

ALTO-SHAAM®

EUROPESE APPARATUURCATALOGUS | NEDERLANDS



ONS VERHAAL

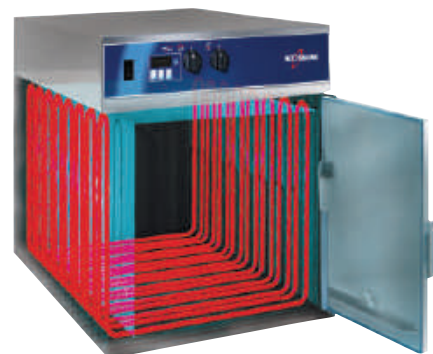
Jaren 60



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.

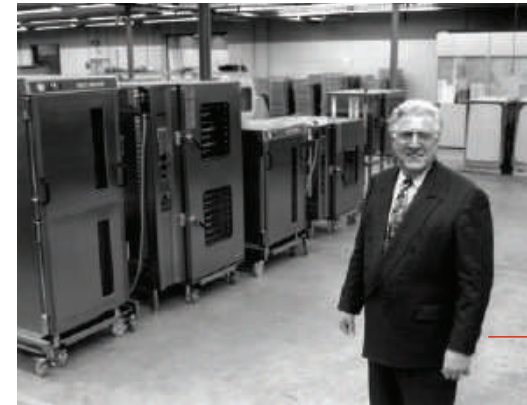
Wat begon als een experiment met het nachtelijk bereiden van ribeye, heeft geleid tot een geheel nieuwe categorie van commerciële keukenapparatuur:

Cook & Hold met exclusieve Halo Heat-technologie.



Jaren 70

Jaren 80

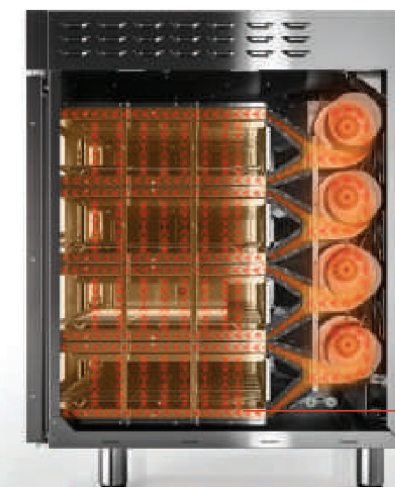


Moderne keukens moeten steeds veelzijdiger en efficiënter worden, en Alto-Shaam voorziet in die behoefte met behulp van de baanbrekende **Combitherm®-oven**.

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 90

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**.

INHOUDSOPGAVE

OVENS	
Vector® Multi-Cook-ovens	8
Combitherm® Combi-Steamer-ovens	14
Cook & Hold-ovens	20
Cook & Hold-rookovens	26
Rotisserieovens	32
 WARMHOUDLADEN EN -KASTEN	
Warmhoudladen	38
Warmhoudkasten	40
Banketwagens	42
Verkoopvitruines en vitrinekasten	44
Bain-maries	52
Snijplateaus en warmhoudplaten	58
 KOELERS	
Quickchiller™-snelkoelers	60



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.



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.



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

MODELNUMMER VMC-H2H	CAPACITEIT EN AFMETINGEN 2 warmhoudbakken van volwaardig formaat 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 2 GN 1/1 bakken [530 mm x 325 mm x 100 mm] 2 bakplaten van half formaat 18" x 13" x 1" 2 GN 2/3 bakken [354 mm x 325 mm x 25 mm]	AFMETINGEN H X B X D 29-5/8" x 21" x 39-1/2" [752 mm x 533 mm x 1003 mm] VERZENDGEWICHT 161 kg VOLTAGES 208-240 V, 1 fase, 60 Hz 220-240 V, 1 fase, 50/60 Hz 380-415 V, 3 fases, 50/60 Hz NETTOGEWICHT 134 kg
-------------------------------	---	---

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

MODELNUMMER VMC-H3H	CAPACITEIT EN AFMETINGEN 3 warmhoudbakken van volwaardig formaat 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 3 GN 1/1 bakken [530 mm x 325 mm x 100 mm] 3 bakplaten van half formaat 18" x 13" x 1" 3 GN 2/3 bakken [354 mm x 325 mm x 25 mm]	AFMETINGEN H X B X D 36-5/8" x 21" x 39-1/2" [929 mm x 533 mm x 1003 mm] VERZENDGEWICHT 202 kg VOLTAGES 208-240 V, 1 fase, 60 Hz 208-240 V, 3 fases, 60 Hz 220-240 V, 1 fase, 50/60 Hz 380-415 V, 3 fases, 50/60 Hz NETTOGEWICHT 171 kg
-------------------------------	---	--



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

MODELNUMMER VMC-H4H	CAPACITEIT EN AFMETINGEN 4 warmhoudbakken van volwaardig formaat 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 4 GN 1/1 bakken [530 mm x 325 mm x 100 mm] 4 bakplaten van half formaat 18" x 13" x 1" 4 GN 2/3 bakken [354 mm x 325 mm x 25 mm]	AFMETINGEN H X B X D 43-5/8" x 21" x 39-1/2" [1108 mm x 533 mm x 1003 mm] VERZENDGEWICHT 228 kg VOLTAGES 208-240 V, 3 fases, 60 Hz 380-415 V, 3 fases, 50/60 Hz NETTOGEWICHT 201 kg
-------------------------------	---	--



BAKAFMETINGEN

- * Warmhoudbakken = [20 x 12]
- * GN 1/1 bakken = [530 mm x 325 mm]



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 convector-ovens. Verhoogde productie. Verbeterde temperatuurcontrole. Kortere opwarmtijden.

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 led-verlichting.

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.



Combitherm Combi-Steamer-ovens® | CT PROformance™



† Deze oven heeft het ENERGY STAR®-certificaat van het Amerikaanse bureau voor milieubescherming [Environmental Protection Agency].



Leverbaar met
of zonder onderstel

CTP6-10 (leverbaar op elektriciteit of gas)

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

7 warmhoudbakken van volwaardig
formaat of
7 GN 1/1 bakken of
7 bakplaten van half formaat

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz (alleen gas)
208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
208-240 V, 3 fasen, 50/60 Hz
380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz
440-480 V, 3 fasen, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

35-1/8" x 35-11/16" x 41-7/16"
[892mm x 906mm x 1053mm]

VERZENDGEWICHT

276 kg

NETTOGEWICHT

238 kg, geschat

PRODUCTCAPACITEIT

33 kg



Leverbaar met
of zonder onderstel

CTP10-10 (leverbaar op elektriciteit of gas)

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

11 warmhoudbakken van volwaardig
formaat of
11 GN 1/1 bakken of
11 bakplaten van half formaat

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz (alleen gas)
208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
208-240 V, 3 fasen, 50/60 Hz
380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz
440-480 V, 3 fasen, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

45-11/16" x 35-11/16" x 41-7/16"
[1160 mm x 906 mm x 1053 mm]

VERZENDGEWICHT

315 kg

NETTOGEWICHT

283 kg, geschat

PRODUCTCAPACITEIT

54 kg

† CTP7-20 (leverbaar op elektriciteit of gas)

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

16 warmhoudbakken van volwaardig
formaat of
16 GN 1/1 bakken of
8 bakplaten van volwaardig formaat

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz (alleen gas)
208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
208-240 V, 3 fasen, 50/60 Hz
380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz
440-480 V, 3 fasen, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

