version gaz ou électrique)

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
22 bacs gastronomes grande taille ou
22 plats GN 1/1 ou
11 plaques grande taille

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz (gaz uniquement)
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz (gaz uniquement)
208-240 V, triphasé, 50/60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz
440-480 V, triphasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
45-11/16" x 43-3/4" x 46-3/16"
(1 160 mm x 1 111 mm x 1 173 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
805 lb (365 kg)

POIDS NET
Environ 760 lb (345 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
240 lb (109 kg)

CTP20-10 (disponible en version gaz ou électrique)

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
20 bacs gastronomes grande taille ou
20 plats GN 1/1 ou
20 demi-plaques

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz (gaz uniquement)
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz (gaz uniquement)
208-240 V, triphasé, 50/60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz
440-480 V, triphasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
79-1/4" x 35-11/16" x 42-1/4"
(2 012 mm x 906 mm x 1 072 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
1 175 lb (533 kg) - gaz
1 052 lb (477 kg) - électrique

POIDS NET
Environ 905 lb (411 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
240 lb (109 kg)

† CTP20-20 (disponible en version gaz ou électrique)

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
40 bacs gastronomes grande taille ou
40 plats GN 1/1 ou
20 plaques grande taille

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz (gaz uniquement)
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz (gaz uniquement)
208-240 V, triphasé, 50/60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz
440-480 V, triphasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
79-1/4" x 43-3/4" x 47"
(2 012 mm x 1 111 mm x 1 192 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
1 157 lb (525 kg) - électrique
1 250 lb (567 kg) - gaz

POIDS NET
Environ 1 100 lb (499 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
480 lb (218 kg)

Fours combinés Combitherm® | CT Express™

Le four compact à grand impact.

- Un encombrement compact qui maximise l'espace dans votre cuisine ainsi que les performances et la flexibilité.
- Réduisez la main-d'œuvre grâce à la fonction de nettoyage automatique CombiCleanPLUS™ avec quatre options de cycle. Utilise des pastilles de nettoyage pratiques et sûres.
- Intégration parfaite du fumoir avec l'option CombiSmoke®.
- Placez-le où vous voulez. Le convertisseur catalytique en option et la hotte sans évacuation filtrent l'air du four, éliminant ainsi les restrictions coûteuses liées à une hotte.
- Le contrôle ExpressTouch™ permet un usage et une navigation simples, une gestion personnalisable des recettes et une cuisson intuitive en une seule touche.
- Le ventilateur à deux vitesses et à inversion améliore les performances de cuisson tout en évitant une consommation excessive d'eau et d'électricité.
- Le pulvérisateur portatif peut être utilisé pour la cuisson, ajouter de l'eau aux plats ou rincer l'intérieur du four.
- La fonction Gold-n-Brown™ permet de contrôler l'humidité pour produire des aliments de qualité et sublimer leur finition.
- Contrôle amélioré avec l'option gril pour créer de nouvelles recettes et réaliser la finition de vos plats.
- Marquage personnalisable. Sélectionnez un extérieur en acier inoxydable standard ou faites votre choix parmi une palette de couleurs personnalisées en fonction du décor.

CTX4-10E avec commande Deluxe ou simple

(Modèle CTX4-EC également disponible)

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

3 bacs gastronomes grande taille 4" ou
5 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou
10 bacs gastronomes grande taille 1-1/4" ou

3 plats GN 1/1 100 mm ou
5 plats GN 1/1 65 mm ou
10 plats GN 1/1 20 mm ou

3 demi-plaques 1" ou
5 demi-plaques 1" ou
10 demi-plaques 1"

TENSIONS

208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
208-240 V, triphasé, 60 Hz
208-240 V, monophasé, 50 Hz
220-240 V, monophasé, 50/60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P

33-1/2" x 24-3/8" x 37-1/4"
(851 mm x 619 mm x 946 mm)

POIDS D'EXPÉDITION

310 lb (141 kg)

POIDS NET

180 lb (188 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT

48 lb (22 kg)

CTX4-10EVH

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

3 bacs gastronomes grande taille 4" ou
5 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou
10 bacs gastronomes grande taille 1-1/4" ou

3 plats GN 1/1 100 mm ou
5 plats GN 1/1 65 mm ou
10 plats GN 1/1 20 mm ou

3 demi-plaques 1" ou
5 demi-plaques 1" ou
10 demi-plaques 1"

TENSIONS

208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
208-240 V, triphasé, 60 Hz
208-240 V, monophasé, 50 Hz
220-240 V, monophasé, 50/60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P

45-1/2" x 24-1/8" x 39-3/8"
(1 153 mm x 612 mm x 999 mm)

POIDS D'EXPÉDITION

415 lb (188 kg)

POIDS NET

260 lb (118 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT

48 lb (22 kg)

DIMENSIONS DES PLATS

* Bacs gastronomes = (20 x 12)
* Demi-plaques = (18 x 13)
* Plats GN 1/1 = (530 mm x 325 mm)

FOURS **COOK & HOLD**

Cuisson et maintien précis à basse température

Avec la technologie Halo Heat® qui change la donne, les fours Cook & Hold Alto-Shaam sont conçus pour obtenir des mets de meilleure qualité et un meilleur rendement. La chaleur Halo Heat douce et rayonnante enveloppe les aliments sans qu'il soit nécessaire de recourir à des éléments extrêmement chauds, à un apport d'humidité ou à des ventilateurs. Ils font partie des appareils les plus polyvalents et efficaces de l'industrie : les fours Cook & Hold sont conçus pour optimiser votre retour sur investissement.

Fours Cook & Hold

Pas de ventilateurs. Pas de hotte. Seulement des saveurs EXCEPTIONNELLES.

Cuisson de nuit.

Lancez la cuisson la veille pour économiser sur le coût de la main-d'œuvre. Vos aliments sont cuits à la perfection et prêts à être servis le lendemain.

Développez votre menu.

Avec plusieurs tailles et options pour votre cuisine, même la plus petite des applications peut développer vos menus à l'aide d'un four Cook & Hold, pour obtenir des résultats réguliers avec chaque lot. Grâce aux fonctions programmables sur les modèles de commande de luxe, vous pouvez stocker vos huit recettes préférées pour créer un menu rapide.

Facile à utiliser.

Définissez la température de maintien et la commande simple pour cuisiner à l'aide d'un minuteur ou utilisez la sonde pour cuire à une température spécifiée avec la commande de luxe. Le four passe automatiquement en mode de conservation lorsque le cycle de cuisson est terminé.

Un meilleur rendement.

Servez plus de portions de la même tranche de viande pour augmenter votre marge. Les fours Cook & Hold Alto-Shaam présentent environ une perte de protéines de 18 % inférieure par rapport aux fours à convection traditionnels.

