

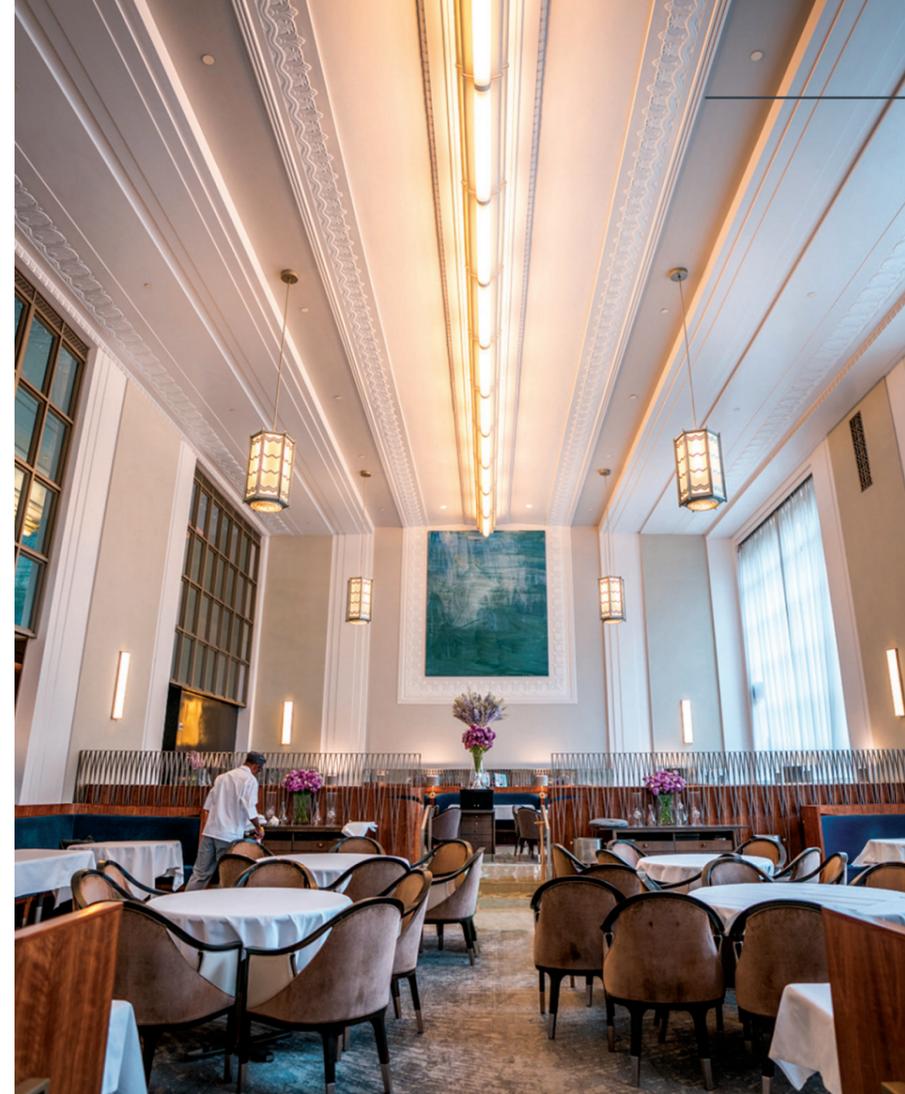
SOLUCIONES DE CONSERVACIÓN DE TEMPERATURA | ALTO-SHAAM.



Dispuestos a probar **lo improbable.**

Somos pioneros en solucionar los problemas a los que se enfrentan nuestros clientes. Sistemas de equipamiento diseñados para darles la confianza que necesitan para aprovechar nuevas perspectivas y oportunidades. Cada día nos esforzamos por diseñar soluciones de equipos de servicio de alimentos que sean tan intuitivas y eficientes como fiables, y que ayuden a nuestros clientes a obtener un mayor rendimiento de su inversión, además de permitirles desarrollar su creatividad. Porque nos ganamos nuestra reputación ayudando a nuestros clientes a ganarse la suya.

Con sede y planta de fabricación en Menomonee Falls [Wisconsin], Alto-Shaam proporciona orgullosamente soluciones de equipos de servicio de alimentos fabricados en EE. UU. a más de 90 países en todo el mundo.