37-13/16" x 43-3/4" x 46-3/16"
[961 mm x 1111 mm x 1173 mm]

VERZENDGEWICHT

330 kg

NETTOGEWICHT

308 kg, elektrisch
300 kg, gas

PRODUCTCAPACITEIT

76 kg

BAKAFMETINGEN

* Warmhoudbakken = [20 x 12 x 2,5]

* Bakplaten van volwaardig formaat =
[26 x 18]

* Bakplaten van half formaat = [18 x 13]

* G/N 1/1 bakken = [530 mm x 325 mm x 65 mm]

* G/N 2/1 bakken = [650 mm x 530 mm x 65 mm]



Leverbaar met
of zonder onderstel

† CTP10-20 (leverbaar op elektriciteit of gas)

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

22 warmhoudbakken van
volwaardig formaat of
22 GN 1/1 bakken of
11 bakplaten van volwaardig formaat

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz (alleen gas)
208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
(alleen gas)
208-240 V, 3 fasen, 50/60 Hz
380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz
440-480 V, 3 fasen, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

45-11/16" x 43-3/4" x 46-3/16"
[1160 mm x 1111 mm x 1173 mm]

VERZENDGEWICHT

365 kg

NETTOGEWICHT

345 kg, geschat

PRODUCTCAPACITEIT

109 kg



CTP20-10 (leverbaar op elektriciteit of gas)

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

20 warmhoudbakken van
volwaardig formaat of
20 GN 1/1 bakken of
20 bakplaten van half formaat

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz (alleen gas)
208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
(alleen gas)
208-240 V, 3 fasen, 50/60 Hz
380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz
440-480 V, 3 fasen, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

79-1/4" x 35-11/16" x 42-1/4"
[2012 mm x 906 mm x 1072 mm]

VERZENDGEWICHT

533 kg, gas
477 kg, elektrisch

NETTOGEWICHT

411 kg, geschat

PRODUCTCAPACITEIT

109 kg



Leverbaar met
of zonder onderstel

† CTP20-20 (leverbaar op elektriciteit of gas)

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

40 warmhoudbakken van
volwaardig formaat of
40 GN 1/1 bakken of
20 bakplaten van volwaardig
formaat

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz (alleen gas)
208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
(alleen gas)
208-240 V, 3 fasen, 50/60 Hz
380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz
440-480 V, 3 fasen, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

79-1/4" x 43-3/4" x 47"
[2012 mm x 1111 mm x 1192 mm]

VERZENDGEWICHT

525 kg, elektrisch
567 kg, gas

NETTOGEWICHT

499 kg, geschat

PRODUCTCAPACITEIT

218 kg



Combitherm Combi-Steamer-ovens® | CT Express™

De compacte oven met een enorme impact.

- Compact formaat voor optimaal ruimtegebruik van uw keuken en optimale prestaties en flexibiliteit.
- Minder arbeidsintensief door het automatische reinigingssysteem CombiCleanPLUS™ met vier verschillende programma's. Maakt gebruik van veilige, praktische reinigingstabletten.
- Naadloos geïntegreerde rookoven met optionele CombiSmoke®.
- Overall te plaatsen. Een optionele recirculatiekap en katalysator filteren de lucht in de ovenruimte, waardoor u geen dure afzuigkap hoeft aan te schaffen.
- Met de ExpressTouch™-bediening kunt u de oven eenvoudig gebruiken en bedienen, recepten beheren en koken met één druk op de knop.
- Dankzij de omkeerbare ventilator met twee standen kunt u nu nog beter koken zonder dat u daarbij al te veel water en stroom verbruikt.
- De handsproeier kan worden gebruikt om te stomen, om water aan gerechten toe te voegen of de ovenruimte uit te spoelen.
- Met de Gold-n-Brown™-functie houdt u het vochtpeil in de gaten zodat u uw gerechten perfect kunt afwerken.
- Nog meer controle met het optionele braadelement voor nieuwe recepttoepassingen en het afwerken van gerechten.
- Kies uw eigen uitvoering. Ga voor een standaard roestvrijstalen buitenkant of kies uit het kleurenpalet een kleur die bij uw inrichting past.



CTX4-10E met luxe of eenvoudige bediening
[CTX4-EC-model ook leverbaar]

MAXIMALE GN-CAPACITEIT 3 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of 5 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of 10 warmhoudbakken van volwaardig formaat 1-1/4" of 3 GN 1/1 bakken 100 mm of 5 GN 1/1 bakken 65 mm of 10 GN 1/1 bakken 20 mm of 3 bakplaten van half formaat 1" of 5 bakplaten van half formaat 1" of 10 bakplaten van half formaat 1"	AFMETINGEN H x B x D 33-1/2" x 24-3/8" x 37-1/4" (851 mm x 619 mm x 946 mm) VERZENDGEWICHT 141 kg NETTOGEWICHT 188 kg PRODUCTCAPACITEIT 22 kg
---	---

VOLTAGES
208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
208-240 V, 3 fasen, 60 Hz
208-240 V, 1 fase, 50 Hz
220-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz



CTX4-10EVH

MAXIMALE GN-CAPACITEIT 3 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of 5 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of 10 warmhoudbakken van volwaardig formaat 1-1/4" of 3 GN 1/1 bakken 100 mm of 5 GN 1/1 bakken 65 mm of 10 GN 1/1 bakken 20 mm of 3 bakplaten van half formaat 1" of 5 bakplaten van half formaat 1" of 10 bakplaten van half formaat 1"	AFMETINGEN H x B x D 45-1/2" x 24-1/8" x 39-3/8" (1153 mm x 612 mm x 999 mm) VERZENDGEWICHT 188 kg NETTOGEWICHT 118 kg PRODUCTCAPACITEIT 22 kg
---	--

VOLTAGES
208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
208-240 V, 3 fasen, 60 Hz
208-240 V, 1 fase, 50 Hz
220-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz

BAKAFMETINGEN
* Warmhoudbakken = [20 x 12]
* Bakplaten van half formaat = [18 x 13]
* GN 1/1 bakken = [530 mm x 325 mm]

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

Green ventilatoren. Geen afzuigkap.
Alleen maar.VEEL smaak

's Nachts koken.

Begin de avond van tevoren al met koken om arbeidskosten te besparen. De volgende dag is uw gerecht perfect bereid en klaar om te worden opgediend.

Meer menumogelijkheden.

Cook & Hold-ovens zijn beschikbaar in allerlei formaten en met allerlei opties. Zelfs in de kleinste keukens kan het worden menu uitgebreid, waarbij elke keer weer hetzelfde resultaat wordt behaald. Met de programmeerfunctie op de luxere modellen kunt u acht recepten opslaan, zodat u ze daarna met één druk op de knop kunt selecteren.

Eenvoudig te bedienen.

Stel de bewaartemperatuur met de eenvoudige bediening in om op tijd te koken of gebruik de thermometer om iets tot een bepaalde temperatuur te bereiden met de luxe bediening. De oven schakelt automatisch over op de bewaarstand als de kookcyclus is voltooid.

Grotere voedselopbrengst.

Haal meer porties uit hetzelfde stuk vlees voor een hogere winstmarge. Cook & Hold-ovens van Alto-Shaam hebben ongeveer 18% minder eiwitverlies dan traditionele convectie-ovens.