300-TH-III avec commande Deluxe

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
2 bacs gastronomes grande taille 4" ou
3 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou

2 GN 1/1 100 mm ou
3 GN 1/1 65 mm

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
18-15/16" x 16-13/16" x 25-3/16"
(480 mm x 426 mm x 643 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
129 lb (59 kg)

POIDS NET
69 lb (31 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
36 lb (16 kg)

500-TH-II

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
3 bacs gastronomes grande taille 4" ou
4 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou

3 GN 1/1 100 mm ou
4 GN 1/1 65 mm

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
31-7/8" x 19" x 29-9/16"
(809 mm x 483 mm x 675 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
166 lb (75 kg)

POIDS NET
130 lb (59 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
40 lb (18 kg)

500-TH-III avec commande Deluxe

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
3 bacs gastronomes grande taille 4" ou
4 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou

3 GN 1/1 100 mm ou
4 GN 1/1 65 mm ou

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
31-7/8" x 19" x 26-9/16"
(809 mm x 483 mm x 675 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
180 lb (82 kg)

POIDS NET
140 lb (64 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
40 lb (18 kg)

DIMENSIONS DES PLATS

* Bacs gastronomes = (20 x 12)
* Demi-plaques = (18 x 13 x 1)
* Plats GN 1/1 = (530 mm x 325 mm)

Fours Cook & Hold

750-TH-II

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE*

4 bacs gastronomes grande taille 6" ou
6 bacs gastronomes grande taille 4" ou
10 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou

4 GN 1/1 150 mm ou
6 GN 1/1 100 mm ou
10 GN 1/1 65 mm ou

6 plaques grande taille

TENSIONS

120 V, monophasé, 60 Hz
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Étagères supplémentaires requises

DIMENSIONS H x l x P

31-7/8" x 26-5/8" x 31-5/8"
(809 mm x 676 mm x 802 mm)

POIDS D'EXPÉDITION

264 lb (120 kg)

POIDS NET

194 lb (88 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT

100 lb (45 kg)

750-TH-III avec commande Deluxe

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE*

6 bacs gastronomes grande taille 4" ou
10 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou

6 GN 1/1 100 mm ou
10 GN 1/1 65 mm ou

6 plaques grande taille

TENSIONS

120 V, monophasé, 60 Hz
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Étagères supplémentaires requises

DIMENSIONS H x l x P

31-7/8" x 26-5/8" x 31-5/8"
(809 mm x 676 mm x 802 mm)

POIDS D'EXPÉDITION

260 lb (118 kg)

POIDS NET

192 lb (87 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT

100 lb (45 kg)

1000-TH-II

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

4 bacs gastronomes grande taille 2-1/2"* ou

4 GN 1/1 65 mm* ou

8 plaques grande taille

TENSIONS

120 V, monophasé, 60 Hz
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Étagères supplémentaires requises

DIMENSIONS H x l x P

40-3/16" x 23-1/2" x 31-5/8"
(1 021 mm x 597 mm x 802 mm)

POIDS D'EXPÉDITION

275 lb (125 kg)

POIDS NET

200 lb (91 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT

120 lb (54 kg)

1000-TH-III avec commande Deluxe

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE*

4 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou

4 GN 1/1 65 mm ou

8 plaques grande taille

TENSIONS

208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Étagères supplémentaires requises

DIMENSIONS H x l x P

40-3/16" x 23-1/2" x 31-5/8"
(1 021 mm x 597 mm x 802 mm)

POIDS D'EXPÉDITION

275 lb (125 kg)

POIDS NET

230 lb (104 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT

120 lb (54 kg)

1000-TH-I

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE*
(PAR COMPARTIMENT)

4 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou

4 GN 1/1 65 mm ou

8 plaques grande taille

TENSIONS

208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Étagères supplémentaires requises

DIMENSIONS H x l x P

75-5/8" x 23-15/16" x 31-5/8"
(1 920 mm x 608 mm x 802 mm)

POIDS D'EXPÉDITION

435 lb (197 kg)

POIDS NET

346 lb (157 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT

120 lb (54 kg) par compartiment

1200-TH-III avec commande Deluxe

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
(PAR COMPARTIMENT)

4 bacs gastronomes grande taille 2-1/2"* ou

4 GN 1/1 65 mm* ou

8 plaques grande taille

TENSIONS

208-240 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 50/60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz

* Étagères supplémentaires requises

DIMENSIONS H x l x P

75-5/8" x 23-15/16" x 31-5/8"
(1 920 mm x 608 mm x 802 mm)

POIDS D'EXPÉDITION

435 lb (197 kg)

POIDS NET

345 lb (156 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT

120 lb (54 kg) par compartiment

DIMENSIONS DES PLATS

* Bacs gastronomes = (20 x 12 x 2,5)
* Demi-plaques = (18 x 13 x 1)
* Plats GN 1/1 = (530 mm x 325 mm x 65 mm)

FUMOIRS **COOK & HOLD**

Introduisez de vives saveurs.

Introduisez de nouvelles saveurs uniques à votre menu en toute simplicité avec les fumoirs Cook & Hold Alto-Shaam. Ils vous permettent, presque sans effort, d'avoir recours à une ancienne technique qui permet d'imprégner vos aliments de vives saveurs. Tout ceci sans sodium ajouté, graisses ou sucre ajoutés. Élevez les ingrédients ordinaires par un fumage à chaud ou à froid.

Fumoirs Cook & Hold

767-SK

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

5 bacs gastronomes grande taille 4" ou
9 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou

5 GN 1/1 100 mm ou
9 GN 1/1 65 mm ou

5 plaques grande taille*

TENSIONS

120 V, monophasé, 60 Hz
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Étagères supplémentaires requises

DIMENSIONS H x l x P

33-3/8" x 26-5/8" x 31-5/8"
(848 mm x 676 mm x 802 mm)

POIDS D'EXPÉDITION

265 lb (120 kg)

POIDS NET

197 lb (89 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT

100 lb (45 kg)

767-SK-III

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

5 bacs gastronomes grande taille 4" ou
9 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou

5 GN 1/1 100 mm ou
9 GN 1/1 65 mm ou

5 plaques grande taille*

TENSIONS

208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Étagères supplémentaires requises

DIMENSIONS H x l x P

33-3/8" x 26-5/8" x 31-5/8"
(848 mm x 676 mm x 802 mm)

POIDS D'EXPÉDITION

283 lb (128 kg)*

POIDS NET

190 lb (86 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT

100 lb (45 kg)

1000-SK-II

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

3 bacs gastronomes grande taille 2-1/2"* ou

3 GN 1/1 65 mm* ou

7 plaques grande taille

TENSIONS

208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Étagères supplémentaires requises

DIMENSIONS H x l x P

40-3/16" x 23-1/2" x 31-5/8"
(1 021 mm x 597 mm x 802 mm)

POIDS D'EXPÉDITION

282 lb (101 kg)

POIDS NET

203 lb (92 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT

120 lb (54 kg)

1000-SK-III

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

3 bacs gastronomes grande taille 2-1/2"* ou

3 GN 1/1 65 mm* ou

7 plaques grande taille

TENSIONS

208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Étagères supplémentaires requises

