

The logo for ALTO-SHAAM features the brand name in a white, sans-serif font. A red, stylized circular graphic element, resembling a ring or a partial circle, is positioned behind the 'O' in 'ALTO' and extends slightly to the right, partially overlapping the 'S' in 'SHAAM'.

ALTO-SHAAM®

CATALOGUE EUROPÉEN DES ÉQUIPEMENTS | FRANÇAIS

# À la recherche **d'expériences inédites.**

Nous inventons des solutions pour aider nos clients à relever les défis qui se présentent à eux. Des équipements conçus pour donner à nos clients la confiance nécessaire pour adopter de nouvelles perspectives et saisir de nouvelles opportunités. Ainsi, chaque jour, nous nous efforçons de concevoir des équipements de restauration aussi intuitifs et efficaces que fiables, aidant nos clients à obtenir un meilleur retour sur investissement et permettant à leur créativité de s'épanouir. Parce que nous bâtissons notre réputation en aidant nos clients à bâtir la leur.

Avec son siège et son usine de fabrication basés à Menomonee Falls, dans le Wisconsin, l'entreprise Alto-Shaam est fière de fournir des équipements de restauration fabriqués aux États-Unis à plus de 90 pays dans le monde.



# TABLE DES MATIÈRES

## FOURS

Four multi-cuisson Vector®	5
Fours combinés Combitherm®	11
Fours Cook & Hold	14
Fumoirs Cook & Hold	17
Rôtissoires	20

## MAINTIEN DE TEMPÉRATURE

Tiroirs de maintien de température	23
Armoires de maintien de température	25
Chariots pour banquet	27
Présentoirs et vitrines	29
Cuves chauffantes	33
Stations de découpe et tables chauffantes	37



# 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.

## Fonctionnement sans eau.

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

## 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.

## Un contrôle avancé.

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

## Gestion à distance des fours.

**ChefLinc™** dispose d'un tableau de bord convivial permettant de simplifier les processus et de maximiser les profits. Envoyez et récupérez des recettes en toute simplicité, profitez des offres à durée limitée et bien plus encore. Améliorez votre entreprise grâce aux analyses de données, à la surveillance des fours et à l'assistance technique.

## Option de modèle large.

Élargissez encore plus votre menu avec les modèles larges de la série H. Faites cuire des pizzas de 41 cm, des hors-d'œuvre et d'autres plats en même temps, le tout dans un espace compact de 610 mm sans ventilation.

## Fours **Vector** multi-cuisson | série H

- Remplace ou réduit l'utilisation de plusieurs appareils. Ces fours peuvent faire le travail d'un four micro-ondes et combiné, d'un grill, d'un four convoyeur, d'une salamandre et plus encore, tout 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.





Fours multi-cuisson Vector® | **Comptoir série H**

cheflinc activé

### 2 compartiments série H [disponibles en version Deluxe ou avec commandes simples]

NUMÉRO DE MODÈLE	DIMENSIONS CAPACITÉ	DIMENSIONS H x I x P	
VMC-H2H	2 bacs gastronomes GN 1/1 530 mm x 325 mm x 65 mm	752 mm x 533 mm x 1003 mm	
	4 bacs gastronomes GN 1/2 325 mm x 265 mm x 65 mm		
	<b>POIDS D'EXPÉDITION</b> 161 kg		
	<b>POIDS NET</b> 97 kg		
		<b>ÉLECTRIQUE</b>	<b>KW</b>
		<b>220-240 V</b>	
		220 V, monophasé, 50/60 Hz	5,4
		240 V, monophasé, 50/60 Hz	6,4
		<b>380-415 V</b>	
		380 V, triphasé, 50/60 Hz	5,4
		415 V, triphasé, 50/60 Hz	6,4