300-TH-III met luxe bediening

MAXIMALE GN-CAPACITEIT 2 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of 3 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2 1/2" of	AFMETINGEN H x B x D 18-15/16" x 16-13/16" x 25-3/16" [480 mm x 426 mm x 643 mm]
VERZENDGEWICHT 59 kg	NETTOGEWICHT 31 kg
VOLTAGES 120 V, 1 fase, 60 Hz 230 V, 1 Ph, 50/60 Hz	PRODUCTCAPACITEIT 16 kg



500-TH-II

MAXIMALE GN-CAPACITEIT 3 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of 4 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of	AFMETINGEN H x B x D 31-7/8" x 19" x 29-9/16" [809 mm x 483 mm x 675 mm]
VERZENDGEWICHT 75 kg	NETTOGEWICHT 59 kg
VOLTAGES 120 V, 1 fase, 60 Hz 208 V, 1 fase, 60 Hz 240 V, 1 fase, 60 Hz 230 V, 1 fase, 50/60 Hz	PRODUCTCAPACITEIT 18 kg



500-TH-III met luxe bediening

MAXIMALE GN-CAPACITEIT 3 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of 4 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of	AFMETINGEN H x B x D 31-7/8" x 19" x 26-9/16" [809 mm x 483 mm x 675 mm]
VERZENDGEWICHT 82 kg	NETTOGEWICHT 64 kg
VOLTAGES 120 V, 1 fase, 60 Hz 208 V, 1 fase, 60 Hz 240 V, 1 fase, 60 Hz 230 V, 1 fase, 50/60 Hz	PRODUCTCAPACITEIT 18 kg

BAKAFMETINGEN
* Warmhoudbakken = [20 x 12]
* Bakplaten van half formaat = [18 x 13 x 1]
* GN 1/1 bakken = [530 mm x 325 mm]

Cook & Hold-ovens



750-TH-II

MAXIMALE GN-CAPACITEIT*

4 warmhoudbakken van volwaardig formaat 6" of
6 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of
10 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of

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

6 bakplaten van volwaardig formaat

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz
208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D

31-7/8" x 26-5/8" x 31-5/8"
[809 mm x 676 mm x 802 mm]

VERZENDGEWICHT

120 kg

NETTOGEWICHT

88 kg

PRODUCTCAPACITEIT

45 kg



750-TH-III met luxe bediening

MAXIMALE GN-CAPACITEIT *

6 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of
10 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of

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

6 bakplaten van volwaardig formaat

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz
208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D

31-7/8" x 26-5/8" x 31-5/8"
[809 mm x 676 mm x 802 mm]

VERZENDGEWICHT

118 kg

NETTOGEWICHT

87 kg

PRODUCTCAPACITEIT

45 kg



1000-TH-II

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

4 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2"* of

4 GN 1/1 65 mm* of

8 bakplaten van volwaardig formaat

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz
208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D

40-3/16" x 23-1/2" x 31-5/8"
[1021 mm x 597 mm x 802 mm]

VERZENDGEWICHT

125 kg

NETTOGEWICHT

91 kg

PRODUCTCAPACITEIT

54 kg



1000-TH-III met luxe bediening

MAXIMALE GN-CAPACITEIT *

4 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of

4 GN 1/1 65 mm of

8 bakplaten van volwaardig formaat

VOLTAGES

208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D

40-3/16" x 23-1/2" x 31-5/8"
[1021 mm x 597 mm x 802 mm]

VERZENDGEWICHT

125 kg

NETTOGEWICHT

104 kg

PRODUCTCAPACITEIT

54 kg



1000-TH-I

MAXIMALE GN-CAPACITEIT *

[PER COMPARTIMENT]

4 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of

4 GN 1/1 65 mm of

8 bakplaten van volwaardig formaat

VOLTAGES

208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D

75-5/8" x 23-15/16" x 31-5/8"
[1920 mm x 608 mm x 802 mm]

VERZENDGEWICHT

197 kg

NETTOGEWICHT

157 kg

PRODUCTCAPACITEIT

54 kg per compartiment



1200-TH-III met luxe bediening

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

[PER COMPARTIMENT]

4 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2"* of

4 GN 1/1 65 mm* of

8 bakplaten van volwaardig formaat

VOLTAGES

208-240 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 50/60 Hz
380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz

* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D

75-5/8" x 23-15/16" x 31-5/8"
[1920 mm x 608 mm x 802 mm]

VERZENDGEWICHT

197 kg

NETTOGEWICHT

156 kg

PRODUCTCAPACITEIT

54 kg per compartiment

BAKAFMETINGEN

* Warmhoudbakken = [20 x 12 x 2,5]

* GN 1/1 bakken = [530 mm x 325 mm x 65 mm]

* Bakplaten van half formaat = [18 x 13 x 1]

COOK & HOLD-ROOKOVENS

Maak kennis met 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.



Cook & Hold-rookovens



767-SK

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

5 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of
9 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of

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

5 bakplaten van volwaardig formaat*

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz
208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D

33-3/8" x 26-5/8" x 31-5/8"
[848 mm x 676 mm x 802 mm]

VERZENDGEWICHT

120 kg

NETTOGEWICHT

89 kg

PRODUCTCAPACITEIT

45 kg



767-SK-III

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

5 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of
9 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of

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

5 bakplaten van volwaardig formaat*

VOLTAGES

208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D

33-3/8" x 26-5/8" x 31-5/8"
[848 mm x 676 mm x 802 mm]

VERZENDGEWICHT

128 kg*

NETTOGEWICHT

86 kg

PRODUCTCAPACITEIT

45 kg



1000-SK-II

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

3 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2"* of

3 GN 1/1 65 mm* of

7 bakplaten van volwaardig formaat

VOLTAGES

208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D

40-3/16" x 23-1/2" x 31-5/8"
[1021 mm x 597 mm x 802 mm]

VERZENDGEWICHT

101 kg

NETTOGEWICHT

92 kg

PRODUCTCAPACITEIT

54 kg



1000-SK-III

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

3 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2"* of

3 GN 1/1 65 mm* of

7 bakplaten van volwaardig formaat

VOLTAGES

208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D

40-3/16" x 23-1/2" x 31-5/8"
[1021 mm x 597 mm x 802 mm]

VERZENDGEWICHT

92 kg

NETTOGEWICHT

54 kg

PRODUCTCAPACITEIT

54 kg



1767-SK

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

[PER COMPARTIMENT]

5 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of

9 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2"

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

5 bakplaten van volwaardig formaat*

VOLTAGES

208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D

61-15/16" x 27-1/16" x 32-3/4"
[1572 mm x 686 mm x 832 mm]

VERZENDGEWICHT

204 kg

NETTOGEWICHT

161 kg

PRODUCTCAPACITEIT

45 kg per compartiment

BAKAFMETINGEN

* Warmhoudbakken = [20 x 12 x 2,5]

* GN 1/1 bakken = [530 mm x 325 mm x 65 mm]

* Bakplaten van half formaat = [18 x 13 x 1]

Cook & Hold | rookovens



1767-SK-III

MAXIMALE GN-CAPACITEIT (PER COMPARTIMENT)	AFMETINGEN H x B x D
9 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2"	61-15/16" x 27-1/16" x 32-3/4"
5 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of	[1572 mm x 686 mm x 832 mm]
9 GN 1/1 65 mm of	VERZENDGEWICHT
5 GN 1/1 100 mm of	204 kg
5 bakplaten van volwaardig formaat*	NETTOGEWICHT
	163 kg
	PRODUCTCAPACITEIT
	45 kg per compartiment
VOLTAGES	
208 V, 1 fase, 60 Hz	
240 V, 1 fase, 60 Hz	
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	