DIMENSIONS H x l x P

40-3/16" x 23-1/2" x 31-5/8"
(1 021 mm x 597 mm x 802 mm)

POIDS D'EXPÉDITION

203 lb (92 kg)

POIDS NET

120 lb (54 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT

120 lb (54 kg)

1767-SK

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
(PAR COMPARTIMENT)

5 bacs gastronomes grande taille 4" ou
9 bacs gastronomes grande taille 2-1/2"

5 GN 1/1 100 mm ou
9 GN 1/1 65 mm ou

5 plaques grande taille*

TENSIONS

208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Étagères supplémentaires requises

DIMENSIONS H x l x P

61-15/16" x 27-1/16" x 32-3/4"
(1 572 mm x 686 mm x 832 mm)

POIDS D'EXPÉDITION

450 lb (204 kg)

POIDS NET

356 lb (161 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT

100 lb (45 kg) par compartiment

DIMENSIONS DES PLATS

* Bacs gastronomes = (20 x 12 x 2,5)
* Demi-plaques = (18 x 13 x 1)
* Plats GN 1/1 = (530 mm x 325 mm x 65 mm)

Fumoirs | **Cook & Hold**

1767-SK-III

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
(PAR COMPARTIMENT)

9 bacs gastronomes grande taille 2-1/2"
5 bacs gastronomes grande taille 4" ou

9 GN 1/1 65 mm ou
5 GN 1/1 100 mm ou

5 plaques grande taille*

TENSIONS
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Étagères supplémentaires requises

DIMENSIONS H x l x P
61-15/16" x 27-1/16" x 32-3/4"
(1 572 mm x 686 mm x 832 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
450 lb (204 kg)

POIDS NET
359 lb (163 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
100 lb (45 kg) par compartiment

1000-SK-I

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
(PAR COMPARTIMENT)

3 bacs gastronomes grande taille 2-1/2"* ou

3 GN 1/1 65 mm* ou

7 plaques grande taille

TENSIONS
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Étagères supplémentaires requises

DIMENSIONS H x l x P
75-5/8" x 23-15/16" x 32-1/4"
(1 920 mm x 608 mm x 819 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
445 lb (202 kg)

POIDS NET
377 lb (171 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
120 lb (54 kg) par compartiment

1200-SK-III

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
(PAR COMPARTIMENT)

3 bacs gastronomes grande taille 2-1/2"* ou

3 GN 1/1 65 mm* ou

7 plaques grande taille

TENSIONS
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Étagères supplémentaires requises

DIMENSIONS H x l x P
75-5/8" x 23-15/16" x 32-1/4"
(1 920 mm x 608 mm x 819 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
465 lb (211 kg)

POIDS NET
390 lb (177 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
120 lb (54 kg) par compartiment

RÔTISSOIRES

Délicieusement rapide et efficace.

Les rôtissoires Alto-Shaam à nettoyage automatique se distinguent dans la cuisine et l'industrie. Elles offrent des temps de cuisson plus courts, permettent de consommer moins d'énergie et proposent des options de nettoyage supplémentaires. Tout ceci en vue d'obtenir un retour sur investissement plus rapidement. Cependant, ces fours ne se limitent pas aux poulets. Notre gamme de rôtissoires peut être utilisée pour cuire des filets de porc, poitrines de dinde, pains de viande, côtes, légumes et bien plus. De plus, le mode de conservation Alto-Shaam automatique et innovant permet de conserver les aliments dans le four et d'améliorer l'aspect de votre vitrine.

Rôtissoires

AR-7T autonettoyante (disponible avec panneau de verre bombé* ou plat)

CAPACITÉ DU PRODUIT

Broches coudées (standard)
Jusqu'à (21) poulets de 3-1/2 lb (1,6 kg)
Jusqu'à (28) poulets de 2-1/2 à 3 lb
(1,1 à 1,4 kg)

Broches de perçage (en option)
Jusqu'à (28) poulets de 2-1/2 à 3-1/2 lb
(1,1 à 1,6 kg)

Broche à dinde (en option)
(jusqu'à 3 broches peuvent être utilisées)
Une (1) dinde jusqu'à 25 lb (11,3 kg)
sur chaque broche

Panier (en option)
Jusqu'à (21) poulets de 3 à 3-1/2 lb
(1,1 à 1,6 kg)

Grande broche en V (en option)
Jusqu'à (14) poulets de 7 lb
(3,2 kg)

DIMENSIONS H x l x P
40-5/8" x 43-3/4" x 32-1/4"*
(1 032 mm x 1 113 mm x 818 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
440 lb (200 kg)

POIDS NET
361 lb (164 kg)

TENSIONS
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
208 V, triphasé, 60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz
240 V, triphasé, 60 Hz

Illustration : option couleur personnalisée

AR-7E (disponible avec panneau de verre bombé* ou plat)

CAPACITÉ DU PRODUIT

Broches coudées (standard)
Jusqu'à (21) poulets de 3-1/2 lb (1,6 kg)
Jusqu'à (28) poulets de 2-1/2 à 3 lb
(1,1 à 1,4 kg)

Broches de perçage (en option)
Jusqu'à (28) poulets de
2-1/2 à 3-1/2 lb (1,1 à 1,6 kg)

Broche à dinde (en option)
(jusqu'à 3 broches peuvent être utilisées)
Une (1) dinde jusqu'à 25 lb (11 kg)
sur chaque broche

DIMENSIONS H x l x P
40-1/4" x 39-1/16 x 32-1/8"
(1 022 mm x 992 mm x 815 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
451 lb (205 kg)

POIDS NET
361 lb (164 kg)

TENSIONS
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
208 V, triphasé, 60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz
240 V, triphasé, 60 Hz

Armoire de maintien de température AR-7HT
(disponible avec panneau de verre bombé* ou plat)

CAPACITÉ DU PRODUIT
98 lb (44 kg)
24 gondoles de poulet : 6 par
étagères

8 plaques grande taille 18" x 26" x 1"
(457 mm x 660 mm x 25 mm)*

16 demi-plaques 18" x 13" x 1"
(457 mm x 330 mm x 25 mm)*

* Avec tablettes supplémentaires

DIMENSIONS H x l x P
40-3/4" x 43-1/8" x 32"*
(1 036 mm x 1 095 mm x 813 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
400 lb (181 kg)

POIDS NET
321 lb (146 kg)

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
208-240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

Illustration : option couleur personnalisée

Armoire de maintien de température AR-7H
(disponible avec panneau de verre bombé* ou plat)

CAPACITÉ DU PRODUIT
60 lb (27 kg) maximum
24 gondoles de poulet : 6 par
étagères

8 plaques grande taille 18" x 26" x 1"
(457 mm x 660 mm x 25 mm)*

16 demi-plaques 18" x 13" x 1"
(457 mm x 330 mm x 25 mm)*

DIMENSIONS H x l x P
40-1/2" x 38-1/8" x 32-1/16"*
(1 028 mm x 968 mm x 814 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
319 lb (145 kg)