cheflinc activé

### 3 compartiments série H [disponibles en version Deluxe ou avec commandes simples]

NUMÉRO DE MODÈLE	DIMENSIONS CAPACITÉ	DIMENSIONS H x I x P	
VMC-H3H	3 bacs gastronomes GN 1/1 530 mm x 325 mm x 100 mm	929 mm x 533 mm x 1003 mm	
	6 bacs gastronomes GN 1/2 325 mm x 265 mm x 65 mm		
	<b>POIDS D'EXPÉDITION</b> 202 kg		
	<b>POIDS NET</b> 126 kg		
		<b>ÉLECTRIQUE</b>	<b>KW</b>
		<b>220-240 V</b>	
		220 V, monophasé, 50/60 Hz	8,1
		240 V, monophasé, 50/60 Hz	9,6
		<b>380-415 V</b>	
		380 V, triphasé, 50/60 Hz	8,1
		415 V, triphasé, 50/60 Hz	9,6



cheflinc activé

### 4 compartiments série H [disponibles en version Deluxe ou avec commandes simples]

NUMÉRO DE MODÈLE	DIMENSIONS CAPACITÉ	DIMENSIONS H x I x P	
VMC-H4H	4 bacs gastronomes GN 1/1 530 mm x 325 mm x 100 mm	1108 mm x 533 mm x 1 003 mm	
	8 bacs gastronomes GN 1/2 354 mm x 325 mm x 25 mm		
	<b>POIDS D'EXPÉDITION</b> 228 kg		
	<b>POIDS NET</b> 158 kg		
		<b>ÉLECTRIQUE</b>	<b>KW</b>
		<b>380-415 V</b>	
		380 V, triphasé, 50/60 Hz	10,8
		415 V, triphasé, 50/60 Hz	12,7

Fours multi-cuisson Vector® | **Comptoir série H modèle large**

chef **linc** activé

### 2 compartiments série H modèle large [disponibles en version Deluxe ou avec commandes simples]

**NUMÉRO DE MODÈLE**  
VMC-H2HW

**DIMENSIONS CAPACITÉ**

2 bacs gastronomes GN 1/1  
530mm x 325mm x 100mm  
2 bacs gastronomes GN 2/3  
354mm x 325mm x 25mm

**POIDS D'EXPÉDITION**

145 kg

**POIDS NET**

110 kg

**DIMENSIONS H x I x P**

783mm x 600mm x 1013mm

**ÉLECTRIQUE**

**KW**

**220-240 V**

220 V, monophasé, 50/60 Hz 7.7 – 9.1 kW

240 V, monophasé, 50/60 Hz 7.7 – 9.1 kW

**380-415 V**

380 V, triphasé, 50/60 Hz 7.7 – 9.1 kW

415 V, triphasé, 50/60 Hz 7.7 – 9.1 kW



chef **linc** activé

### 3 compartiments série H modèle large [disponibles en version Deluxe ou avec commandes simples]

**NUMÉRO DE MODÈLE**  
VMC-H3HW

**DIMENSIONS CAPACITÉ**

3 bacs gastronomes GN 1/1  
530mm x 325mm x 100mm  
3 bacs gastronomes GN 2/3  
354mm x 325mm x 25mm

**POIDS D'EXPÉDITION**

176 kg

**POIDS NET**

142 kg

**DIMENSIONS H x I x P**

981mm x 597mm x 1003mm

**ÉLECTRIQUE**

**KW**

**380-415 V**

380 V, triphasé, 50/60 Hz 11.5 – 13.6 kW

415 V, triphasé, 50/60 Hz 11.5 – 13.6 kW





# 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. Option d'économie d'énergie disponible pour plus d'efficacité.

### 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.

### Hottes à condensation Ventech™.

Passez-vous d'une hotte de cuisine traditionnelle. Disponibles pour les modèles simples ou superposés, les hottes Ventech condensent la vapeur tout en capturant et en éliminant l'air chargé de graisse, les vapeurs et la fumée persistante.