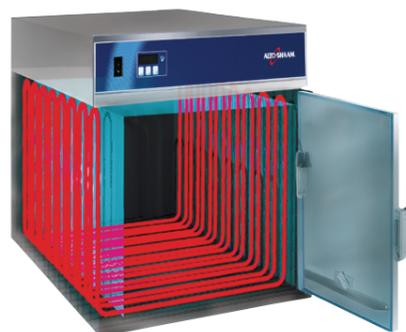
NUESTRA HISTORIA

Década de 1960



Jerry Maahs, fundador, que busca una manera de mantener el pollo frito caliente para la entrega durante los inviernos de Wisconsin, utiliza cables térmicos para crear innovadores gabinetes de conservación. Halo Heat® debuta en el National Restaurant Association Show de 1968.

Lo que comenzó como un experimento con la cocción durante la noche de un entrecot nos llevó a la creación de una categoría completamente nueva de equipos de cocina comerciales: **Hornos Cook & Hold con exclusiva tecnología Halo Heat®**.



Década de 1970

Década de 1980



Al ver la creciente necesidad de que las cocinas modernas fueran cada vez más versátiles y eficientes, Alto-Shaam decide suplir esa necesidad con el innovador **horno Combitherm®**.

La evolución hacia una empresa con visión de futuro que ofrece sistemas completos de cocina da como resultado un crecimiento y una expansión espectaculares, realizando instalaciones en todas partes, desde compañías de cruceros hasta la Antártida.

Década de 1990

Década de 2010



Tras reconocer el potencial de cambio de la Structured Air Technology®, Alto-Shaam se asocia con Phil McKee, fundador y director general de Appliance Innovation, para desarrollar la revolucionaria línea de **hornos múltiples Vector®**.

Una mejor manera de ganarle la batalla al tiempo.

Todo el que haya estado en una cocina profesional sabe que el reloj puede ser el peor enemigo. O no hay suficiente tiempo, o hay demasiado. La solución adecuada de conservación de temperatura puede ayudarle a ganarle la batalla al tiempo.

Pero no todas las soluciones son iguales. Otras tecnologías de conservación de temperatura usan ventiladores para distribuir el calor, que normalmente es muy elevado e intenso y reduce la calidad de los alimentos al eliminar la humedad y el sabor.

En Alto-Shaam sabemos que la conservación de la temperatura es una necesidad en cada servicio de comida profesional. Por eso, nuestro fundador ha trabajado duro para inventar y perfeccionar una solución. Buscando una manera de satisfacer las necesidades de sus clientes y mantener la comida caliente para su entrega, Jerry Maahs presentó la tecnología Halo Heat® al sector.

Halo Heat utiliza exclusivos cables térmicos para proporcionar un calor suave y radiante a los alimentos y conseguir la más alta calidad. Ya puede dejar de mirar el reloj y centrarse en servir lo mejor a los clientes. Como hizo Jerry Maahs.

Limitaciones con otra tecnología



Elementos de calefacción agresivos

como resistencias eléctricas, comida sobrecocinada y variaciones de temperatura de hasta 175 °C [350 °F].



Los ventiladores

de otros conservadores del calor resecan la comida.



La humedad añadida

y el agua reducen la calidad de la comida y aumentan los costes de funcionamiento.

Mejor calidad alimentaria.

Diga adiós a la comida sobrecocinada y reseca. La tecnología Halo Heat® de Alto-Shaam proporciona una mejor calidad en la comida. Un exclusivo cable término permite que el calor se reparta de forma uniforme con suavidad y sin usar elementos de temperaturas extremas, humedad adicional ni ventiladores.

Al conservar los alimentos para un servicio próximo o para promocionar un producto, los equipos de Alto-Shaam con tecnología Halo Heat están diseñados para que el tiempo se detenga con el objetivo de conservar la calidad óptima del producto. Esto permite la preparación de alimentos fuera de los tiempos de servicio ajetreados, con mayor flexibilidad y menor desperdicio.

El calor suave y de baja temperatura mantiene los alimentos muy hidratados y con mucho sabor. Así, cuando los alimentos estén perfectamente cocidos, permanecerán perfectamente cocidos.

¿Por qué Halo Heat®?