POIDS NET
269 lb (122 kg)

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

AR-7T autonettoyante

AR-7EVH (disponible avec panneau de verre bombé* ou plat)

CAPACITÉ DU PRODUIT

Broches coudées (standard)
Jusqu'à (21) poulets de 3-1/2 lb (1,6 kg)
Jusqu'à (28) poulets de 2-1/2 à 3 lb
(1,1 à 1,4 kg)

Broches de perçage (en option)
Jusqu'à (28) poulets de
2-1/2 à 3-1/2 lb (1,1 à 1,6 kg)

Broche à dinde (en option)
(jusqu'à 3 broches peuvent être utilisées)
Une (1) dinde jusqu'à 25 lb (11 kg)
sur chaque broche

DIMENSIONS H x l x P
54" x 39-1/16 x 32"*
(1 371 mm x 992 mm x 813 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
568 lb (258 kg)

POIDS NET
481 lb (218 kg)

TENSIONS
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
208 V, triphasé, 60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz
240 V, triphasé, 60 Hz

MAINTIEN DE TEMPÉRATURE

Le temps s'arrête.

Maintenir vos plats à la température idéale jusqu'au moment de les servir requiert la douceur et la précision de la technologie Halo Heat® d'Alto-Shaam. Grâce au contrôle de la température et à un environnement fermé exempt d'air forcé et d'apport d'humidité, les aliments sont maintenus au chaud et restent savoureux à souhait. L'équipement de maintien de température Alto-Shaam se décline dans une multitude de tailles et de styles, et n'importe quelle opération permet donc d'optimiser la qualité tout en réduisant au maximum les déchets alimentaires.

Maintien de température | Tiroirs

500-1D

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
1 bac gastronome grande taille 6" ou
1 plat GN 1/1 152 mm

TENSIONS
120 V, monophasé, 50/60 Hz
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
230V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
11-5/8" x 24-5/8" x 25-7/8"
(296 mm x 624 mm x 657 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
90 lb (41 kg)

POIDS NET
80 lb (36 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
41 lb (19 kg) maximum

500-1DN

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
1 bac gastronome grande taille 6" ou
1 plat GN 1/1 152 mm

TENSIONS
120 V, monophasé, 50/60 Hz
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
230V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
11-5/8" x 16-11/16" x 31-3/16"
(296 mm x 423 mm x 792 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
75 lb (34 kg)

POIDS NET
67 lb (30 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
41 lb (19 kg) maximum

500-2D

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
(PAR TIROIR)
1 bac gastronome grande taille 6" ou
1 plat GN 1/1 152 mm

TENSIONS
120 V, monophasé, 50/60 Hz
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
230V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
18-15/16" x 24-5/8" x 25-7/8"
(481 mm x 624 mm x 657 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
125 lb (57 kg)

POIDS NET
115 lb (52 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
41 lb (19 kg) maximum

500-2DN

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
(PAR TIROIR)
1 bac gastronome grande taille 6" ou
1 plat GN 1/1 152 mm

TENSIONS
120 V, monophasé, 50/60 Hz
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
230V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
18-15/16" x 16-11/16" x 31-3/16"
(481 mm x 423 mm x 792 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
112 lb (51 kg)

POIDS NET
100 lb (45 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
41 lb (19 kg) maximum

500-3D

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
(PAR TIROIR)
1 bac gastronome grande taille 6" ou
1 plat GN 1/1 152 mm

TENSIONS
120 V, monophasé, 50/60 Hz
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
230V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
26-1/8" x 24-5/8" x 25-7/8"
(664mm x 624 mm x 657 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
165 lb (75 kg)

POIDS NET
150 lb (68 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
41 lb (19 kg) maximum

500-3DN

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
(PAR TIROIR)
1 bac gastronome grande taille 6" ou
1 plat GN 1/1 152 mm

TENSIONS
120 V, monophasé, 50/60 Hz
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
230V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
26-1/8" x 16-11/16" x 31-3/16"
(664 mm x 423 mm x 792 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
145 lb (66 kg)

POIDS NET
130 lb (59 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
41 lb (19 kg) maximum

Maintien de température | Tiroirs individuels de contrôle de température

500-2DI (commandes de température individuelles)

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
(PAR TIROIR)
1 bac gastronome grande taille 6" ou
1 plat GN 1/1 152 mm

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
208-240 V, monophasé, 60 Hz
230V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
19-15/16" x 24-5/8" x 25-7/8"
(491 mm x 624 mm x 657 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
125 lb (57 kg)

POIDS NET
115 lb (52 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
41 lb (19 kg) maximum

Armoire de maintien | de température

300-S

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

2 bacs gastronomes grande taille 4" ou
3 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou

2 GN 1/1 100 mm ou
3 GN 1/1 65 mm

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
18-3/8" x 17-7/16" x 25-3/8"
(466 mm x 443 mm x 645 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
125 lb (57 kg)

POIDS NET
65 lb (29 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
36 lb (16 kg)

500-S

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

6 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou
3 bacs gastronomes grande taille 4" ou

6 GN 1/1 65 mm ou
3 GN 1/1 100 mm ou

11 demi-plaques

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
31-7/8" x 19" x 26-9/16"
(809 mm x 483 mm x 675 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
150 lb (68 kg)

POIDS NET
110 lb (50 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
60 lb (27 kg)

750-S

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

4 bacs gastronomes grande taille 6" ou
6 bacs gastronomes grande taille 4" ou
10 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou

4 GN 1/1 150 mm ou
6 GN 1/1 100 mm ou
10 GN 1/1 65 mm ou

6 plaques grande taille*

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Étagères supplémentaires requises

DIMENSIONS H x l x P
31-7/8" x 26-5/8" x 31-3/8"
(809 mm x 676 mm x 797 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
228 lb (103 kg)

POIDS NET
157 lb (71 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
120 lb (54 kg)

1000-S

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

4 bacs gastronomes grande taille 2-1/2"* ou

4 GN 1/1 65 mm* ou

8 plaques grande taille

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Étagères supplémentaires requises

DIMENSIONS H x l x P
40-3/8" x 23-1/2" x 31-9/16"
(1 025 mm x 597 mm x 801 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
223 lb (101 kg)

POIDS NET
175 lb (79 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
120 lb (54 kg)

1200-S

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
AVEC GLISSIÈRES DE PLATS

16 bacs gastronomes grande taille 2-1/2"* ou
8 bacs gastronomes grande taille 4" ou
8 bacs gastronomes grande taille 6" ou

16 GN 1/1 65 mm* ou
8 GN 1/1 100 mm ou
8 GN 1/1 150 mm ou

16 plaques grande taille*

AVEC PORTE-GRILLES ET ÉTAGÈRES

16 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou
8 bacs gastronomes grande taille 4" ou
8 bacs gastronomes grande taille 6" ou