# Fours combinés Combitherm® | CT PROformance™



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

\* Disponible avec l'option de hotte à condensation Ventech™ ou Ventech™ PLUS (électrique uniquement)

\*\* Hotte Ventech non disponible pour ce modèle



## CTP20-10 (disponible en version gaz ou électrique)

### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

20 bacs gastronomes GN 1/1

### POIDS D'EXPÉDITION

533 kg gaz  
477 kg électrique

### POIDS NET

Environ 411 kg

### CAPACITÉ DU PRODUIT

109 kg

### DIMENSIONS H x l x P

2 012 mm x 906 mm x 1 072 mm

### CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

#### 208-240 V

208 V, monophasé, 50/60 Hz  
[gaz uniquement]

240 V, monophasé, 50/60 Hz  
[gaz uniquement]

208 V, triphasé, 50/60 Hz

240 V, triphasé, 50/60 Hz

#### 380-415 V

380 V, triphasé, 50/60 Hz

415 V, triphasé, 50/60 Hz

**kW**

2,0

2,0

	Modèles économiques	Modèles PRO	Modèles à gaz
--	---------------------	-------------	---------------

28,4

33,2

2,0

37,8

44,2

2,0

32,3

37,1

2,0

37,8

44,2

2,0



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

### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

40 bacs gastronomes GN 1/1

### POIDS D'EXPÉDITION

525 kg électrique  
567 kg gaz

### POIDS NET

Environ 499 kg

### CAPACITÉ DU PRODUIT

218 kg

### DIMENSIONS H x l x P

2 012 mm x 1 111 mm x 1 192 mm

### CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

#### 208-240 V

208 V, monophasé, 50/60 Hz  
[gaz uniquement]

240 V, monophasé, 50/60 Hz  
[gaz uniquement]

#### 208-240 V

208 V, triphasé, 50/60 Hz

240 V, triphasé, 50/60 Hz

#### 380-415 V

380 V, triphasé, 50/60 Hz

415 V, triphasé, 50/60 Hz

**kW**

2,0

2,0

	Modèles économiques	Modèles PRO	Modèles à gaz
--	---------------------	-------------	---------------

49,6

57,8

2,0

66,0

77,0

2,0

56,4

64,7

2,0

66,0

77,0

2,0



# 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 sans intervention.

Utilisez le mode de cuisson nocturne pour les éléments du menu demandant le plus de temps de préparation afin de mieux répartir la main-d'œuvre et l'équipement selon les besoins.

## Augmentation de la productivité.

Permet une meilleure répartition des charges de travail et soulage ainsi plusieurs équipements. Permet de rôtir, protéger, braiser, réchauffer, mettre sous vide, maintenir à température et plus encore dans la même armoire avec des commandes intuitives.

## Gestion à distance des fours.

ChefLinc™ dispose d'un tableau de bord convivial permettant de simplifier les processus, de réduire la main-d'œuvre et de maximiser les profits. Envoyez et récupérez en toute simplicité des recettes grâce à un système de gestion des recettes. Améliorez votre service de restauration grâce aux analyses de données, à la surveillance des fours, à l'assistance technique, etc.

## Facile à utiliser.

Cuisinez avec la minuterie ou une sonde de température au moyen de commandes simples ou haut de gamme. Le four détecte la température interne du produit ou le temps de cuisson et convertit automatiquement le mode de cuisson en mode de maintien de température une fois les paramètres définis atteints.

## Placez-le n'importe où.

Pas de hotte de four ou de ventilation extérieure nécessaire. La conception sans eau réduit les coûts d'installation et de fonctionnement sans tuyauterie, évacuation filtration ou entretien.

## Des rendements plus élevés.

Vous produisez moins de déchets alimentaires grâce à la technologie Halo Heat. Avec 15 à 20 % de perte de protéines en moins par rapport aux autres appareils de cuisson conventionnels, vous réduisez vos frais de nourriture. Servez plusieurs portions de la même tranche de viande pour augmenter votre marge.



## Fours Cook & Hold | Fours à compartiment unique



cheflinc activé

Également disponible avec commande simple.

### FOUR COOK & HOLD 300-TH

#### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

1 bac gastronome GN 1/1 100 mm ou  
3 bacs gastronomes GN 1/1 65 mm

#### POIDS D'EXPÉDITION

75 kg

#### POIDS NET

45 kg

#### CAPACITÉ DU PRODUIT

16 kg

#### DIMENSIONS H x l x P

620 mm x 431 mm x 665 mm

#### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé, 50/60 Hz

**kW**

0,7



cheflinc activé

Également disponible avec commande simple.