Presenta un cable térmico de baja densidad que se envuelve en los lados y en el fondo de la cavidad de conservación.

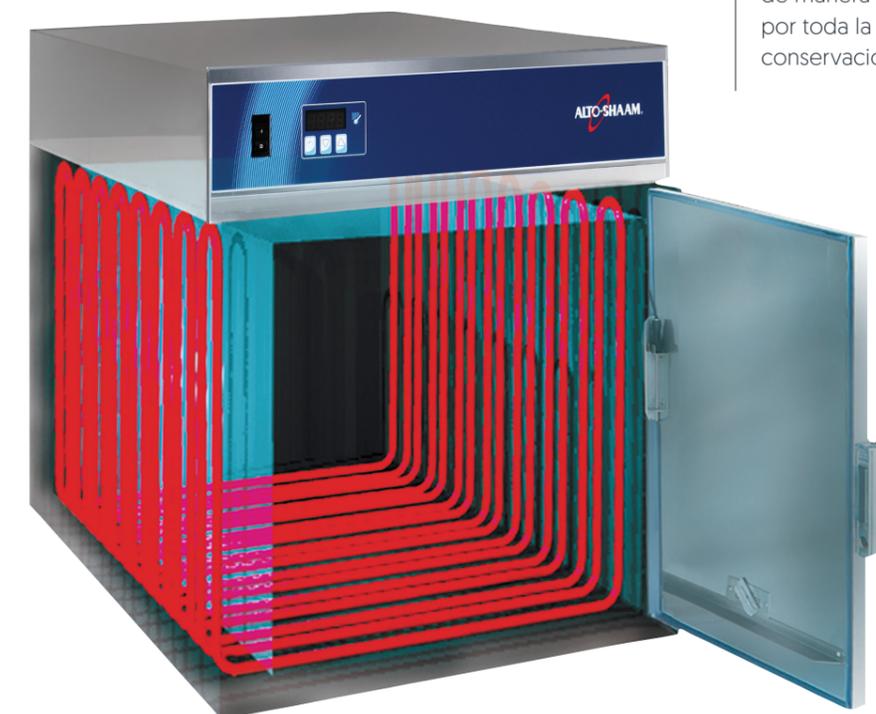


No necesita agua ni humedad añadida. La comida conserva su humedad natural.



El calor suave se distribuye de manera uniforme por toda la cavidad de conservación.

El cable térmico emite temperaturas e impulsos de manera uniforme durante el proceso de mantenimiento.



El entorno de cocinado hermético y estático conserva el aroma y el jugo natural, reduciendo la deshidratación, mejorando la calidad de los alimentos y ampliando el tiempo de conservación.

El cable térmico proporciona temperaturas precisas con una intensidad mínima, y deja los alimentos muy hidratados y con sabor.



Sin ventiladores ni elementos de calentamiento agresivos que degraden la calidad de los alimentos.

Conservación de temperatura centrada en la calidad.

Diseñado con la tecnología pionera de Halo Heat®, las soluciones de conservación de temperatura de Alto-Shaam mantienen la comida preparada caliente y con todo su sabor durante horas. ¿El resultado? Los profesionales ahorran dinero, tiempo y energía mientras satisfacen a sus clientes con una calidad incomparable en la comida.



AHORRO DE COSTES

Amplíe los menús.

Prepare la comida con horas de antelación y consérvela a la temperatura óptima para obtener la mejor calidad y sabor.

Reduzca los costes de trabajo.

Configúrelo y olvídense de él. Con controles intuitivos y un funcionamiento sencillo. Vuelva a por los alimentos conservados a la perfección.

Ahorre energía.

El funcionamiento de estos equipos cuesta menos de 2 \$ al día.

Conserve la calidad de los alimentos y reduzca la producción de residuos.

Mantenga el producto a la temperatura perfecta para servir durante horas sin sobrecocinarlo ni resecarlo, y sin producir residuos.

Diseño sin agua.

Reduce los costes de instalación y funcionamiento sin necesidad de tuberías, drenajes, filtración ni mantenimiento asociado.



DISEÑO PRÁCTICO

Fácil de manejar.

Maneje los controles de calor con precisión y confianza.

Sin pérdida de calor.