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

8 plaques grande taille**

DIMENSIONS H x l x P
44" x 26-7/16" x 32-3/16"
(1 117 mm x 671 mm x 817 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
240 lb (109 kg)

POIDS NET
179 lb (81 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
192 lb (87 kg)

*Avec jeux de glissières de plats supplémentaires

**Étagères en option requises

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
208 V (1 000 W), monophasé, 60 Hz
240 V (1 000 W), monophasé, 60 Hz
208 V (2 000 W), monophasé, 60 Hz
240 V (2 000 W), monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

1000-UP (disponible également avec porte transparente)

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
(PAR COMPARTIMENT)

4 bacs gastronomes grande taille 2-1/2"* ou

4 GN 1/1 65 mm* ou

8 plaques grande taille

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
75-13/16" x 23-15/16" x 32-11/16"
(1 924 mm x 608 mm x 804 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
360 lb (163 kg)

POIDS NET
282 lb (128 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
120 lb (54 kg) par compartiment

*Étagères en option requises

1200-UP

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
(PAR COMPARTIMENT)
AVEC GLISSIÈRES DE PLATS

16 bacs gastronomes grande taille 2-1/2"* ou
8 bacs gastronomes grande taille 4" ou
8 bacs gastronomes grande taille 6" ou

16 GN 1/1 65 mm* ou
8 GN 1/1 100 mm ou
8 GN 1/1 150 mm ou

16 plaques grande taille*

AVEC PORTE-GRILLES ET ÉTAGÈRES

16 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou
8 bacs gastronomes grande taille 4" ou
8 bacs gastronomes grande taille 6" ou

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

8 plaques grande taille**

DIMENSIONS H x l x P
75-13/16" x 26-7/16" x 32-3/16"
(1 924 mm x 671 mm x 817 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
393 lb (178 kg)

POIDS NET
333 lb (151 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
192 lb (87 kg) par compartiment

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

*Avec jeux de glissières de plats supplémentaires

**Étagères en option requises

DIMENSIONS DES PLATS

* Bacs gastronomes = (20 x 12 x 2-1/2)
* Demi-plaques = (18 x 13 x 1)
* Plaques grande taille = (18 x 26 x 1)
* Plats GN 1/1 = (530 mm x 325 mm x 65 mm)

Chariots pour banquets et réchauds | de maintien de température

1000-BQ2-96

CAPACITÉ MAXIMALE

ASSIETTES
[96] assiettes 9" à 10"
[96] assiettes 229 mm à 254 mm

PLATS
[32] bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou
[32] GN 1/1 65 mm

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
67-5/8" x 37-15/16" x 30-13/16"
(1 716 mm x 964 mm x 783 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
415 lb (188 kg)

POIDS NET
322 lb (146 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
240 lb (109 kg)

Illustration : option porte divisée

1000-BQ2-128

CAPACITÉ MAXIMALE

ASSIETTES
[128] assiettes 9" à 10"
[128] assiettes 229 mm à 254 mm

PLATS
[32] bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou
[32] GN 1/1 65 mm

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
67-5/8" x 45-7/8" x 30-13/16"
(1 716 mm x 1 164 mm x 783 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
485 lb (220 kg)

POIDS NET
370 lb (168 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
320 lb (145 kg)

Illustration : option porte divisée

1000-BQ2-192

CAPACITÉ MAXIMALE

ASSIETTES
[192] assiettes 9" à 10"
[192] assiettes 229 mm à 254 mm

PLATS
[64] bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou
[64] GN 1/1 65 mm

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
208 V, monophasé, 60 Hz
240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
67-5/8" x 68-11/16" x 30-13/16"
(1 716 mm x 1 744 mm x 783 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
750 lb (340 kg)

POIDS NET
618 lb (280 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
480 lb (218 kg)

20-20MW

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
40 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou
40 plats GN 1/1 65 mm

20 plaques grande taille*

TENSIONS
208 V, monophasé, 50/60 Hz
240 V, monophasé, 50/60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Étagères supplémentaires requises

DIMENSIONS H x l x P
74-3/4" x 35" x 41-5/16"
(1 898 mm x 888 mm x 1 049 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
538 lb (244 kg)

POIDS NET
419 lb (190 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
480 lb (218 kg)

20-20W

CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE
40 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou
40 plats GN 1/1 65 mm

20 plaques grande taille*

TENSIONS
208 V, monophasé, 50/60 Hz
240 V, monophasé, 50/60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Étagères supplémentaires requises

DIMENSIONS H x l x P
74-3/4" x 32-11/16" x 41"
(1 898 mm x 830 mm x 1 039 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
538 lb (244 kg)

POIDS NET
419 lb (190 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
480 lb (218 kg)

1000-MH2-1

CAPACITÉ DE PLATS (DIMENSIONS)
30 GN 1/1
(530 mm x 325 mm x 65 mm)

TENSIONS
220 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H X l X P
(1 740 mm x 840 mm x 915 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
(168 kg)

POIDS NET
(110 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
163 kg

PRÉSENTOIRS ET VITRINES

Plus de goût. Moins de gaspillage.

Les présentoirs chauffants Alto-Shaam® sont pensés et conçus pour respecter la qualité des aliments. Lorsque la nourriture est bonne, les ventes sont florissantes. Tous les présentoirs d'Alto-Shaam maintiennent les aliments à haute ou basse température, conservent leur aspect et leur goût et disposent d'étagères réglables et indépendantes permettant de conserver la qualité optimale des aliments, quel que soit leur contenant. Grâce à la technologie de chaleur rayonnante Halo Heat®, nos présentoirs conserveront l'humidité de vos produits, leur garantissant une plus longue durée de conservation en rayon, réduisant le gaspillage et augmentant les bénéfices.

Présentoirs et vitrines

HSM-24/3S-CT

CAPACITÉ DE PLATS

Trois (3) étagères de
20-7/8" (530 mm) de large,
Quatre (4) gondoles de poulet
avec couvercles par étagère.

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
208-240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
45-3/4" x 24" x 27-5/16"
(1 162 mm x 609 mm x 694 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
300 lb (136 kg)

POIDS NET
250 lb (113 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
16 lb (7 kg) par étagère

HSM-36/3S-CT

CAPACITÉ DE PLATS

Trois (3) étagères de
32-7/8" (835 mm) de large,
Six (6) gondoles de poulet
avec couvercles par étagère.

TENSIONS
208-240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
45-3/4" x 36" x 27-5/16"
(1 162 mm x 914 mm x 694 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
417 lb (189 kg)

POIDS NET
311 lb (141 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
24 lb (11 kg) par étagère

HSM-24/4S

CAPACITÉ DE PLATS

Quatre (4) étagères de
20-7/8" (530 mm) de large,
Quatre (4) gondoles de poulet
avec couvercles par étagère.