### FOUR COOK & HOLD 500-TH

#### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

3 bacs gastronomes GN 1/1 100 mm ou  
5 bacs gastronomes GN 1/1 65 mm\*

\* Étagères supplémentaires requises

#### POIDS D'EXPÉDITION

113 kg

#### POIDS NET

84 kg

#### CAPACITÉ DU PRODUIT

18 kg

#### DIMENSIONS H x l x P

708 mm x 459 mm x 724 mm

#### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé, 50/60 Hz

**kW**

2,8

## Fours Cook & Hold | Fours à double compartiment



cheflinc activé

Également disponible avec commande simple.

### FOUR COOK & HOLD 1750-TH

#### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE [PAR COMPARTIMENT]

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

\* Étagères supplémentaires requises

#### POIDS D'EXPÉDITION

228 kg

#### POIDS NET

198 kg

#### CAPACITÉ DU PRODUIT

45 kg par compartiment

#### DIMENSIONS H x l x P

1 435 mm x 653 mm x 840 mm

#### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé,  
50/60 Hz

**kW**

5,1\*\*

230 V, monophasé,  
50/60 Hz

7,6

\*\* Configuration de puissance réduite

#### 380-415 V

380 V, triphasé, 50/60 Hz

7,0

415 V, triphasé, 50/60 Hz

8,2

# 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.

Le tout sans sodium, graisses ou sucres ajoutés. Élevez les ingrédients ordinaires par un fumage à chaud ou à froid.



cheflinc activé

Également disponible avec commande simple.

### FUMOIR 750-SK (illustré avec porte vitrée - en option)

#### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE\*

5 bacs gastronomes GN 1/1 100 mm ou  
10 bacs gastronomes GN 1/1 65 mm

\* Étagères supplémentaires requises

#### POIDS D'EXPÉDITION

131 kg

#### POIDS NET

102 kg

#### CAPACITÉ DU PRODUIT

45 kg

#### DIMENSIONS H x l x P

708 mm x 459 mm x 724 mm

#### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé, 50/60 Hz 2,9\*\*

230 V, monophasé, 50/60 Hz 4,2

\*\* Configuration de puissance réduite



cheflinc activé

Également disponible avec commande simple.

### FUMOIR 1750-SK

#### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE\*

[PAR COMPARTIMENT]

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

\* Étagères supplémentaires requises

#### POIDS D'EXPÉDITION

228 kg

#### POIDS NET

198 kg

#### CAPACITÉ DU PRODUIT

45 kg par compartiment

#### DIMENSIONS H x l x P

[1 435 mm x 653 mm x 840 mm]

#### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé, 50/60 Hz 5,8\*\*

230 V, monophasé, 50/60 Hz 8,3

\*\* Configuration de puissance réduite

#### 380-415 V

380 V, triphasé, 50/60 Hz 7,6

415 V, triphasé, 50/60 Hz 8,9





# 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.



### AR-7T autonettoyante [disponible avec panneau de verre bombé\* ou plat]

#### CAPACITÉ DU PRODUIT

##### Broches coudées (standard)

Jusqu'à [21] poulets de 1,6 kg  
Jusqu'à [28] poulets de 1,1 à 1,4 kg

##### Broches de perçage (en option)

Jusqu'à [28] poulets de 1,1 à 1,6 kg

##### Broche à dinde (en option) (jusqu'à 3 broches peuvent être utilisées)

Une [1] dinde jusqu'à 11,3 kg sur chaque broche

##### Panier (en option)

Jusqu'à [21] poulets de 1,1 à 1,6 kg

##### Grande broche en V (en option)

Jusqu'à [14] poulets de 3,2 kg

#### DIMENSIONS H x I x P

1 032 mm x 1 113 mm x 818 mm

#### POIDS D'EXPÉDITION

200 kg

#### POIDS NET

164 kg

#### ÉLECTRIQUE

##### 380-415 V

380 V, triphasé, 50/60 Hz

415 V, triphasé, 50/60 Hz

#### kW

9,4

9,8



### Armoire de maintien de température AR-7HT

[disponible avec panneau de verre bombé\* ou plat]

