

ПЕЧИ ТОМЛЕНИЯ

Большая емкость и высокое качество продуктов.



1200-TH

Оригинальная печь томления.

Печи томления от Alto-Shaam с эксклюзивной технологией Halo Heat обеспечивают более высокое качество и меньшие потери веса. Технология теплового одеяла Halo Heat заключается в том, что продукт нежно, равномерно прогревается без тепловых ударов. При этом не используется вентилятор, который сушит продукт. Откройте для себя возможность экономить благодаря энергоэффективной конструкции обдува и впрыска воды. Оцените максимальную экономичность и производительность с

ALTO-SHAAM[®]

Создано для качественного приготовления пищи за ночь и максимальной окупаемости вложений.

- Откройте для себя продукты высокого качества — бережная и точная технология Halo Heat® равномерно готовит и поддерживает температуру блюд без использования очень горячих элементов, дополнительной влажности или вентиляторов

- Оцените приготовление и томление в течение ночи без вмешательства оператора и более эффективно распределяйте специалистов и оборудование

- Обжаривайте, растаивайте, тушите, ферментируйте, томите и готовьте иным образом продукты в одной печи

- Сократите затраты на продукты благодаря уменьшению потери белка на 15–20% по сравнению с традиционными способами приготовления пищи

- Подавайте больше порций из одного отруба мяса, чтобы увеличить прибыль

- Эффективно используйте менее дорогие, непопулярные отрубы и получайте продукт более высокого качества

- Демонстрируйте процесс приготовления с опциональной стеклянной дверцей и регулируемой светодиодной подсветкой

- Устанавливайте печь в любом месте: для нее не требуется вытяжка или внешняя вентиляция

- Минимизируйте эксплуатационные расходы, а также траты на водопровод, канализацию и сопутствующее техническое обслуживание с помощью простого в установке, безводного и энергоэффективного оборудования

- Готовьте и томите продукты по времени или по термощупу с помощью простого или улучшенного управления

- Обеспечивайте единообразный вкус блюд и легко используйте печь с программируемыми рецептами

- Оптимизируйте этапы приготовления и обеспечьте эффективную работу бизнеса, управляя печами с пультом ДУ ChefLinc™ (только улучшенное управление)

Печи с одним отсеком



Печи с двумя отсеками



- Модели TH/I и -TN/II поставляются в стандартной комплектации с классическими элементами управления.
- Модели TH доступны в вариантах простого или улучшенного управления.