Los gabinetes detectan cambios rápidos de temperatura y compensan automáticamente la pérdida de calor cuando se abre una puerta.

Pantalla digital.

Garantiza una conservación óptima de la temperatura con una pantalla clara y de fácil lectura.

Diseños apilables.

Armarios y cajones que se apilan fácilmente y ahorran espacio para una mayor comodidad y flexibilidad.

Fácil de limpiar.

Solo tiene que retirar los estantes y limpiarlos.

Fabricado en EE. UU.

Con un compromiso de calidad.

Calor coherente y uniforme.

La tecnología Halo Heat ofrece calor uniforme controlado durante el proceso de conservación.

Conservación de temperatura | Gabinetes de un solo compartimento



300-S

El 300-S está diseñado para espacios pequeños, se instala en camiones de comida o las cocinas comerciales más pequeñas. Fuertes tolerancias de temperatura a través de la distribución uniforme del calor que añaden eficacia a su operación. El diseño apilable, portátil y sin salida de humo ayuda a optimizar los espacios reducidos.

CAPACIDAD MÁXIMA PARA BANDEJAS

2 bandejas de vapor grandes de 4" o
3 bandejas de vapor grandes 2 1/2" o

2 bandejas GN 1/1 de 100 mm o
3 bandejas GN 1/1 de 65 mm

VOLTAJES

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

DIMENSIONES AL x AN x PR

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

PESO DEL ENVÍO

57 kg [125 lb]

PESO NETO

29 kg [65 lb]



500-S

El 500-S encaja justo donde más lo necesite: debajo del mostrador o combinado con un modelo idéntico o con un horno Cook & Hold. Para una mayor comodidad, puede llevar el 500-S a cualquier sitio gracias a sus ruedas que proporcionan movilidad.

CAPACIDAD MÁXIMA PARA BANDEJAS

3 bandejas de vapor grandes de 4" o
6 bandejas de vapor grandes de 2-1/2" o

6 bandejas GN 1/1 de 65 mm o
3 bandejas GN 1/1 de 100 mm o

11 bandejas planas medianas

VOLTAJES

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

DIMENSIONES AL x AN x PR

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

PESO DEL ENVÍO

68 kg [150 lb]

PESO NETO

50 kg [110 lb]

CAPACIDAD DEL PRODUCTO

27 kg [60 lb]



750-S

Uno de nuestros modelos más populares, el 750-S está disponible en configuraciones vertical y de paso para un acceso versátil a los alimentos conservados. Colóquelo dondequiera que sea necesario: debajo del mostrador o apilado con otros modelos para maximizar el espacio. Las ruedas proporcionan movilidad para cualquier espacio que necesite comida de gran calidad.

CAPACIDAD MÁXIMA PARA BANDEJAS

4 bandejas de vapor grandes de 6" o
6 bandejas de vapor grandes de 4" o
10 bandejas de vapor grandes de 2-1/2" o

4 bandejas GN 1/1 de 150 mm o
6 bandejas GN 1/1 de 100 mm o
10 bandejas GN 1/1 de 65 mm o

6 bandejas planas grandes*

VOLTAJES

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

DIMENSIONES AL x AN x PR

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

PESO DEL ENVÍO

103 kg [228 lb]

PESO NETO

71 kg [157 lb]

CAPACIDAD DEL PRODUCTO

54 kg [120 lb]



1000-S

El original gabinete de conservación de temperatura de tamaño mediano 1000-S proporciona un rendimiento superior. La baja temperatura suave garantiza que los alimentos estén calientes y sabrosos, al tiempo que reduce el desperdicio de alimentos debido a la sobrecocción o secado. Optimice su espacio con una serie de configuraciones de apilamiento.

CAPACIDAD MÁXIMA PARA BANDEJAS

4 bandejas de vapor grandes 2-1/2" *o

4 bandejas GN 1/1 de 65 mm* o

8 bandejas planas grandes

VOLTAJES

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

DIMENSIONES AL x AN x PR

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

PESO DEL ENVÍO

101 kg [223 lb]

PESO NETO

79 kg [175 lb]

CAPACIDAD DEL PRODUCTO

54 kg [120 lb]

* Se requieren estantes adicionales



1200-S

El 1200-S tiene una mayor capacidad con la misma gran calidad que ofrece la tecnología Halo Heat. Con una configuración en vertical o de paso, con la opción de control digital o manual y un diseño apilable, este modelo puede configurarse para satisfacer sus necesidades.