* Extra plateaus vereist



1000-SK-I

MAXIMALE GN-CAPACITEIT (PER COMPARTIMENT)	AFMETINGEN H x B x D
3 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2"* of	75-5/8" x 23-15/16" x 32-1/4"
3 GN 1/1 65 mm* of	[1920 mm x 608 mm x 819 mm]
7 bakplaten van volwaardig formaat	VERZENDGEWICHT
	202 kg
	NETTOGEWICHT
	171 kg
	PRODUCTCAPACITEIT
	54 kg per compartiment
VOLTAGES	
208 V, 1 fase, 60 Hz	
240 V, 1 fase, 60 Hz	
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	

* Extra plateaus vereist



1200-SK-III

MAXIMALE GN-CAPACITEIT (PER COMPARTIMENT)	AFMETINGEN H x B x D
3 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2"* of	75-5/8" x 23-15/16" x 32-1/4"
3 GN 1/1 65 mm* of	[1920 mm x 608 mm x 819 mm]
7 bakplaten van volwaardig formaat	VERZENDGEWICHT
	211 kg
	NETTOGEWICHT
	177 kg
	PRODUCTCAPACITEIT
	54 kg per compartiment
VOLTAGES	
208 V, 1 fase, 60 Hz	
240 V, 1 fase, 60 Hz	
230 V, 1 fase, 50/60 Hz	

* Extra plateaus vereist



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.



Rotisserie-ovens



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

PRODUCTCAPACITEIT Gebogen spitten (standaard) Voor maximaal 21 kippen van 1,6 kg Voor maximaal 28 kippen van 1,1 tot 1,4 kg	AFMETINGEN H x B x D 40-5/8" x 43-3/4" x 32-1/4"* [1032 mm x 1113 mm x 818 mm]
Steekspitten (optioneel) Voor maximaal 28 kippen van 1,1 tot 1,6 kg	VERZENDGEWICHT 200 kg
Kalkoenspit (optioneel) (u kunt 3 spitten tegelijk gebruiken) Eén (1) kalkoen van maximaal 11,3 kg per spit	NETTOGEWICHT 164 kg
Mand (optioneel) Voor maximaal 21 kippen van 1,1 tot 1,6 kg	VOLTAGES 208 V, 1 fase, 60 Hz 240 V, 1 fase, 60 Hz 208 V, 3 fasen, 60 Hz 380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz 240 V, 3 fasen, 60 Hz
Groot V-spit (optioneel) Voor maximaal 14 kippen van 3,2 kg	



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

PRODUCTCAPACITEIT 44 kg 24 kipschalen: 6 per plateau	AFMETINGEN H x B x D 40-3/4" x 43-1/8" x 32"* [1036 mm x 1095 mm x 813 mm]
8 bakplaten van volwaardig formaat 18" x 26" x 1" [457 mm x 660 mm x 25 mm]*	VERZENDGEWICHT 181 kg
16 bakplaten van half formaat 18" x 13" x 1" [457 mm x 330 mm x 25 mm]*	NETTOGEWICHT 146 kg
* Met extra draadroosters	VOLTAGES 120 V, 1 fase, 60 Hz 208-240 V, 1 fase, 60 Hz 230 V, 1 fase, 50/60 Hz



Atgebeeld in aangepaste afwerkingskleur

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

PRODUCTCAPACITEIT Gebogen spitten (standaard) Voor maximaal 21 kippen van 1,6 kg Voor maximaal 28 kippen van 1,1 tot 1,4 kg	AFMETINGEN H x B x D 40-1/4" x 39-1/16 x 32-1/8" [1022 mm x 992 mm x 815 mm]
Steekspitten (optioneel) Voor maximaal 28 kippen van 1,1 tot 1,6 kg	VERZENDGEWICHT 205 kg
Kalkoenspit (optioneel) (u kunt 3 spitten tegelijk gebruiken) Eén (1) kalkoen van maximaal 11 kg per spit	NETTOGEWICHT 164 kg
	VOLTAGES 208 V, 1 fase, 60 Hz 240 V, 1 fase, 60 Hz 208 V, 3 fasen, 60 Hz 380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz 240 V, 3 fasen, 60 Hz



Atgebeeld in aangepaste afwerkingskleur

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

PRODUCTCAPACITEIT Maximaal 27 kg 24 kipschalen: 6 per plateau	AFMETINGEN H x B x D 40-1/2" x 38-1/8" x 32-1/16"* [1028 mm x 968 mm x 814 mm]
8 bakplaten van volwaardig formaat 18" x 26" x 1" [457 mm x 660 mm x 25 mm]*	VERZENDGEWICHT 145 kg
16 bakplaten van half formaat 18" x 13" x 1" [457 mm x 330 mm x 25 mm]*	NETTOGEWICHT 122 kg
	VOLTAGES 120 V, 1 fase, 60 Hz 208 V, 1 fase, 60 Hz 240 V, 1 fase, 60 Hz 230 V, 1 fase, 50/60 Hz



AR-7T met zelfreinigingsfunctie



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

PRODUCTCAPACITEIT Gebogen spitten (standaard) Voor maximaal 21 kippen van 1,6 kg Voor maximaal 28 kippen van 1,1 tot 1,4 kg	AFMETINGEN H x B x D 54" x 39-1/16 x 32"* [1371 mm x 992 mm x 813 mm]
Steekspitten (optioneel) Voor maximaal 28 kippen van 1,1 tot 1,6 kg	VERZENDGEWICHT 258 kg
Kalkoenspit (optioneel) (u kunt 3 spitten tegelijk gebruiken) Eén (1) kalkoen van maximaal 11 kg per spit	NETTOGEWICHT 218 kg
	VOLTAGES 208 V, 1 fase, 60 Hz 240 V, 1 fase, 60 Hz 208 V, 3 fasen, 60 Hz 380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz 240 V, 3 fasen, 60 Hz

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 warmhoudbak van volwaardig
formaat 6" of
1 GN 1/1 bak 152 mm

VOLTAGES
120 V, 1 fase, 50/60 Hz
208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D
11-5/8" x 24-5/8" x 25-7/8"
[296 mm x 624 mm x 657 mm]

VERZENDGEWICHT
41 kg

NETTOGEWICHT
36 kg

PRODUCTCAPACITEIT
Maximaal 19 kg



500-1DN

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
1 warmhoudbak van volwaardig
formaat 6" of
1 GN 1/1 bak 152 mm

VOLTAGES
120 V, 1 fase, 50/60 Hz
208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D
11-5/8" x 16-11/16" x 31-3/16"
[296 mm x 423 mm x 792 mm]

VERZENDGEWICHT
34 kg

NETTOGEWICHT
30 kg

PRODUCTCAPACITEIT
Maximaal 19 kg



500-2D

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
[PER LADE]
1 warmhoudbak van volwaardig
formaat 6" of
1 GN 1/1 bak 152 mm

VOLTAGES
120 V, 1 fase, 50/60 Hz
208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D
18-15/16" x 24-5/8" x 25-7/8"
[481 mm x 624 mm x 657 mm]

VERZENDGEWICHT
57 kg

NETTOGEWICHT
52 kg

PRODUCTCAPACITEIT
Maximaal 19 kg



500-2DN

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
[PER LADE]
1 warmhoudbak van volwaardig
formaat 6" of
1 GN 1/1 bak 152 mm

VOLTAGES
120 V, 1 fase, 50/60 Hz
208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D
18-15/16" x 16-11/16" x 31-3/16"
[481 mm x 423 mm x 792 mm]

