

The logo for ALTO-SHAAM, featuring the brand name in a white, sans-serif font. A red, stylized circular graphic element, resembling a stylized 'S' or a loop, is positioned around the 'O' in 'ALTO'.

ALTO-SHAAM®

ОБЩИЙ КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ | РУССКИЙ

Готовность к новым открытиям.

Мы создаем инновационные решения, которые помогают нашим клиентам решать актуальные задачи. Наши системы призваны предоставить клиентам чувство уверенности, необходимое для открытия новых горизонтов и поиска нестандартных возможностей. Каждый день мы стремимся разрабатывать оборудование для общественного питания, которое является столь же интуитивно понятным и эффективным, сколько и надежным, чтобы помочь нашим клиентам успешнее окупать инвестиции и раскрывать весь творческий потенциал. Ведь наша репутация напрямую зависит от репутации наших клиентов.

Имея штаб-квартиру и завод-изготовитель в Меномони-Фолс, штат Висконсин, Alto-Shaam с гордостью предлагает оборудование для общественного питания, созданное в США, более чем в 90 странах по всему миру.



НАША ИСТОРИЯ

1960-е

Основатель компании **Джерри Маас**, ища способ сохранения жареного цыпленка теплым во время доставки в период висконсинских зим, начинает использовать гибкие нагревательные элементы и создает инновационные тепловые шкафы. Halo Heat® впервые были представлены в 1968 году на выставке Национальной ассоциации ресторанов (National Restaurant Association Show).



1990-е

Развитие прогрессивной компании, предлагающей полноценные кухонные системы, приводит к значительному росту и расширению бизнеса и получению заказов из разных точек мира — от круизных лайнеров до Антарктики.



1970-е

Все началось с ночного эксперимента по приготовлению говядины, который привел к созданию совершенно новой категории профессионального кухонного оборудования: **печей томления с эксклюзивной технологией Halo Heat®**.

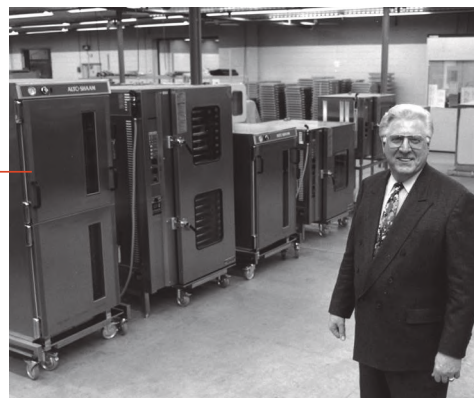


2010-е

Понимая, как технология Structured Air Technology® может преобразовать отрасль, компания Alto-Shaam объединяется с Филом МакКи, основателем и генеральным директором Appliance Innovation, чтобы разработать революционную линейку мультипечей **Vector®**.

1980-е

В ответ на растущую потребность в обеспечении универсальности и эффективности современных кухонь Alto-Shaam создает инновационную печь — **пароконвектомат Combitherm®**.



2020-е

Alto-Shaam представляет мультипечи Vector® и печи томления (в том числе с функцией копчения) с новым, улучшенным дизайном, современным интерфейсом и облачной системой дистанционного управления печью **ChefLinc™**.



СОДЕРЖАНИЕ

ПЕЧИ

Мультипечи Vector®	8
Пароконвектоматы Combitherm®	12
Печи томления	20
Печи томления с копчением	26
Карусельные грили	32
Конвекционные печи	36

ХРАНЕНИЕ С ПОДОГРЕВОМ

Тепловые тумбы	40
Тепловые шкафы	44
Банкетные тележки	46
Стеллажи и витрины	48
Мармиты	56
Карвинговые станции и термические полки	62

СИСТЕМЫ ЗАМОРОЗКИ

Системы шоковой заморозки QuickChiller™	66
---	----



МУЛЬТИПЕЧИ **VECTOR**®

Непревзойденный выход продукции и разнообразие блюд.