CAPACIDAD MÁXIMA PARA BANDEJAS

CON CORREDERAS PARA BANDEJAS

16 bandejas de vapor grandes 2-1/2" *u
8 bandejas de vapor grandes de 4" u
8 bandejas de vapor grandes de 6" o

16 bandejas GN 1/1 de 65 mm* o
8 bandejas GN 1/1 de 100 mm u
8 bandejas GN 1/1 de 150 mm o

16 bandejas planas grandes*

CON REJILLAS LATERALES Y ESTANTES

16 bandejas de vapor grandes de 2-1/2" u
8 bandejas de vapor grandes de 4" u
8 bandejas de vapor grandes de 6" o

16 bandejas GN 1/1 de 65 mm o
8 bandejas GN 1/1 de 100 mm o
8 bandejas GN 1/1 de 150 mm o

8 bandejas planas grandes*

DIMENSIONES AL x AN x PR

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

PESO DEL ENVÍO

109 kg [240 lb]

PESO NETO

81 kg [179 lb]

CAPACIDAD DEL PRODUCTO

87 kg [192 lb]

* Con conjuntos adicionales de correderas para bandejas

**Se requieren estantes opcionales

VOLTAJES

120 V, 1 PH, 60 Hz
208 V [1000 w], 1 PH, 60 Hz
240 V [1000 w], 1 PH, 60 Hz
208 V [2000 w], 1 PH, 60 Hz
240 V [2000 w], 1 PH, 60 Hz
230 V, 1 PH, 50/60 Hz

DIMENSIONES DE LAS BANDEJAS

* Bandejas de vapor = [20 x 12 x 2-1/2]

* Bandejas planas medianas = [18 x 13 x 1]

* Bandejas planas grandes = [18 x 26 x 1]

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

* Se requieren estantes adicionales

Conservación de temperatura | Gabinetes de compartimento doble



1000-UP [disponible también con puerta con ventana]

El 1000-UP presenta dos gabinetes en vertical con controles individuales para una conservación exacta de temperatura calefactada. Los controles digitales detectan cambios rápidos de temperatura y compensan de inmediato la pérdida de calor cuando se abre una puerta. El doble de capacidad, con la alta calidad de alimentos que espera.

CAPACIDAD MÁXIMA PARA BANDEJAS (POR COMPARTIMENTO)

4 bandejas de vapor grandes 2-1/2" *o

4 bandejas GN 1/1 de 65 mm* u

8 bandejas planas grandes

VOLTAJES

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

DIMENSIONES AL x AN x PR

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

PESO DEL ENVÍO

163 kg [360 lb]

PESO NETO

128 kg [282 lb]

CAPACIDAD DEL PRODUCTO

54 kg [120 lb] por compartimento

* Se requieren estantes opcionales



1200-UP

Con dos gabinetes con control individual, el 1200-UP está diseñado para que pueda conservar más alimentos, con menos esfuerzo y al mismo tiempo reducir su tamaño en la cocina. Los controles de precisión y la tecnología precisa garantizan que los alimentos se conserven a la temperatura exacta hasta el momento de servirlos.

CAPACIDAD MÁXIMA PARA BANDEJAS (POR COMPARTIMENTO)

CON CORREDERAS PARA BANDEJAS

16 bandejas de vapor grandes 2-1/2" *o
8 bandejas de vapor grandes de 4" o
8 bandejas de vapor grandes de 6" o

16 bandejas GN 1/1 de 65 mm* o
8 bandejas GN 1/1 de 100 mm o
8 bandejas GN 1/1 de 150 mm o

16 bandejas planas grandes*

CON REJILLAS LATERALES Y ESTANTES

16 bandejas de vapor grandes de 2-1/2" o
8 bandejas de vapor grandes de 4" u
8 bandejas de vapor grandes de 6" o

16 bandejas GN 1/1 de 65 mm o
8 bandejas GN 1/1 de 100 mm o
8 bandejas GN 1/1 de 150 mm o

8 bandejas planas grandes*

DIMENSIONES AL x AN x PR

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

PESO DEL ENVÍO

178 kg [393 lb]