VERZENDGEWICHT
51 kg

NETTOGEWICHT
45 kg

PRODUCTCAPACITEIT
Maximaal 19 kg



500-3D

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
[PER LADE]
1 warmhoudbak van volwaardig
formaat 6" of
1 GN 1/1 bak 152 mm

VOLTAGES
120 V, 1 fase, 50/60 Hz
208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D
26-1/8" x 24-5/8" x 25-7/8"
[664 mm x 624 mm x 657 mm]

VERZENDGEWICHT
75 kg

NETTOGEWICHT
68 kg

PRODUCTCAPACITEIT
Maximaal 19 kg



500-3DN

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
[PER LADE]
1 warmhoudbak van volwaardig
formaat 6" of
1 GN 1/1 bak 152 mm

VOLTAGES
120 V, 1 fase, 50/60 Hz
208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D
26-1/8" x 16-11/16" x 31-3/16"
[664 mm x 423 mm x 792 mm]

VERZENDGEWICHT
66 kg

NETTOGEWICHT
59 kg

PRODUCTCAPACITEIT
Maximaal 19 kg



500-2DI [Afzonderlijke temperatuurinstelling]

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
[PER LADE]
1 warmhoudbak van volwaardig
formaat 6" of
1 GN 1/1 bak 152 mm

VOLTAGES
120 V, 1 fase, 60 Hz
208-240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D
19-15/16" x 24-5/8" x 25-7/8"
[491 mm x 624 mm x 657 mm]

VERZENDGEWICHT
57 kg

NETTOGEWICHT
52 kg

PRODUCTCAPACITEIT
Maximaal 19 kg

Verwarmde | warmhoudkasten



500-PH-GD

MAXIMALE CAPACITEIT
Dertien pizza's van 16" [406 mm]
Maximaal gewicht per
pizza: 0,9 kg

VOLTAGES
120 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D
30-7/8" x 23-1/4" x 20-3/4"
[784 mm x 591 mm x 527 mm]

VERZENDGEWICHT
60 kg

NETTOGEWICHT
34 kg

BAKAFMETINGEN

* Warmhoudbak = [20 x 12]
* Bakplaat van volwaardig formaat =
[18 x 26]

* G/N 1/1 bak = [530 mm x 325 mm]

Verwarmde | warmhoudkasten



300-S

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

2 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of
3 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2 1/2" of

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

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

18-3/8" x 17-7/16" x 25-3/8"
[466 mm x 443 mm x 645 mm]

VERZENDGEWICHT

57 kg

NETTOGEWICHT

29 kg

PRODUCTCAPACITEIT

16 kg



500-S

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

6 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of
3 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of

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

11 bakplaten van half formaat

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz
208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

31-7/8" x 19" x 26-9/16"
[809 mm x 483 mm x 675 mm]

VERZENDGEWICHT

68 kg

NETTOGEWICHT

50 kg

PRODUCTCAPACITEIT

27 kg



750-S

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

4 warmhoudbakken van volwaardig formaat 6" of
6 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of
10 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of

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

6 bakplaten van volwaardig formaat*

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz
208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D

31-7/8" x 26-5/8" x 31-3/8"
[809 mm x 676 mm x 797 mm]

VERZENDGEWICHT

103 kg

NETTOGEWICHT

71 kg

PRODUCTCAPACITEIT

54 kg



1000-S

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

4 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2"* of

4 GN 1/1 65 mm* of

8 bakplaten van volwaardig formaat

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz
208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D

40-3/8" x 23-1/2" x 31-9/16"
[1025 mm x 597 mm x 801 mm]

VERZENDGEWICHT

101 kg

NETTOGEWICHT

79 kg

PRODUCTCAPACITEIT

54 kg



1200-S

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

MET SCHUIFGELEIDERS VOOR BAKKEN

16 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2"* of

8 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of
8 warmhoudbakken van volwaardig formaat 6" of

16 GN 1/1 65 mm* of

8 GN 1/1 100 mm of

8 GN 1/1 150 mm of

16 bakplaten van volwaardig formaat*

MET ZIJREKKEN EN PLATEAUS

16 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of

8 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of
8 warmhoudbakken van volwaardig formaat 6" of

16 GN 1/1 65 mm of

8 GN 1/1 100 mm of

8 GN 1/1 150 mm of

8 bakplaten van volwaardig formaat**

AFMETINGEN H x B x D

44" x 26-7/16" x 32-3/16"
[1117 mm x 671 mm x 817 mm]

VERZENDGEWICHT

109 kg

NETTOGEWICHT

81 kg

PRODUCTCAPACITEIT

87 kg

* Met extra sets schuifgeleiders voor bakken

** Optionele plateaus vereist

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz
208 V [1000 W], 1 fase, 60 Hz
240 V [1000 W], 1 fase, 60 Hz
208 V [2000 W], 1 fase, 60 Hz
240 V [2000 W], 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz



1000-UP (Ook leverbaar met glazen deur)

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

[PER COMPARTIMENT]

4 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2"* of

4 GN 1/1 65 mm* of

8 bakplaten van volwaardig formaat

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz
208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

75-13/16" x 23-15/16" x 32-11/16"
[1924 mm x 608 mm x 804 mm]

VERZENDGEWICHT

163 kg

NETTOGEWICHT

128 kg

PRODUCTCAPACITEIT

54 kg per compartiment

* Optionele plateaus vereist



1200-UP

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

[PER COMPARTIMENT]

MET SCHUIFGELEIDERS VOOR BAKKEN

16 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2"* of

8 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of
8 warmhoudbakken van volwaardig formaat 6" of

16 GN 1/1 65 mm* of

8 GN 1/1 100 mm of

8 GN 1/1 150 mm of

16 bakplaten van volwaardig formaat*

MET ZIJREKKEN EN PLATEAUS

16 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of

8 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of
8 warmhoudbakken van volwaardig formaat 6" of

16 GN 1/1 65 mm of

8 GN 1/1 100 mm of

8 GN 1/1 150 mm of

8 bakplaten van volwaardig formaat**

AFMETINGEN H x B x D

75-13/16" x 26-7/16" x 32-3/16"
[1924 mm x 671 mm x 817 mm]

VERZENDGEWICHT

178 kg

NETTOGEWICHT

151 kg

PRODUCTCAPACITEIT

87 kg per compartiment

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz
208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

* Met extra sets schuifgeleiders voor bakken

** Optionele plateaus vereist

BAKAFMETINGEN

* Warmhoudbakken = [20 x 12 x 2-1/2]

* Bakplaten van half formaat = [18 x 13 x 1]

* Bakplaten van volwaardig formaat [18 x 26 x 1]

* GN 1/1 bakken = [530 mm x 325 mm x 65 mm]

Verwarmde | banketwagens en warmers



1000-BQ2-96

MAXIMALE CAPACITEIT

BORDEN

[96] borden van 9" tot 10"
[96] borden van 229 mm tot 254 mm

BAKKEN

[32] warmhoudbakken van
volwaardig formaat 2-1/2" of
[32] GN 1/1 65 mm

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz
208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

67-5/8" x 37-15/16" x 30-13/16"
[1716 mm x 964 mm x 783 mm]

VERZENDGEWICHT

188 kg

NETTOGEWICHT

146 kg

PRODUCTCAPACITEIT

109 kg



20-20MW

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

40 warmhoudbakken van
volwaardig formaat 2-1/2" of
40 GN 1/1 bakken 65 mm

20 bakplaten van volwaardig
formaat*

VOLTAGES

208 V, 1 fase, 50/60 Hz
240 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

74-3/4" x 35" x 41-5/16"
[1898 mm x 888 mm x 1049 mm]