TENSIONS
208-240 V, monophasé, 60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
79-7/8" x 24" x 27-5/16"
(2 029 mm x 609 mm x 694 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
490 lb (222 kg)

POIDS NET
395 lb (179 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
16 lb (7 kg) par étagère

HSM-36/4S

CAPACITÉ DE PLATS

Quatre (4) étagères de
32-7/8" (835 mm) de large,
Six (6) gondoles de poulet
avec couvercles par étagère.

TENSIONS
208-240 V, monophasé, 60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
79-7/8" x 36" x 27-5/16"
(2 029 mm x 914 mm x 694 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
586 lb (266 kg)

POIDS NET
485 lb (220 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
24 lb (11 kg) par étagère

HSM-48/4S

CAPACITÉ DE PLATS

Quatre (4) étagères de
44-7/8" (1 140 mm) de large,
Dix (10) gondoles de poulet
avec couvercles par étagère.

TENSIONS
208-240 V, monophasé, 60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
79-7/8" x 48" x 27-5/16"
(2 029 mm x 1 219 mm x 694 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
690 lb (313 kg)

POIDS NET
555 lb (252 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
40 lb (18 kg) par étagère

HSM-24/5S

CAPACITÉ DE PLATS

Cinq (5) étagères de
20-7/8" (530 mm) de large,
Quatre (4) gondoles de poulet
avec couvercles par étagère.

TENSIONS
208-240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
79-7/8" x 24" x 27-5/16"
(2 029 mm x 609 mm x 694 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
550 lb (249 kg)

POIDS NET
406 lb (184 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
16 lb (7 kg) par étagère

HSM-36/5S

CAPACITÉ DE PLATS

Cinq (5) étagères de
32-7/8" (835 mm) de large,
Six (6) gondoles de poulet
avec couvercles par étagère.

TENSIONS
208-240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
79-7/8" x 36" x 27-5/16"
(2 029 mm x 914 mm x 694 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
652 lb (296 kg)

POIDS NET
496 lb (225 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
24 lb (11 kg) par étagère

HSM-48/5S

CAPACITÉ DE PLATS

Cinq (5) étagères de
44-7/8" (1 140 mm) de large,
Dix (10) gondoles de poulet
avec couvercles par étagère.

TENSIONS
208-240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
79-7/8" x 48" x 27-5/16"
(2 029 mm x 1 219 mm x 694 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
772 lb (350 kg)

POIDS NET
563 lb (255 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
40 lb (18 kg) par étagère

Présentoirs et vitrines

HFT2-300

CAPACITÉ DE PLATS
3 bacs gastronomes grande taille 4" ou
3 plats GN 1/1 100 mm

TENSIONS
208-240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50 Hz

DIMENSIONS H x l x P
33-3/4" x 48" x 39-3/4"
(857 mm x 1 220 mm x 1 008 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
280 lb (127 kg)

POIDS NET
160 lb (73 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
62 lb (30 kg)

HFT2-400

CAPACITÉ DE PLATS
4 bacs gastronomes grande taille 4" ou
4 plats GN 1/1 100 mm

TENSIONS
208-240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50 Hz

DIMENSIONS H x l x P
33-3/4" x 60" x 39-3/4"
(857 mm x 1 525 mm x 1 008 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
280 lb (127 kg)

POIDS NET
contacter l'usine

CAPACITÉ DU PRODUIT
96 lb (44 kg)

HFT2-500

CAPACITÉ DE PLATS
5 bacs gastronomes grande taille 4" ou
5 plats GN 1/1 100 mm

TENSIONS
208-240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50 Hz

DIMENSIONS H x l x P
33-3/4" x 72" x 39-3/4"
(857 mm x 1 830 mm x 1 008 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
contacter l'usine

POIDS NET
209 lb (95 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
120 lb (54 kg)

Illustration : modèle Deluxe

ITM2-48 (standard ou Deluxe)

CAPACITÉ
Douze (12) gondoles de poulet avec couvercles

TENSIONS
120 V, monophasé, 50/60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
60-1/2" x 48" x 28-5/16"
(1 536 mm x 1 219 mm x 719 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
389 lb (176 kg)

POIDS NET
255 lb (116 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
36 lb (16 kg)

DIMENSIONS DES PLATS

* Bacs gastronomes = (20 x 12)

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

ITM2-72 (standard ou Deluxe)

CAPACITÉ
Vingt-et-une (21) gondoles de poulet avec couvercles

TENSIONS
120 V, monophasé, 50/60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
60-1/2" x 72" x 28-5/16"
(1 536 mm x 1 829 mm x 719 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
590 lb (268 kg)

POIDS NET
355 lb (161 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
63 lb (29 kg)

ED2SYS-48

CAPACITÉ DE PLATS
3 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou
3 GN 1/1 65 mm ou
2 plaques grande taille

TENSIONS
120/208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
208 V, monophasé, 50/60 Hz
240 V, monophasé, 50/60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
47-11/16" x 48" x 47-3/8"
(1 212 mm x 1 219 mm x 1 202 m

POIDS D'EXPÉDITION
500 lb (227 kg)

POIDS NET
450 lb (204 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
48 lb (22 kg)

ED2SYS-72

CAPACITÉ DE PLATS
5 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou
5 GN 1/1 65 mm ou
3 plaques grande taille

TENSIONS
120/208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
208 V, monophasé, 50/60 Hz
240 V, monophasé, 50/60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz
380 V, triphasé, 50/60 Hz
415 V, triphasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
47-11/16" x 72" x 47-3/8"
(1 761 mm x 1 829 mm x 1 202 m

POIDS D'EXPÉDITION
700 lb (317 kg)

POIDS NET
621 lb (282 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
80 lb (36 kg)

ED2SYS-96

CAPACITÉ DE PLATS
7 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou
7 GN 1/1 65 mm ou
4 plaques grande taille

TENSIONS
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
47-11/16" x 96" x 47-3/8"
(1 212 mm x 2 438 mm x 1 202

POIDS D'EXPÉDITION
796 lb (361 kg)

POIDS NET
716 lb (325 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
112 lb (51 kg)

Présentoirs et vitrines

ED2-48

CAPACITÉ DE PLATS
3 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou
3 GN 1/1 65 mm ou
2 plaques grande taille

TENSIONS
120/208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
30-1/8" x 48" x 44-5/16"
(765 mm x 1 219 mm x 1 125 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
372 lb (169 kg)

POIDS NET
297 lb (135 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
48 lb (22 kg)

ED2-72

CAPACITÉ DE PLATS
5 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou
5 GN 1/1 65 mm ou
3 plaques grande taille

TENSIONS
120/208-240 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
30-1/8" x 72" x 44-5/16"
(765 mm x 1 829 mm x 1 125 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
465 lb (210 kg)

POIDS NET
419 lb (190 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
80 lb (36 kg)

ED2-96

CAPACITÉ DE PLATS
7 bacs gastronomes grande taille 2-1/2" ou
7 GN 1/1 65 mm ou
4 plaques grande taille