PESO NETO

151 kg [333 lb]

CAPACIDAD DEL PRODUCTO

87 kg [192 lb] por compartimento

VOLTAJES

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

* Con conjuntos adicionales de correderas para bandejas

**Se requieren estantes opcionales

Conservación de temperatura | Vitrinas de muestra



750-CTUS

Mientras que la tecnología Halo Heat® gestiona con precisión la conservación a baja temperatura para obtener alimentos de la mejor calidad, las puertas con ventana permiten un acceso rápido, un espacio mínimo y una pérdida de calor reducida. Gracias a su instalación flexible se puede colocar debajo del mostrador, en la encimera o sobre ruedas para una mayor movilidad.

CAPACIDAD MÁXIMA PARA BANDEJAS

6 bandejas de vapor grandes 2-1/2" *o
6 bandejas GN 1/1 de 65 mm* o
6 bandejas planas grandes

VOLTAJES

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

* Se requieren estantes adicionales

DIMENSIONES AL x AN x PR

[27-3/4" x 30-1/8" x 26-3/8"]
705 mm x 765 mm x 670 mm

PESO DEL ENVÍO

88 kg [195 lb]

PESO NETO

64 kg [141 lb]

CAPACIDAD DEL PRODUCTO

22 kg [48 lb]



500-PH/GD

El diseño de la encimera y las puertas de vidrio permite exhibir pizzas perfectas, aperitivos, tartas y más opciones para darle un impulso a las ventas. En segundo plano, la tecnología Halo Heat® garantiza que la comida se mantenga a una temperatura exacta para que su sabor sea mejor de lo que parece.

CAPACIDAD MÁXIMA

Trece pizzas 406 mm [16"]
Peso máximo de cada pizza: 0,9 kg [2 lb]

VOLTAJES

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

DIMENSIONES AL x AN x PR

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

PESO DEL ENVÍO

60 kg [132 lb]

PESO NETO

34 kg [76 lb]

DIMENSIONES DE LAS BANDEJAS

* Bandejas de vapor = [20 x 12 x 2-1/2"]

* Bandejas planas medianas = [18 x 13 x 1]

* Bandejas planas grandes = [18 x 26 x 1]

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

Conservación de temperatura | Cajones calentadores



500-3D

500-1D, -2D, -3D

Los cajones calentadores de Alto-Shaam están disponibles en configuraciones de uno, dos y tres cajones para adaptarse a cualquier diseño de cocina donde la comida tenga que conservarse caliente y a su alcance. Gracias a la tecnología Halo Heat®, la comida se mantiene caliente y fresca, sin tener que añadir agua ni elementos de calefacción. Configuraciones flexibles disponibles. Se puede colocar en mostradores o gabinetes, o apilar para maximizar el espacio.

CAPACIDAD DEL PRODUCTO [POR CAJÓN]	CAPACIDAD MÁXIMA DE LA BANDEJA [POR CAJÓN]	DIMENSIONES (AL x AN x PR) 500-1D
19 kg [41 lb] máximo	1 bandeja de vapor grande de 6" o 1 bandeja GN 1/1 de 152 mm	[11-5/8" x 24-5/8" x 25-7/8"] 296 mm x 624 mm x 657 mm
VOLTAJES 120 V, 1 PH, 50/60 Hz 208-240 V, 1 PH, 50/60 Hz 230 V, 1 PH, 50/60 Hz		500-2D 481 mm x 624 mm x 657 mm [18-15/16" x 24-5/8" x 25-7/8"]
		500-3D 664 mm x 624 mm x 657 mm [26-1/8" x 24-5/8" x 25-7/8"]



500-3DN

500-1DN, -2DN, -3DN

Cajones calentadores estrechos de uno, dos y tres niveles construidos con un diseño compacto para adaptarse a cualquier diseño de cocina donde la comida tenga que conservarse caliente y a su alcance. Gracias a la tecnología Halo Heat®, la comida se mantiene caliente y fresca, sin tener que añadir agua ni elementos de calefacción. Configuraciones flexibles disponibles. Se puede colocar en mostradores o gabinetes, o apilar para maximizar el espacio.