#### CAPACITÉ DU PRODUIT

44 kg  
24 gondoles de poulet :  
6 par étagères

8 plaques grande taille  
457 mm x 660 mm x 25 mm\*

16 demi-plaques  
457 mm x 330 mm x 25 mm\*

#### DIMENSIONS H x I x P

1 036 mm x 1 095 mm x 813 mm

#### POIDS D'EXPÉDITION

181 kg

#### POIDS NET

146 kg

#### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé, 50/60 Hz

#### kW

1,4

\* Avec tablettes supplémentaires



# 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.

## Tiroirs de maintien | de température



### 500-1D

#### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

1 bac gastronome GN  
grande taille 152 mm

#### POIDS D'EXPÉDITION

41 kg

#### POIDS NET

36 kg

#### CAPACITÉ DU PRODUIT

19 kg maximum

#### DIMENSIONS H x l x P

296 mm x 624 mm x 657 mm

#### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé, 50/60 Hz

**kW**

0,59



### 500-1DN

#### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

1 bac gastronome GN  
grande taille 152 mm

#### POIDS D'EXPÉDITION

34 kg

#### POIDS NET

30 kg

#### CAPACITÉ DU PRODUIT

19 kg maximum

#### DIMENSIONS H x l x P

296 mm x 423 mm x 792 mm

#### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé, 50/60 Hz

**kW**

0,59



### 500-2D

#### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

(PAR TIROIR)

1 bac gastronome GN  
grande taille 152 mm

#### POIDS D'EXPÉDITION

57 kg

#### POIDS NET

52 kg

#### CAPACITÉ DU PRODUIT

19 kg maximum

#### DIMENSIONS H x l x P

481 mm x 624 mm x 657 mm

#### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé, 50/60 Hz

**kW**

0,59



### 500-2DN

#### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

(PAR TIROIR)

1 bac gastronome GN  
grande taille 152 mm

#### POIDS D'EXPÉDITION

51 kg

#### POIDS NET

45 kg

#### CAPACITÉ DU PRODUIT

19 kg maximum

#### DIMENSIONS H x l x P

481 mm x 423 mm x 792 mm

#### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé, 50/60 Hz

**kW**

0,59



### 500-3D

**CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE**  
(PAR TIROIR)

1 bac gastronome GN  
grande taille 152 mm

**POIDS D'EXPÉDITION**  
175 kg

**POIDS NET**  
68 kg

**CAPACITÉ DU PRODUIT**  
19 kg maximum

**DIMENSIONS H x l x P**

664 mm x 624 mm x 657 mm

**ÉLECTRIQUE**

230 V, monophasé, 50/60 Hz

**kW**

0,59



### 500-3DN

**CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE**  
(PAR TIROIR)

1 bac gastronome GN  
grande taille 152 mm

**POIDS D'EXPÉDITION**  
66 kg

**POIDS NET**  
59 kg

**CAPACITÉ DU PRODUIT**  
19 kg maximum

**DIMENSIONS H x l x P**

664 mm x 423 mm x 792 mm

**ÉLECTRIQUE**

230 V, monophasé, 50/60 Hz

**kW**

0,59

## Maintien de température | Tiroirs individuels de contrôle de température



### 500-2DI (commandes de température individuelles)

**CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE**  
(PAR TIROIR)

1 bac gastronome GN  
grande taille 152 mm

**POIDS D'EXPÉDITION**  
57 kg

**POIDS NET**  
52 kg

**CAPACITÉ DU PRODUIT**  
19 kg maximum

**DIMENSIONS H x l x P**

491 mm x 624 mm x 657 mm

**ÉLECTRIQUE**

230 V, monophasé, 50/60 Hz

**kW**

1,18

# Armoire de maintien | de température



## 300-S

### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

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

### POIDS D'EXPÉDITION

57 kg

### POIDS NET

29 kg

### DIMENSIONS H x l x P

466 mm x 443 mm x 645 mm

### CAPACITÉ DU PRODUIT

36 lb (16 kg)

### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé, 50/60 Hz

**kW**

0,80



## 500-S

### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

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

### POIDS D'EXPÉDITION

68 kg

### POIDS NET

50 kg

### DIMENSIONS H x l x P

809 mm x 483 mm x 675 mm

### CAPACITÉ DU PRODUIT

27 kg

### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé, 50/60 Hz

**kW**

0,95



## 750-S

### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

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

\* Étagères supplémentaires requises

### POIDS D'EXPÉDITION

103 kg

### POIDS NET

71 kg

### DIMENSIONS H x l x P

809 mm x 676 mm x 797 mm

### CAPACITÉ DU PRODUIT

54 kg

### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé, 50/60 Hz

**kW**

1,0



## 1000-S

### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

4 bacs gastronomes  
GN 1/1 65 mm\*

\* Étagères supplémentaires requises

### POIDS D'EXPÉDITION

101 kg

### POIDS NET

79 kg

### DIMENSIONS H x l x P

1 025 mm x 597 mm x 801 mm

### CAPACITÉ DU PRODUIT

54 kg

### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé, 50/60 Hz

**kW**

0,88



## 1200-S

### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE AVEC GLISSIÈRES DE PLATS

16 bacs gastronomes GN 1/1 65 mm\* ou  
8 bacs gastronomes GN 1/1 100 mm ou  
8 bacs gastronomes GN 1/1 150 mm

### AVEC PORTE-GRILLES ET ÉTAGÈRES

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

\*Avec jeux de glissières de plats supplémentaires

\*\*Étagères en option requises

### DIMENSIONS H x l x P

1 117 mm x 671 mm x 817 mm

### POIDS D'EXPÉDITION

109 kg

### POIDS NET

81 kg

### CAPACITÉ DU PRODUIT

87 kg

### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé, 50/60 Hz

### kW

0,88



## 1000-UP [disponible également avec porte transparente]

### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE (PAR COMPARTIMENT)

4 bacs gastronomes GN 1/1 65 mm\*

\*Étagères en option requises

### POIDS D'EXPÉDITION

163 kg

### POIDS NET

128 kg

### DIMENSIONS H x l x P

1 924 mm x 608 mm x 804 mm

### CAPACITÉ DU PRODUIT

54 kg par compartiment

### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé, 50/60 Hz

### kW

1,8



## 1200-UP

### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE (PAR COMPARTIMENT)

#### AVEC GLISSIÈRES DE PLATS

16 bacs gastronomes  
GN 1/1 65 mm\* ou  
8 bacs gastronomes  
GN 1/1 100 mm ou  
8 bacs gastronomes GN 1/1 150 mm

#### AVEC PORTE-GRILLES ET ÉTAGÈRES

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

\*Avec jeux de glissières de plats supplémentaires

\*\*Étagères en option requises

### DIMENSIONS H x l x P

1 924 mm x 671 mm x 817 mm

### POIDS D'EXPÉDITION

178 kg

### POIDS NET

151 kg

### CAPACITÉ DU PRODUIT

87 kg par compartiment

### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé, 50/60 Hz

### kW

3,5

### DIMENSIONS DES BACS

\* Bacs gastronomes 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 229 mm à 254 mm

#### PLATS

[32] Bacs gastronomes  
GN 1/1 65 mm

#### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé,  
50/60 Hz

**kW**

1,5

### DIMENSIONS H x l x P

1 716 mm x 964 mm x 783 mm

### POIDS D'EXPÉDITION

188 kg

### POIDS NET

146 kg

### CAPACITÉ DU PRODUIT

109 kg



## 1000-BQ2-128

### CAPACITÉ MAXIMALE

#### ASSIETTES

[128] Assiettes 229 mm à 254 mm

#### PLATS

[32] bacs gastronomes  
GN 1/1 65 mm

#### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé,  
50/60 Hz

**kW**

2,0

### DIMENSIONS H x l x P

1 716 mm x 1 164 mm x 783 mm

### POIDS D'EXPÉDITION

220 kg

### POIDS NET

168 kg

### CAPACITÉ DU PRODUIT

145 kg

Illustration : option porte divisée



## 1000-BQ2-192

### CAPACITÉ MAXIMALE

#### ASSIETTES

[192] Assiettes 229 mm à 254 mm

#### PLATS

[64] Bacs gastronomes  
GN 1/1 65 mm

#### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé,  
50/60 Hz

**kW**

3,0

### DIMENSIONS H x l x P

1 716 mm x 1 744 mm x 783 mm

### POIDS D'EXPÉDITION

340 kg

### POIDS NET

280 kg

### CAPACITÉ DU PRODUIT

218 kg

Illustration : option porte divisée



## 20-20MW

### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

40 bacs gastronomes  
GN grande taille 65 mm

ÉLECTRIQUE	kW
208 V, monophasé, 50/60 Hz	2,2
240 V, monophasé, 50/60 Hz	3,0
230 V, monophasé, 50/60 Hz	2,8