VERZENDGEWICHT

244 kg

NETTOGEWICHT

190 kg

PRODUCTCAPACITEIT

218 kg

* Extra plateaus vereist



1000-BQ2-128

MAXIMALE CAPACITEIT

BORDEN

[128] borden van 9" tot 10"
[128] borden van 229 mm tot 254 mm

BAKKEN

[32] warmhoudbakken van
volwaardig formaat 2-1/2" of
[32] GN 1/1 65 mm

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz
208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

67-5/8" x 45-7/8" x 30-13/16"
[1716 mm x 1164 mm x 783 mm]

VERZENDGEWICHT

220 kg

NETTOGEWICHT

168 kg

PRODUCTCAPACITEIT

145 kg



20-20W

MAXIMALE GN-CAPACITEIT

40 warmhoudbakken van
volwaardig formaat 2-1/2" of
40 GN 1/1 bakken 65 mm

20 bakplaten van volwaardig
formaat*

VOLTAGES

208 V, 1 fase, 50/60 Hz
240 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

74-3/4" x 32-11/16" x 41"
[1898 mm x 830 mm x 1039 mm]

VERZENDGEWICHT

244 kg

NETTOGEWICHT

190 kg

PRODUCTCAPACITEIT

218 kg

* Extra plateaus vereist



1000-BQ2-192

MAXIMALE CAPACITEIT

BORDEN

[192] borden van 9" tot 10"
[192] borden van 229 mm tot 254 mm

BAKKEN

[64] warmhoudbakken van
volwaardig formaat 2-1/2" of
[64] GN 1/1 65 mm

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz
208 V, 1 fase, 60 Hz
240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

67-5/8" x 68-11/16" x 30-13/16"
[1716 mm x 1744 mm x 783 mm]

VERZENDGEWICHT

340 kg

NETTOGEWICHT

280 kg

PRODUCTCAPACITEIT

218 kg



1000-MH2-1

GN-CAPACITEIT (AFMETINGEN)

30 GN 1/1 [530 mm x 325 mm x
65 mm]

VOLTAGES

220 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

[1740 mm x 840 mm x 915 mm]

VERZENDGEWICHT

[168 kg]

NETTOGEWICHT

[110 kg]

PRODUCTCAPACITEIT

163 kg

Hier afgebeeld met optionele
dubbele deur

Hier afgebeeld met optionele
dubbele deur

VERKOOPVITRINES EN VITRINEKASTEN

Meer smaak. Minder afval.

Bij het ontwerp en de ontwikkeling van de verwarmde verkoopvitrites 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-verkoopvitrites 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 blijft 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-CT

GN-CAPACITEIT

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

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 60 Hz
208-240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

45-3/4" x 24" x 27-5/16"
[1162 mm x 609 mm x 694 mm]

VERZENDGEWICHT

136 kg

NETTOGEWICHT

113 kg

PRODUCTCAPACITEIT

7 kg per plateau



HSM-36/3S-CT

GN-CAPACITEIT

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

VOLTAGES

208-240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

45-3/4" x 36" x 27-5/16"
[1162 mm x 914 mm x 694 mm]

VERZENDGEWICHT

189 kg

NETTOGEWICHT

141 kg

PRODUCTCAPACITEIT

11 kg per plateau



HSM-24/4S

GN-CAPACITEIT

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

VOLTAGES

208-240 V, 1 fase, 60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

79-7/8" x 24" x 27-5/16"
[2029 mm x 609 mm x 694 mm]

VERZENDGEWICHT

222 kg

NETTOGEWICHT

179 kg

PRODUCTCAPACITEIT

7 kg per plateau



HSM-36/4S

GN-CAPACITEIT

Vier (4) plateaus van 32-7/8" (835 mm) breed, zes (6) kipschalen met stolpdeksels per plateau.

VOLTAGES

208-240 V, 1 fase, 60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

79-7/8" x 36" x 27-5/16"
[2029 mm x 914 mm x 694 mm]

VERZENDGEWICHT

266 kg

NETTOGEWICHT

220 kg

PRODUCTCAPACITEIT

11 kg per plateau



HSM-48/4S

GN-CAPACITEIT

Vier (4) plateaus van 44-7/8" (1140 mm) breed, tien (10) kipschalen met stolpdeksels per plateau.

VOLTAGES

208-240 V, 1 fase, 60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

79-7/8" x 48" x 27-5/16"
[2029 mm x 1219 mm x 694 mm]

VERZENDGEWICHT

313 kg

NETTOGEWICHT

252 kg

PRODUCTCAPACITEIT

18 kg per plateau



HSM-24/5S

GN-CAPACITEIT

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

VOLTAGES

208-240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

79-7/8" x 24" x 27-5/16"
[2029 mm x 609 mm x 694 mm]

VERZENDGEWICHT

249 kg

NETTOGEWICHT

184 kg

PRODUCTCAPACITEIT

7 kg per plateau



HSM-36/5S

GN-CAPACITEIT

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

VOLTAGES

208-240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

79-7/8" x 36" x 27-5/16"
[2029 mm x 914 mm x 694 mm]

VERZENDGEWICHT

296 kg

NETTOGEWICHT

225 kg

PRODUCTCAPACITEIT

11 kg per plateau



HSM-48/5S

GN-CAPACITEIT

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

VOLTAGES

208-240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

79-7/8" x 48" x 27-5/16"
[2029 mm x 1219 mm x 694 mm]

VERZENDGEWICHT

350 kg

NETTOGEWICHT

255 kg

PRODUCTCAPACITEIT

18 kg per plateau

Verkoopvitrines en vitrinekasten



HFT2-300

GN-CAPACITEIT

3 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of
3 GN 1/1 bakken 100 mm

VOLTAGES

208-240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50 Hz

AFMETINGEN H x B x D

33-3/4" x 48" x 39-3/4"
[857 mm x 1220 mm x 1008 mm]

VERZENDGEWICHT

127 kg

NETTOGEWICHT

73 kg

PRODUCTCAPACITEIT

30 kg



HFT2-400

GN-CAPACITEIT

4 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of
4 GN 1/1 bakken 100 mm

VOLTAGES

208-240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50 Hz

AFMETINGEN H x B x D

33-3/4" x 60" x 39-3/4"
[857 mm x 1525 mm x 1008 mm]

VERZENDGEWICHT

127 kg

NETTOGEWICHT

Neem contact op met de fabriek

PRODUCTCAPACITEIT

44 kg



HFT2-500

GN-CAPACITEIT

5 warmhoudbakken van volwaardig formaat 4" of
5 GN 1/1 bakken 100 mm

VOLTAGES

208-240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50 Hz

AFMETINGEN H x B x D

33-3/4" x 72" x 39-3/4"
[857 mm x 1830 mm x 1008 mm]

VERZENDGEWICHT

Neem contact op met de fabriek

NETTOGEWICHT

95 kg

PRODUCTCAPACITEIT

54 kg



Afgebeeld model is een luxe model

ITM2-48 [standaard of luxe]

CAPACITEIT

Twaalf [12] kipschalen
met stolpdeksel

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

60-1/2" x 48" x 28-5/16"
[1536 mm x 1219 mm x 719 mm]