Секрет приготовления большого количества блюд с еще более высоким качеством заключается в применении технологии **Structured Air Technology**®. Эта инновация обеспечивает до четырех печей в одной, поскольку вы можете контролировать температуру, скорость вентилятора и время приготовления отдельно для каждого уровня. Готовьте до четырех различных блюд одновременно без смешивания вкусов и ароматов.



Мультипечи Vector

Непревзойденный выход продукции.

Vector готовит в два раза больше блюд, чем обычные духовые шкафы, за тот же период времени.

Непревзойденное разнообразие.

Готовьте до четырех различных блюд одновременно без смешивания вкусов и ароматов. Регулировка температуры, скорости вентилятора и настроек времени на каждом уровне.

Меньше квалифицированных сотрудников.

Сокращение количества этапов приготовления и отсутствие необходимости переворачивать gastronorm и следить за процессом.

Стабильные результаты.

Готовьте блюда неизменно высокого качества каждый раз. Технология Structured Air Technology® обеспечивает равномерное прогревание и превосходное качество готовых блюд. Без снижения качества продуктов. Неравномерно прогретые участки отсутствуют.

Работа без использования воды.

Сокращение расходов на установку и эксплуатацию. Отсутствие трубопроводов, дренажных отверстий, фильтров и связанного с ними технического обслуживания.

Свободное открытие дверцы при необходимости.

Вертикальный поток воздуха практически полностью исключает потерю тепла. Отсутствие горячей струи воздуха. Ненагревающаяся дверца. Ускоренный нагрев.

Улучшенное управление.

Специально разработанный упрощенный, интуитивно понятный и удобный интерфейс с программируемыми рецептами для обеспечения неизменного уровня качества.

Дистанционное управление печью.

ChefLinc™ поддерживает простую панель управления для оптимизации процесса и повышения прибыльности. Без труда готовьте по рецептам, пользуйтесь ограниченными предложениями и не только. Расширьте возможности своего бизнеса с помощью аналитики на основе данных, мониторинга печи и технической поддержки.



Серия Н, 2 уровня (с простым или улучшенным управлением)

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	МОЩНОСТЬ	КВТ
VMC-H2H	2 gastronorm G/N 1/1	752 x 533 x 1003 мм	220–240 В	5,4
	530 мм x 325 мм x 65 мм			
	4 gastronorm GN 1/2		380–415 В	6,4
	325 x 265 x 65 мм			
	ВЕС В УПАКОВКЕ			
	161 кг			
	МАССА НЕТТО			
	134 кг			



Серия Н, 3 уровня (с простым или улучшенным управлением)

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	МОЩНОСТЬ	КВТ
VMC-H3H	3 gastronorm GN 1/1	929 x 533 x 1003 мм	220–240 В	8,1
	530 x 325 x 100 мм			
	6 gastronorm GN 1/2		380–415 В	9,6
	325 x 265 x 65 мм			
	ВЕС В УПАКОВКЕ			
	202 кг			
	МАССА НЕТТО			
	171 кг			

Мультипечи Vector | Серия Н

- Замените сразу несколько устройств или снимите с них нагрузку. Эти мультипечи выполняют функции микроволновых и конвекционных печей, грилей, конвейерных печей, грилей-саламандр и других устройств, обеспечивая более высокое качество блюд при готовке в ограниченном пространстве.
- **Вытяжка не требуется.** Компактная конструкция. Ширина 533 мм; 2, 3 или 4 уровня.
- Индивидуальные цвета для создания фирменного стиля и улучшения впечатлений покупателей.



Серия Н, 4 уровня (с простым или улучшенным управлением)

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	МОЩНОСТЬ	КВТ
VMC-H4H	4 gastronorm G/N 1/1	1108 x 533 x 1003 мм	380–415 В	10,8
	530 x 325 x 100 мм			
	8 gastronorm G/N 1/2		415 В, 3 фазы, 50/60 Гц	12,7
	354 x 325 x 25 мм			
	ВЕС В УПАКОВКЕ			
	228 кг			
	МАССА НЕТТО			
	201 кг			

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBITHERM®

Новый стандарт совершенства
в приготовлении пищи.