TENSIONS
120/208-240 V, monophasé, 60 Hz
380-415 V, triphasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
30-1/8" x 96" x 44-5/16"
(765 mm x 2 438 mm x 1 125 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
585 lb (265 kg)

POIDS NET
526 lb (239 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT
112 lb (51 kg)

ED2-2S-48

CAPACITÉ

Étagère supérieure
Douze (12) gondoles de poulet avec couvercles

Étagère inférieure
Quinze (15) gondoles de poulet avec couvercles

TENSIONS
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
30-3/16" x 48" x 48"
(766 mm x 1 219 mm x 1 220 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
375 lb (170 kg)

POIDS NET
325 lb (147 kg)

ED2-2S-72

CAPACITÉ

Étagère supérieure
Dix-huit (18) gondoles de poulet avec couvercles

Étagère inférieure
Vingt-et-une (21) gondoles de poulet
avec couvercles

TENSIONS
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
30-3/16" x 72" x 48"
(766 mm x 1 829 mm x 1 220 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
460 lb (209 kg)

POIDS NET
410 lb (186 kg)

ED2-2S-96

CAPACITÉ

Étagère supérieure
Vingt-quatre (24) gondoles de poulet avec couvercles

Étagère inférieure
Trente (30) gondoles de poulet avec couvercles

TENSIONS
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
30-3/16" x 96" x 48"
(766 mm x 2 438 mm x 1 220 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
600 lb (272 kg)

POIDS NET
550 lb (249 kg)

CUVES CHAUFFANTES

Des mets de meilleure qualité, sans eau. Cuves à commandes individuelles.

À l'intérieur des cuves chauffantes encastrables Alto-Shaam, la technologie douce Halo Heat® entoure chaque cuve chauffante d'une chaleur homogène et contrôlée avec précision, afin d'éviter toute durée de récupération longue ou de grandes variations de température. Ces cuves chauffantes sans eau encastrables s'insèrent facilement dans un présentoir de service, une station de préparation ou la table du chef.

Cuves | Cuves chauffantes

Dimensions basées sur le modèle 100 HW-D443

100-HW

CAPACITÉ DE PLATS

1 bac gastronome grande taille 4" ou
1 GN 1/1 100mm

TENSIONS

120 V, monophasé, 50/60 Hz
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS

15" (380 mm)
23-1/8" (586 mm)

POIDS D'EXPÉDITION

Contacter l'usine

POIDS NET

31 lb (14 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT

24 lb (11 kg) Basé sur D4

Dimensions basées sur le modèle 200-HW D4

200-HW

CAPACITÉ DE PLATS

2 bacs gastronomes grande taille 4" ou
2 plats GN 1/1 100 mm

TENSIONS

120 V, monophasé, 50/60 Hz
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Disponible avec commandes de cuve individuelles

DIMENSIONS

28-1/16" x 23-1/8"
(712 mm x 586 mm)

POIDS D'EXPÉDITION

115 lb (52 kg)

POIDS NET

40 lb (18 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT

48 lb (22 kg), 29 qt (28 L)
Basé sur D4

Dimensions basées sur le modèle 300-HW D4

300-HW

CAPACITÉ DE PLATS

3 bacs gastronomes grande taille 4" ou
3 plats GN 1/1 100 mm

TENSIONS

120 V, monophasé, 50/60 Hz
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Disponible avec commandes de cuve individuelles

DIMENSIONS

40-15/16" x 23-1/8"
(1 039 mm x 586 mm)

POIDS D'EXPÉDITION

128 lb (58 kg)

POIDS NET

54,5 lb (25 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT

72 lb (33 kg) Basé sur D4

Dimensions basées sur le modèle 400-HW D4

400-HW

CAPACITÉ DE PLATS

4 bacs gastronomes grande taille 4" ou
4 plats GN 1/1 100 mm

TENSIONS

120 V, monophasé, 50/60 Hz
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Disponible avec commandes de cuve individuelles

DIMENSIONS

54" x 23-1/8"
(1 371 mm x 586 mm)

POIDS D'EXPÉDITION

Environ 125 lb (57 kg)

POIDS NET

71 lb (32 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT

96 lb (44 kg) Basé sur D4

Dimensions basées sur le modèle 500-HW D4

500-HW

CAPACITÉ DE PLATS

5 bacs gastronomes grande taille 4" ou
5 plats GN 1/1 100 mm

TENSIONS

120 V, monophasé, 50/60 Hz
208-240 V, monophasé, 50/60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

* Disponible avec commandes de cuve individuelles

DIMENSIONS

67-1/16" x 23-1/8"
(1 702 mm x 586 mm)

POIDS D'EXPÉDITION

125 lb (57 kg)

POIDS NET

85 lb (39 kg)

CAPACITÉ DU PRODUIT

120 lb (54 kg)
Basé sur D4

DIMENSIONS DES PLATS

* Bacs gastronomes = (20 x 12)

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

TABLES CHAUFFANTES ET STATIONS DE DÉCOUPE

Conservez la qualité des aliments. Maximisez leur attrait.

Stations de découpe chauffantes

Les stations de découpe chauffantes permettent de garder l'aliment au chaud tout en maximisant l'attrait visuel. Les stations de découpe peuvent être utilisées seules ou couplées au four Cook & Hold ou à l'armoire de maintien au chaud correspondant pour former un système de découpe mobile complet.

La plupart des stations de découpe s'appuient sur une technologie obsolète à base de lampes infrarouges. Les stations de découpe Alto-Shaam maintiennent les aliments au chaud par le haut et par le bas. La douce chaleur produite par la technologie Halo Heat émane de la surface du plateau de découpe, alors que les lampes de surface maintiennent efficacement la température en agissant en surplomb, sans cuire ou dessécher les aliments. Un pare-haleine en verre est également disponible en option.

Tables chauffantes

Donnez de l'allure à votre présentoir de comptoir avec une desserte pour buffet chaud encastrable vous permettant de combiner votre propre plan de travail à une table chauffante Halo Heat, chauffée par le bas, s'harmonisant parfaitement à votre plan de travail. Le thermostat réglable offre une flexibilité de température et un entretien optimal pour le service ou la découpe. La table peut être intégrée à toute ligne de service neuve ou existante.