VERZENDGEWICHT

176 kg

NETTOGEWICHT

116 kg

PRODUCTCAPACITEIT

16 kg

BAKAFMETINGEN

* Warmhoudbak = [20 x 12]

* G/N 1/1 bak = [530 mm x 325 mm]



ITM2-72 [standaard of luxe]

CAPACITEIT

Eenentwintig [21] kipschalen
met stolpdeksels

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

60-1/2" x 72" x 28-5/16"
[1536 mm x 1829 mm x 719 mm]

VERZENDGEWICHT

268 kg

NETTOGEWICHT

161 kg

PRODUCTCAPACITEIT

29 kg



ED2SYS-48

GN-CAPACITEIT

3 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of
3 GN 1/1 65 mm of
2 bakplaten van volwaardig formaat

VOLTAGES

120/208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
208 V, 1 fase, 50/60 Hz
240 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

47-11/16" x 48" x 47-3/8"
[1212 mm x 1219 mm x 1202 mm]

VERZENDGEWICHT

227 kg

NETTOGEWICHT

204 kg

PRODUCTCAPACITEIT

22 kg



ED2SYS-72

GN-CAPACITEIT

5 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of
5 GN 1/1 65 mm of
3 bakplaten van volwaardig formaat

VOLTAGES

120/208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
208 V, 1 fase, 50/60 Hz
240 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz
380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz
380 V, 3 fasen, 50/60 Hz
415 V, 3 fasen, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

47-11/16" x 72" x 47-3/8"
[1761 mm x 1829 mm x 1202 mm]

VERZENDGEWICHT

317 kg

NETTOGEWICHT

282 kg

PRODUCTCAPACITEIT

36 kg



ED2SYS-96

GN-CAPACITEIT

7 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of
7 GN 1/1 65 mm of
4 bakplaten van volwaardig formaat

VOLTAGES

208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz
380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

47-11/16" x 96" x 47-3/8"
[1212 mm x 2438 mm x 1202 mm]

VERZENDGEWICHT

361 kg

NETTOGEWICHT

325 kg

PRODUCTCAPACITEIT

51 kg

Verkoopvitrines en vitrinekasten



ED2-48

GN-CAPACITEIT

3 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of 3 GN 1/1 65 mm of 2 bakplaten van volwaardig formaat

VOLTAGES

120/208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

30-1/8" x 48" x 44-5/16"
[765 mm x 1219 mm x 1125 mm]

VERZENDGEWICHT

169 kg

NETTOGEWICHT

135 kg

PRODUCTCAPACITEIT

22 kg



ED2-72

GN-CAPACITEIT

5 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of 5 GN 1/1 65 mm of 3 bakplaten van volwaardig formaat

VOLTAGES

120/208-240 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz
380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

30-1/8" x 72" x 44-5/16"
[765 mm x 1829 mm x 1125 mm]

VERZENDGEWICHT

210 kg

NETTOGEWICHT

190 kg

PRODUCTCAPACITEIT

36 kg



ED2-96

GN-CAPACITEIT

7 warmhoudbakken van volwaardig formaat 2-1/2" of 7 GN 1/1 65 mm of 4 bakplaten van volwaardig formaat

VOLTAGES

120/208-240 V, 1 fase, 60 Hz
380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

30-1/8" x 96" x 44-5/16"
[765 mm x 2438 mm x 1125 mm]

VERZENDGEWICHT

265 kg

NETTOGEWICHT

239 kg

PRODUCTCAPACITEIT

51 kg



ED2-2S-48

CAPACITEIT

Bovenste plateau
Twaalf [12] kipschalen met stolpdeksels

Onderste plateau
Vijftien [15] kipschalen met stolpdeksels

VOLTAGES

208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

30-3/16" x 48" x 48"
[766 mm x 1219 mm x 1220 mm]

VERZENDGEWICHT

170 kg

NETTOGEWICHT

147 kg



ED2-2S-72

CAPACITEIT

Bovenste plateau
Achtien [18] kipschalen met stolpdeksels

Onderste plateau
Eenentwintig [21] kipschalen met stolpdeksels

VOLTAGES

208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

30-3/16" x 72" x 48"
[766 mm x 1829 mm x 1220 mm]

VERZENDGEWICHT

209 kg

NETTOGEWICHT

186 kg



ED2-2S-96

CAPACITEIT

Bovenste plateau
Vierentwintig [24] kipschalen met stolpdeksels

Onderste plateau
Dertig [30] kipschalen met stolpdeksels

VOLTAGES

208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN H x B x D

30-3/16" x 96" x 48"
[766 mm x 2438 mm x 1220 mm]

VERZENDGEWICHT

272 kg

NETTOGEWICHT

249 kg

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.



Bain-maries | Bain-maries voor warme gerechten



Afmetingen gebaseerd op 100-HW D443

100-HW

GN-CAPACITEIT

1 warmhoudbak van volwaardig
formaat 4" of
1 GN 1/1 100 mm

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 50/60 Hz
208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN

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

VERZENDGEWICHT

Neem contact op met de fabriek

NETTOGEWICHT

14 kg

PRODUCTCAPACITEIT

11 kg gebaseerd op D4



Afmetingen gebaseerd op 200-HW D4

200-HW

GN-CAPACITEIT

2 warmhoudbakken van volwaardig
formaat 4" of
2 GN 1/1 bakken 100 mm

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 50/60 Hz
208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN

28-1/16" x 23-1/8"
[712 mm x 586 mm]

VERZENDGEWICHT

52 kg

NETTOGEWICHT

18 kg

PRODUCTCAPACITEIT

22 kg, 28 l
Gebaseerd op D4

* Verkrijgbaar met afzonderlijk in te stellen bain-maries



Afmetingen gebaseerd op 300-HW D4

300-HW

GN-CAPACITEIT

3 warmhoudbakken van volwaardig
formaat 4" of
3 GN 1/1 bakken 100 mm

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 50/60 Hz
208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN

40-15/16" x 23-1/8"
[1039 mm x 586 mm]

VERZENDGEWICHT

58 kg

NETTOGEWICHT

25 kg

PRODUCTCAPACITEIT

33 kg gebaseerd op D4

* Verkrijgbaar met afzonderlijk in te stellen bain-maries



Afmetingen gebaseerd op 400-HW D4

400-HW

GN-CAPACITEIT

4 warmhoudbakken van volwaardig
formaat 4" of
4 GN 1/1 bakken 100 mm

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 50/60 Hz
208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN

54" x 23-1/8"
[1371 mm x 586 mm]

VERZENDGEWICHT

57 kg, geschat

NETTOGEWICHT

32 kg

PRODUCTCAPACITEIT

44 kg gebaseerd op D4

* Verkrijgbaar met afzonderlijk in te stellen bain-maries



Afmetingen gebaseerd op 500-HW D4

500-HW

GN-CAPACITEIT

5 warmhoudbakken van volwaardig
formaat 4" of
5 GN 1/1 bakken 100 mm

VOLTAGES

120 V, 1 fase, 50/60 Hz
208-240 V, 1 fase, 50/60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN

67-1/16" x 23-1/8"
[1702 mm x 586 mm]

VERZENDGEWICHT

57 kg

NETTOGEWICHT

39 kg

PRODUCTCAPACITEIT

54 kg
Gebaseerd op D4

* Verkrijgbaar met afzonderlijk in te stellen bain-maries

BAKAFMETINGEN

* Warmhoudbak = [20 x 12]

* G/N 1/1 bak = [530 mm x 325 mm]

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.