Пароконвектоматы Combitherm® | Модели СТ PROformance™

Почему СТ PROformance? Узнайте, что отличает нас от остальных.

Беззазорная конструкция.

— Экономия ценного пространства под вытяжкой и сокращение расходов на вентиляцию.

Технология PROpower™.

— Приготовление на 20% быстрее, чем в других комбинированных печах, и до 80% быстрее по сравнению с технологией конвекции. Повышенная производительность. Улучшенный контроль температуры. Ускоренный нагрев. Для повышения эффективности работы печи доступна функция ECO.

Уменьшение расхода воды на 80%.

— Конструкция без бойлера обеспечивает превосходную производительность, повышенную надежность, сокращение трудовых затрат на техническое обслуживание бойлера и расходов на покупку его запасных частей.

Легко интегрируемый режим копильни.

— Используйте дополнительную функцию CombiSmoke® для горячего или холодного копчения с помощью древесной щепы. Отсутствие остаточного запаха и влияния на вкус последующих блюд. Не влияет на вместимость печи, герметичность дверцы и производительность.

Съемный термощуп.

— Простая калибровка. Термощуп легко снимается и легко заменяется, что обеспечивает высокую надежность и сокращает простои печи и расходы на ремонт. Дополнительно — вакуумный термощуп.

Ручка дверцы со светодиодной подсветкой.

— Решение для нужд загруженной кухни. Подача визуальных уведомлений о состоянии процесса.

Выдвижной промывочный шланг в передней части.

— Высокоэффективная распылительная головка PROrinse™.

Обеспечение безопасности сотрудников.

— Система вентиляции Safevent™ автоматически стравливает горячий воздух и пар в течение последних 60 секунд цикла приготовления. Вы можете открыть дверцу сразу после окончания цикла без риска обжечься.

Вытяжка Ventech™ с конденсатором.

— Забудьте о потребности в традиционной кухонной вытяжке. Вытяжки Ventech доступны для моделей с одной или несколькими камерами — они конденсируют пар, задерживая содержащиеся в воздухе жир, пары и дым.



Пароконвектоматы Combitherm® | CT PROformance™



† Эта модель получила сертификат ENERGY STAR® от Агентства по охране окружающей среды США.



Поставляется с подставкой или без нее



Поставляется с подставкой или без нее

СТР6-10 (доступные комплектации: электрическая или газовая)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
7 полноразмерных гастроемокостей для мармитов, или 7 гастроемокостей GN 1/1, или 7 плоских гастроемокостей половинного размера	35-1/8" x 35-11/16" x 41-7/16" (892 мм x 906 мм x 1053 мм)
НАПРЯЖЕНИЕ	ВЕС В УПАКОВКЕ
120 В, 1 фаза, 60 Гц (только для газовых моделей) 208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц 208–240 В, 3 фазы, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц 440–480 В, 3 фазы, 50/60 Гц	276 кг (608 фунтов)
	МАССА НЕТТО
	Ориентировочно 238 кг (524 фунта)
	ВМЕСТИМОСТЬ
	33 кг (72 фунта)



Поставляется с подставкой или без нее

† СТР10-20 (доступные комплектации: электрическая или газовая)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
22 полноразмерные гастроемки для мармитов, или 22 гастроемки GN 1/1, или 11 полноразмерных плоских гастроемокостей	45-11/16" x 43-3/4" x 46-3/16" (1160 мм x 1111 мм x 1173 мм)
НАПРЯЖЕНИЕ	ВЕС В УПАКОВКЕ
120 В, 1 фаза, 60 Гц (только для газовых моделей) 208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц (только для газовых моделей) 208–240 В, 3 фазы, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц 440–480 В, 3 фазы, 50/60 Гц	365 кг (805 фунтов)
	МАССА НЕТТО
	Ориентировочно 345 кг (760 фунтов)
	ВМЕСТИМОСТЬ
	109 кг (240 фунтов)