TABLES CHAUFFANTES

HFM-24

TENSIONS
208 V monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
24-3/4" x 24-3/4" x 5-7/16"
(627 mm x 627 mm x 137 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
104 lb (47 kg)

POIDS NET
39 lb (18 kg)

HFM-30

TENSIONS
208 V monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
30-5/8" x 24-3/4" x 5-7/16"
(778 mm x 627 mm x 137 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
118 lb (54 kg)

POIDS NET
53 lb (24 kg)

HFM-48

TENSIONS
208 V monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
48-3/4" x 24-3/4" x 5-7/16"
(1 237 mm x 627 mm x 137 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
130 lb (59 kg)

POIDS NET
60 lb (27 kg)

HFM-72

TENSIONS
208 V monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
72-3/4" x 24-3/4" x 5-7/16"
(1 847 mm x 627 mm x 137 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
175 lb (79 kg)

POIDS NET
88 lb (40 kg)

Stations de découpe

CS-100 (également disponible avec vitre hygiénique)

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
CS-100 : 31-3/16" x 18-3/16" x 24-5/8"
(792 mm x 463 mm x 626 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
100 lb (45 kg)

POIDS NET
Contacter l'usine

CS-200 (également disponible avec vitre hygiénique)

TENSIONS
120 V, monophasé, 60 Hz
230 V, monophasé, 50/60 Hz

DIMENSIONS H x l x P
33-3/16" x 25-3/4" x 29-5/16"
(842 mm x 654 mm x 744 mm)

POIDS D'EXPÉDITION
150 lb (68 kg)

POIDS NET
60 lb (27 kg)

QUICKCHILLER™ ET CHARIOTS DE TRANSPORT RÉFRIGÉRÉS MOBILES

Protégez et servez vos aliments et vos clients.

Imaginez pouvoir refroidir rapidement les aliments qui doivent être manipulés. Réduisez les temps de production et les exigences quotidiennes en produisant vos aliments jusqu'à cinq jours à l'avance, puis remettez-les à température à la demande. Avec différents modèles disponibles en configurations autonomes et séparées, les systèmes de réfrigération et de congélation QuickChiller sont conçus pour réduire rapidement et uniformément la température des aliments chauds jusqu'à un état froid ou congelé, conformément aux exigences des codes de l'HACCP et de la FDA.

QuickChiller™ et chariots de transport réfrigérés mobiles

QCI-20

CAPACITÉ

Capacité de refroidissement par cycle : 20 kg
Capacité de congélation par cycle : 10 kg
Capacité brute : 105 L
Tablettes : GN 1/1 (non incluses)
Nombre maximal d'étagères : 5
Espacement entre les étagères : 75 mm

RÉFRIGÉRANT
R290

DIMENSIONS H x l x P
877 mm x 755 mm x 700 mm

POIDS D'EXPÉDITION
100 kg

TENSION
230 V, monophasé, 50/60 Hz

POIDS NET
90 kg

CAPACITÉ DU PRODUIT
20 kg

QCI-45

CAPACITÉ

Capacité de refroidissement par cycle : 45 kg
Capacité de congélation par cycle : 20 kg
Capacité brute : 210 L
Tablettes : GN 1/1 (non incluses)
Nombre maximal d'étagères : 10
Espacement entre les étagères : 75 mm

RÉFRIGÉRANT
R452A

DIMENSIONS H x l x P
1 536 mm x 755 mm x 700 mm

POIDS D'EXPÉDITION
145 kg

TENSION
230 V, monophasé, 50/60 Hz

POIDS NET
135 kg

CAPACITÉ DU PRODUIT
45 kg

QCI-60

CAPACITÉ

Capacité de refroidissement par cycle : 60 kg
Capacité de congélation par cycle : 25 kg
Capacité brute : 280 L
Tablettes : GN 1/1 (non incluses)
Nombre maximal d'étagères : 13
Espacement entre les étagères : 75 mm

RÉFRIGÉRANT
R452A

DIMENSIONS H x l x P
1 811 mm x 755 mm x 700 mm

POIDS D'EXPÉDITION
175 kg

TENSION
230 V, monophasé, 50/60 Hz

POIDS NET
165 kg

CAPACITÉ DU PRODUIT
60 kg

QCI-100

CAPACITÉ DE PLATS

40 GN 1/1 (ou 20 GN 2/1)

Capacité brute : 160 kg
Options/capacités du chariot :

Chariot roulant pour plats :
- 20 étagères, espacement vertical de 65 mm entre les étagères

Chariot roulant pour assiettes :
- 51 assiettes, espacement vertical de 66 mm entre les étagères
- 60 assiettes, espacement vertical de 77 mm entre les étagères

DIMENSIONS H x l x P
2 365 mm x 1 250 mm x 1 180 mm

POIDS D'EXPÉDITION
350 kg (QCI-100 uniquement)
120 kg (unité de condensation uniquement)

TENSION
230 V, triphasé, 50/60 Hz

POIDS NET
320 kg (QCI-100 uniquement)
110 kg (unité de condensation uniquement)

RÉFRIGÉRANT
R452A

QCI-100R

CAPACITÉ DE PLATS

40 GN 1/1 (ou 20 GN 2/1)

Brut : 160 kg
Options/capacités du chariot :

Chariot roulant pour plats :
- 20 étagères, espacement vertical de 65 mm entre les étagères

Chariot roulant pour assiettes :
- 51 assiettes, espacement vertical de 66 mm entre les étagères
- 60 assiettes, espacement vertical de 77 mm entre les étagères

DIMENSIONS H x l x P
2 180 mm x 1 250 mm x 1 180 mm

POIDS D'EXPÉDITION
350 kg

TENSION
230 V, monophasé, 50/60 Hz

POIDS NET
320 kg (QCI-100 uniquement)

RÉFRIGÉRANT
R452A

1000-MR2-1

CAPACITÉ DE PLATS

24 GN 1/1
(530 mm x 325 mm x 65 mm)

TENSION
220 V, monophasé, 50/60 Hz

RÉFRIGÉRANT
R134A

DIMENSIONS H x l x P
1 740 mm x 840 mm x 915 mm

POIDS D'EXPÉDITION
115 kg ou 191 kg
(selon caisse ou palette)

POIDS NET
130 kg

CAPACITÉ DU PRODUIT
131 kg maximum

1000-MR2-2

CAPACITÉ DE PLATS

48 GN 1/1
(530 mm x 325 mm x 65 mm)

TENSION
220 V, monophasé, 50/60 Hz

RÉFRIGÉRANT
R134A

DIMENSIONS H x l x P
1 760 mm x 1 552 mm x 909 mm

POIDS D'EXPÉDITION
230 kg

POIDS NET
180 kg

CAPACITÉ DU PRODUIT
181 kg maximum

« Ces fours ont permis à notre équipe de produire des préparations d'une qualité et d'une régularité que je n'avais jamais vues de toute ma carrière. »

Michael Northern
Vice-président/Partenaire
WJP Restaurant Group

Alto-Shaam est spécialisée dans la création de produits et de solutions qui sont au cœur du succès de programmes de restauration dans diverses industries à travers le monde.

Gamme complète d'équipements pour cuisines professionnelles :

- Fours Combitherm®
- Fours à convection
- Fours Cook & Hold
- Cuves chauffantes
- Maintien de température
- Fumoirs
- Quickchillers™
- Rôtissoires
- Tables chauffantes et stations de découpe
- Présentoirs et vitrines
- Four multi-cuisson Vector®

GLOBAL EQUIPMENT

ALTO-SHAAM

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

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

ALTO-SHAAM®

www.alto-shaam.nl

1273 FR (10/19)