Warmhoudplaten



HFM-24

VOLTAGES
208 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN L x B x D
24-3/4" x 24-3/4" x 5-7/16"
[627 mm x 627 mm x 137 mm]

VERZENDGEWICHT
47 kg

NETTOGEWICHT
18 kg



HFM-30

VOLTAGES
208 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN L x B x D
30-5/8" x 24-3/4" x 5-7/16"
[778 mm x 627 mm x 137 mm]

VERZENDGEWICHT
54 kg

NETTOGEWICHT
24 kg



HFM-48

VOLTAGES
208 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN L x B x D
48-3/4" x 24-3/4" x 5-7/16"
[1237 mm x 627 mm x 137 mm]

VERZENDGEWICHT
59 kg

NETTOGEWICHT
27 kg



HFM-72

VOLTAGES
208 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN L x B x D
72-3/4" x 24-3/4" x 5-7/16"
[1847 mm x 627 mm x 137 mm]

VERZENDGEWICHT
79 kg

NETTOGEWICHT
40 kg



Snijplateaus



CS-100 [Ook verkrijgbaar met hoestschermscherm]

VOLTAGES
120 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN L x B x D
CS-100: 31-3/16" x 18-3/16" x 24-5/8"
[792 mm x 463 mm x 626 mm]

VERZENDGEWICHT
45 kg

NETTOGEWICHT
Neem contact op met de fabriek



CS-200 [Ook verkrijgbaar met hoestschermscherm]

VOLTAGES
120 V, 1 fase, 60 Hz
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

AFMETINGEN L x B x D
33-3/16" x 25-3/4" x 29-5/16"
[842 mm x 654 mm x 744 mm]

VERZENDGEWICHT
68 kg

NETTOGEWICHT
27 kg

QUICKCHILLERS™ EN GEKOELDE BUFFETWAGENS

Bescherm uw producten en uw klanten.

Soms wilt u snel gerechten kunnen afkoelen om te kunnen serveren. U verlaagt de dagelijkse productietijd doordat u gerechten tot vijf dagen van tevoren kunt maken en kunt opwarmen wanneer dat nodig is. De QuickChiller-koel/vriessystemen zijn in verschillende autonome en externe configuraties verkrijgbaar. Met deze systemen kunt u warme gerechten snel en gelijkmatig afkoelen en invriezen volgens de HACCP/FDA-eisen.



Quickchillers™ en gekoelde buffetwagens



QCI-20

CAPACITEIT

Capaciteit voor koeling per cyclus: 20 kg
Capaciteit voor bevrozing per cyclus: 10 kg
Brutocapaciteit: 105 l
Draadroosters: GN 1/1 [niet inbegrepen]
Maximum aantal roosters: 5
Afstand tussen de roosters: 75 mm

KOELMIDDEL

R290

AFMETINGEN H x B x D

877 mm x 755 mm x 700 mm

VERZENDGEWICHT

100 kg

VOLTAGE

230 V, 1 fase, 50/60 Hz

NETTOGEWICHT

90 kg

PRODUCTCAPACITEIT

20 kg



QCI-45

CAPACITEIT

Capaciteit voor koeling per cyclus: 45 kg
Capaciteit voor bevrozing per cyclus: 20 kg
Brutocapaciteit: 210 l
Draadroosters: GN 1/1 [niet inbegrepen]
Maximum aantal roosters: 10
Afstand tussen de roosters: 75 mm

KOELMIDDEL

R452A

AFMETINGEN H x B x D

1536 mm x 755 mm x 700 mm

VERZENDGEWICHT

145 kg

VOLTAGE

230 V, 1 fase, 50/60 Hz

NETTOGEWICHT

135 kg

PRODUCTCAPACITEIT

45 kg



QCI-60

CAPACITEIT

Capaciteit voor koeling per cyclus: 60 kg
Capaciteit voor bevrozing per cyclus: 25 kg
Brutocapaciteit: 280 l
Draadroosters: GN 1/1 [niet inbegrepen]
Maximum aantal roosters: 13
Afstand tussen de roosters: 75 mm

KOELMIDDEL

R452A

AFMETINGEN H x B x D

1811 mm x 755 mm x 700 mm

VERZENDGEWICHT

175 kg

VOLTAGE

230 V, 1 fase, 50/60 Hz

NETTOGEWICHT

165 kg

PRODUCTCAPACITEIT

60 kg



QCI-100

GN-CAPACITEIT

40 GN 1/1 [of 20 GN 2/1]

Brutocapaciteit: 160 kg
Opties/capaciteiten van de wagen:

Roll-in wagen voor bakken:
• 20 plateaus, 65 mm verticale afstand tussen de plateaus

Roll-in wagen voor borden:
• 51 borden, 66 mm verticale afstand tussen de roosters
• 60 borden, 77 mm verticale afstand tussen de plateaus

AFMETINGEN H x B x D

2365 mm x 1250 mm x 1180 mm

VERZENDGEWICHT

350 kg [alleen QCI-100]
120 kg [alleen compressoreenheid]

VOLTAGE

230 V, 3 fasen, 50/60 Hz

NETTOGEWICHT

320 kg [alleen QCI-100]
110 kg [alleen compressoreenheid]

KOELMIDDEL

R452A



QCI-100R

GN-CAPACITEIT

40 GN 1/1 [of 20 GN 2/1]

Bruto: 160 kg
Opties/capaciteiten van de wagen:

Roll-in wagen voor bakken:
• 20 plateaus, 65 mm verticale afstand tussen de plateaus

Roll-in wagen voor borden:
• 51 borden, 66 mm verticale afstand tussen de roosters
• 60 borden, 77 mm verticale afstand tussen de plateaus

AFMETINGEN H x B x D

2180 mm x 1250 mm x 1180 mm

VERZENDGEWICHT

350 kg

VOLTAGE

230 V, 1 fase, 50/60 Hz

NETTOGEWICHT

320 kg [alleen QCI-100]

KOELMIDDEL

R452A



1000-MR2-1

GN-CAPACITEIT

24 GN 1/1
[530 mm x 325 mm x 65 mm]

VOLTAGE

220 V 1 fase 50/60 Hz

KOELMIDDEL

R134A

AFMETINGEN H x B x D

1740 mm x 840 mm x 915 mm

VERZENDGEWICHT

115 kg of 191 kg
[afhankelijk van de krat of pallet]

NETTOGEWICHT

130 kg

PRODUCTCAPACITEIT

Maximaal 131 kg



1000-MR2-2

GN-CAPACITEIT

48 GN 1/1
[530 mm x 325 mm x 65 mm]

VOLTAGE

220 V 1 fase 50/60 Hz

KOELMIDDEL

R134A

AFMETINGEN H x B x D

1760 mm x 1552 mm x 909 mm

VERZENDGEWICHT

230 kg

NETTOGEWICHT

180 kg

PRODUCTCAPACITEIT

maximaal 181 kg



"Met deze ovens kan ons team het
hoogwaardigste en meest consistente product
leveren dat ik in mijn loopbaan heb gezien."

Michael Northern
Vice President/Partner
WJP Restaurant Group

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.

GLOBAL EQUIPMENT



ALTO-SHAAM.

Compleet assortiment commerciële keukenapparatuur:

- Combitherm®-ovens
- Warmhoudkasten
- Rotisserieovens
- Convectionovens
- Verkoopvitruines en vitrinekasten
- Rookovens
- Cook & Hold-ovens
- Warmhoudplaten en snijplateaus
- Bain-maries
- Quickchillers™
- Vector® Multi-Cook-ovens

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®