CAPACIDAD DEL PRODUCTO [POR CAJÓN]	CAPACIDAD MÁXIMA DE LA BANDEJA [POR CAJÓN]	DIMENSIONES (AL x AN x PR) 500-1DN
19 kg [41 lb] máximo	1 bandeja de vapor grande de 6" o 1 bandeja GN 1/1 de 152 mm	[11-5/8" x 16-5/8" x 31-3/8"] 296 mm x 423 mm x 792 mm
VOLTAJES 120 V, 1 PH, 50/60 Hz 208-240 V, 1 PH, 50/60 Hz 230 V, 1 PH, 50/60 Hz		500-2DN 481 mm x 423 mm x 792 mm [18-15/16" x 16-11/16" x 31-3/16"]
		500-3DN 664 mm x 423 mm x 792 mm [26-1/16" x 16-11/16" x 31-3/16"]



500-2DI

500-2DI (controles de temperatura individuales)

Diseñado para una gran durabilidad y deleite, el 500-2DI puede instalarse en cualquier parte de la cocina donde requiera que los alimentos se conserven calientes y a su alcance. Gracias a la tecnología Halo Heat®, la comida se mantiene caliente y fresca, sin necesidad de añadir agua ni de usar elementos de calefacción o ventilación. Los controles individuales de cada cajón permiten conservar los alimentos a la temperatura óptima. Configuraciones flexibles disponibles. Se puede colocar en mostradores o gabinetes, o apilar para maximizar el espacio.

CAPACIDAD DEL PRODUCTO [POR CAJÓN]	CAPACIDAD MÁXIMA DE LA BANDEJA [POR CAJÓN]	DIMENSIONES (AL x AN x PR) 500-2DI
19 kg [41 lb] máximo	1 bandeja de vapor grande de 6" o 1 bandeja GN 1/1 de 152 mm	[19-15/16" x 24-5/8" x 25-7/8"] 491 mm x 624 mm x 657 mm

Conservación de temperatura | Carros calefactores móviles para banquetes

Los carros para banquetes están diseñados para solucionar los eventos más exigentes, garantizando cada servicio de banquete con una comida perfectamente conservada. Con la tecnología Halo Heat® y el almacenamiento adaptable para todo tipo de elementos: cubreplatos, bajo platos o incluso bandejas y fuentes de tamaño grande o mediano. Estos carros móviles para banquetes están listos para trabajar tan duro como usted.



1000-BQ2/96

1000-BQ2/96

CAPACIDAD MÁXIMA PLATOS	DIMENSIONES AL x AN x PR
[96] platos de 9" a 10" [96] platos de 229 mm a 254 mm	[67-5/8" x 37-15/16" x 30-13/16"] 1716 mm x 964 mm x 783 mm
BANDEJAS [32] bandejas de vapor grandes de 2-1/2" o [32] bandejas GN 1/1 de 65 mm	PESO DEL ENVÍO 188 kg [415 lb]
VOLTAJES 120 V, 1 PH, 60 Hz 208-240 V, 1 PH, 60 Hz 230 V, 1 PH, 50/60 Hz	PESO NETO 146 kg [322 lb]
	CAPACIDAD DEL PRODUCTO 109 kg [240 lb]

1000-BQ2/96
Se muestra con opción de puerta dividida

1000-BQ2/128

CAPACIDAD MÁXIMA PLATOS	DIMENSIONES AL x AN x PR
[128] platos de 9" a 10" [128] platos de 229 mm a 254 mm	[67-5/8" x 45-7/8" x 30-13/16"] 1716 mm x 1164 mm x 783 mm
BANDEJAS [32] bandejas de vapor grandes de 2-1/2" o [32] bandejas GN 1/1 de 65 mm	PESO DEL ENVÍO 220 kg [485 lb]
VOLTAJES 120 V, 1 PH, 60 Hz 208-240 V, 1 PH, 60 Hz 230 V, 1 PH, 50/60 Hz	PESO NETO 168 kg [370 lb]
	CAPACIDAD DEL PRODUCTO 145 kg [320 lb]