### DIMENSIONS H x l x P

1 898 mm x 888 mm x 1 049 mm

### POIDS D'EXPÉDITION

244 kg

### POIDS NET

190 kg

### CAPACITÉ DU PRODUIT

218 kg



## 20-20W

### CAPACITÉ DE PLATS MAXIMALE

40 bacs gastronomes  
GN grande taille 65 mm

ÉLECTRIQUE	kW
208 V, monophasé, 50/60 Hz	2,2
240 V, monophasé, 50/60 Hz	3,0
230 V, monophasé, 50/60 Hz	2,8

### DIMENSIONS H x l x P

1 898 mm x 830 mm x 1 039 mm

### POIDS D'EXPÉDITION

244 kg

### POIDS NET

190 kg

### CAPACITÉ DU PRODUIT

218 kg



## 1000-MH2-1

### CAPACITÉ DE PLATS (DIMENSIONS)

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

ÉLECTRIQUE	kW
220 V, monophasé, 50/60 Hz	2,0

### 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/T

#### CAPACITÉ DES BACS

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

<b>ÉLECTRIQUE</b>	<b>kW</b>
230 V, monophasé,	1,7
50/60 Hz	

#### DIMENSIONS H x l x P

1 162 mm x 609 mm x 694 mm

#### POIDS D'EXPÉDITION

136 kg

#### POIDS NET

(113 kg)

#### CAPACITÉ DU PRODUIT

7 kg par étagère



### HSM-36/3S/T

#### CAPACITÉ DES BACS

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

<b>ÉLECTRIQUE</b>	<b>kW</b>
230 V, monophasé,	2,0
50/60 Hz	

#### DIMENSIONS H x l x P

1 162 mm x 914 mm x 694 mm

#### POIDS D'EXPÉDITION

189 kg

#### POIDS NET

141 kg

#### CAPACITÉ DU PRODUIT

11 kg par étagère



### HSM-24/5S/T

**CAPACITÉ DE PLATS**

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

**ÉLECTRIQUE**                      **kW**  
230 V, monophasé,                      2,9  
50/60 Hz

**DIMENSIONS H x l x P**

2 029 mm x 609 mm x 694 mm

**POIDS D'EXPÉDITION**

249 kg

**POIDS NET**

184 kg

**CAPACITÉ DU PRODUIT**

7 kg par étagère



### HSM-36/5S/T

**CAPACITÉ DE PLATS**

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

**ÉLECTRIQUE**                      **kW**  
230 V, monophasé,                      3,5  
50/60 Hz

**380-415 V**  
380 V, triphasé,                      3,8  
50/60 Hz  
415 V, triphasé,                      3,8  
50/60 Hz

**DIMENSIONS H x l x P**

2 029 mm x 914 mm x 694 mm

**POIDS D'EXPÉDITION**

296 kg

**POIDS NET**

225 kg

**CAPACITÉ DU PRODUIT**

11 kg par étagère



### HSM-48/5S/T

**CAPACITÉ DES BACS**

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

**ÉLECTRIQUE**                      **kW**  
230 V, monophasé,                      4,6  
50/60 Hz

**DIMENSIONS H x l x P**

2 029 mm x 1 219 mm x 694 mm

**POIDS D'EXPÉDITION**

350 kg

**POIDS NET**

255 kg

**CAPACITÉ DU PRODUIT**

18 kg par étagère

# 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 DES BACS

1 bac gastronome GN 1/1 100 mm

#### ÉLECTRIQUE kW

230 V, monophasé, 0,6  
50/60 Hz

#### DIMENSIONS

380 mm x 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 DES BACS

2 bacs gastronomes GN 1/1 100 mm

\* Disponible avec commandes de cuve individuelles

#### ÉLECTRIQUE kW

230 V, monophasé, 1,2  
50/60 Hz

#### DIMENSIONS

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 DES BACS

3 bacs gastronomes GN 1/1 100 mm

\* Disponible avec commandes de cuve individuelles

#### ÉLECTRIQUE kW

230 V, monophasé, 1,8  
50/60 Hz

#### DIMENSIONS

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 DES BACS

4 bacs gastronomes GN 1/1 100 mm

\* Disponible avec commandes de cuve individuelles

### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé,  
50/60 Hz

**kW**

2,4

### DIMENSIONS

1 371 mm x 586 mm

### POIDS D'EXPÉDITION

Environ 57 kg

### POIDS NET

32 kg

### CAPACITÉ DU PRODUIT

44 kg Basé sur D4



Dimensions basées sur le modèle 500-HW D4

## 500-HW

### CAPACITÉ DES BACS

5 bacs gastronomes GN 1/1 100 mm

\* Disponible avec commandes de cuve individuelles

### ÉLECTRIQUE

230 V, monophasé,  
50/60 Hz

**kW**

3,0

### DIMENSIONS

1 702 mm x 586 mm

### POIDS D'EXPÉDITION

57 kg

### POIDS NET

39 kg

### CAPACITÉ DU PRODUIT

154 kg

Basé sur D4

### DIMENSIONS DES BACS

\* Bac gastronome 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

**ÉLECTRIQUE**      **kW**  
230 V, monophasé,    0,78  
50/60 Hz

**DIMENSIONS H x l x P**  
627 mm x 627 mm x 137 mm

**POIDS D'EXPÉDITION**  
47 kg

**POIDS NET**  
39 lb 18 kg



HFM-30

**ÉLECTRIQUE**      **kW**  
230 V, monophasé,    0,83  
50/60 Hz

**DIMENSIONS H x l x P**  
778 mm x 627 mm x 137 mm

**POIDS D'EXPÉDITION**  
54 kg

**POIDS NET**  
24 kg





HFM-48

**ÉLECTRIQUE**  
230 V, monophasé,  
50/60 Hz

**kW**  
1,6

**DIMENSIONS H x l x P**  
1 237 mm x 627 mm x 137 mm

**POIDS D'EXPÉDITION**  
59 kg

**POIDS NET**  
27 kg



HFM-72

**ÉLECTRIQUE**  
230 V, monophasé,  
50/60 Hz

**kW**  
2,4

**DIMENSIONS H x l x P**  
1 847 mm x 627 mm x 137 mm

**POIDS D'EXPÉDITION**  
79 kg

**POIDS NET**  
40 kg

## Stations de découpe



CS-100 Également disponible avec vitre hygiénique

**ÉLECTRIQUE**  
230 V, monophasé,  
50/60 Hz

**kW**  
0,5

**DIMENSIONS H x l x P**  
792 mm x 463 mm x 626 mm

**POIDS D'EXPÉDITION**  
45 kg

**POIDS NET**  
Contacter l'usine



CS-200 Également disponible avec vitre hygiénique

**ÉLECTRIQUE**  
230 V, monophasé,  
50/60 Hz

**kW**  
0,75

**DIMENSIONS H x l x P**  
842 mm x 654 mm x 744 mm

**POIDS D'EXPÉDITION**  
68 kg

**POIDS NET**  
27 kg

**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
- Rôtissoires
- Tables chauffantes et stations de découpe
- Présentoirs et vitrines
- Fours multi-cuisson Vector®

# GLOBAL EQUIPMENT



**ALTO-SHAAM USA**  
Menomonee Falls, Wisconsin, USA

**ALTO-SHAAM BENELUX**  
Soest, The Netherlands

ALTO-SHAAM.

## ALTO-SHAAM BENELUX

**KlopPro B.V.**  
Oostergracht 7  
3763 LX Soest  
The Netherlands

+31 (0) 30 - 2412 021 • [info@alto-shaam.nl](mailto:info@alto-shaam.nl) • [www.alto-shaam.nl](http://www.alto-shaam.nl)

La direction n'est pas responsable des erreurs d'impression ou de frappe.

ALTO-SHAAM®