1000-BQ2/192
Se muestra con opción de puerta dividida

1000-BQ2/192

CAPACIDAD MÁXIMA PLATOS	DIMENSIONES AL x AN x PR
[192] platos de 9" a 10" [192] platos de 229 mm a 254 mm	[67-5/8" x 68-11/16" x 30-13/16"] 1716 mm x 1744 mm x 783 mm
BANDEJAS [64] bandejas de vapor grandes de 2-1/2" o [64] bandejas GN 1/1 de 65 mm	PESO DEL ENVÍO 340 kg [750 lb]
VOLTAJES 120 V, 1 PH, 60 Hz 208-240 V, 1 PH, 60 Hz 230 V, 1 PH, 50/60 Hz	PESO NETO 280 kg [618 lb]
	CAPACIDAD DEL PRODUCTO 218 kg [480 lb]

Conservación de temperatura | Calentadores compatibles Combimate®

El pinche definitivo, los gabinetes de conservación de temperatura Combimate completan el sistema de banquetes y son compatibles con los hornos extraíbles Combitherm® y los refrigeradores extraíbles QuickChiller™. Un servicio de emplatado y presentación avanzado significa que puede trabajar de forma más inteligente, sin que sea más difícil, para ofrecer comidas de alta calidad a sus invitados.



20-20 MW

20-20 MW (CALEFACTOR MÓVIL)

CAPACIDAD MÁXIMA PARA BANDEJAS

40 bandejas de vapor grandes de 2-1/2" o
40 bandejas GN 1/1 de 65 mm

20 bandejas planas grandes*

VOLTAJES

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

* Se requieren estantes adicionales

DIMENSIONES AL x AN x PR

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

PESO DEL ENVÍO

244 kg [538 lb]

PESO NETO

190 kg [419 lb]

CAPACIDAD DEL PRODUCTO

218 kg [480 lb]



20-20 W

20-20 W (CALEFACTOR FIJO)

CAPACIDAD MÁXIMA PARA BANDEJAS

40 bandejas de vapor grandes de 2-1/2" o
40 bandejas GN 1/1 de 65 mm

20 bandejas planas grandes*

VOLTAJES

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

* Se requieren estantes adicionales

DIMENSIONES AL x AN x PR

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

PESO DEL ENVÍO

244 kg [538 lb]

PESO NETO

190 kg [419 lb]

CAPACIDAD DEL PRODUCTO

218 kg [480 lb]



Alto-Shaam se especializa en la creación de productos y soluciones de sistema que son la clave para el éxito de los servicios de alimentos en una variedad de industrias de todo el mundo.



ALTO-SHAAM.

Menomonee Falls, WI EE. UU.

Teléfono: 800-558-8744 | +1-262-251-3800 | alto-shaam.com

Línea completa de equipos de cocina comercial:

- Hornos Combitherm®
- Hornos de convección
- Hornos Cook & Hold
- Bandejas para bufet
- Conservación calefactada
- Ahumadores
- Quickchillers™
- Asadores
- Estantes térmicos y mesas para trinchar
- Vitrinas y expositores
- Hornos múltiples Vector®

ALTO-SHAAM ASIA
Shanghái, China
Teléfono: +86-21-6173-0336

ALTO-SHAAM CANADÁ
Concord, Ontario, Canadá
Teléfono gratuito 866-577-4484
Teléfono: +1-905-660-6781

ALTO-SHAAM MÉXICO
Teléfono +1 262 509 6572

ALTO-SHAAM AMÉRICA CENTRAL Y AMÉRICA DEL SUR
Miami, FL, EE. UU.
Teléfono +1 262 509 6572

ALTO-SHAAM ORIENTE MEDIO Y ÁFRICA
Dubái, Emiratos Árabes Unidos
Teléfono: +971-4-321-9712

ALTO-SHAAM FRANCIA, L.L.C.
Aix en Provence, Francia
Teléfono: +33[0]4-88-78-21-73

ALTO-SHAAM GMBH
Bochum, Alemania
Teléfono: +49[0]234-298798-0

ALTO-SHAAM RUSIA
Moscú, Rusia
Teléfono: +7 903 7932331



"Todo lo que hacemos en el restaurante se hace con precisión, saber que podemos confiar en las temperaturas y funciones de Alto-Shaam hace que nuestro trabajo sea más fácil y que la comida sea más consistente".

Chef Daniel Humm

Propietario / Eleven Madison Park

Descubra la historia completa de Daniel y más en: alto-shaam.com/success

ALTO-SHAAM®