СТР10-10 (доступные комплектации: электрическая или газовая)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
11 полноразмерных гастроемокостей для мармитов, или 11 гастроемокостей GN 1/1, или 11 плоских гастроемокостей половинного размера	45-11/16" x 35-11/16" x 41-7/16" (1160 мм x 906 мм x 1053 мм)
НАПРЯЖЕНИЕ	ВЕС В УПАКОВКЕ
120 В, 1 фаза, 60 Гц (только для газовых моделей) 208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц 208–240 В, 3 фазы, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц 440–480 В, 3 фазы, 50/60 Гц	315 кг (695 фунтов)
	МАССА НЕТТО
	Ориентировочно 283 кг (625 фунтов)
	ВМЕСТИМОСТЬ
	54 кг (120 фунтов)



СТР20-10 (доступные комплектации: электрическая или газовая)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
20 полноразмерных гастроемокостей для мармитов, или 20 гастроемокостей GN 1/1, или 20 плоских гастроемокостей половинного размера	79-1/4" x 35-11/16" x 42-1/4" (2012 мм x 906 мм x 1072 мм)
НАПРЯЖЕНИЕ	ВЕС В УПАКОВКЕ
120 В, 1 фаза, 60 Гц (только для газовых моделей) 208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц (только для газовых моделей) 208–240 В, 3 фазы, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц 440–480 В, 3 фазы, 50/60 Гц	533 кг (1175 фунтов) — газовый 477 кг (1052 фунта) — электрический
	МАССА НЕТТО
	Ориентировочно 411 кг (905 фунтов)
	ВМЕСТИМОСТЬ
	109 кг (240 фунтов)

† СТР7-20 (доступные комплектации: электрическая или газовая)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
16 полноразмерных гастроемокостей для мармитов, или 16 гастроемокостей GN 1/1, или 8 полноразмерных плоских гастроемокостей	37-13/16" x 43-3/4" x 46-3/16" (961 мм x 1111 мм x 1173 мм)
НАПРЯЖЕНИЕ	ВЕС В УПАКОВКЕ
120 В, 1 фаза, 60 Гц (только для газовых моделей) 208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц 208–240 В, 3 фазы, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц 440–480 В, 3 фазы, 50/60 Гц	330 кг (728 фунтов)
	МАССА НЕТТО
	308 кг (680 фунтов) — электрический 300 кг (660 фунтов) — газовый
	ВМЕСТИМОСТЬ
	76 кг (168 фунтов)

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

* Гастроемки для мармитов = (20 x 12 x 2,5)	* Гастроемки G/N 1/1 = (530 мм x 325 мм x 65 мм)
* Полноразмерные плоские гастроемки = (26 x 18)	* Гастроемки G/N 2/1 = (650 мм x 530 мм x 65 мм)
* Плоские гастроемки половинного размера = (18 x 13)	



† СТР20-20 (доступные комплектации: электрическая или газовая)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
40 полноразмерных гастроемокостей для мармитов, или 40 гастроемокостей GN 1/1, или 20 полноразмерных плоских гастроемокостей	79-1/4" x 43-3/4" x 47" (2012 мм x 1111 мм x 1192 мм)
НАПРЯЖЕНИЕ	ВЕС В УПАКОВКЕ
120 В, 1 фаза, 60 Гц (только для газовых моделей) 208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц (только для газовых моделей) 208–240 В, 3 фазы, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц 440–480 В, 3 фазы, 50/60 Гц	525 кг (1157 фунтов) — электрический 567 кг (1250 фунтов) — газовый
	МАССА НЕТТО
	Ориентировочно 499 кг (1100 фунтов)
	ВМЕСТИМОСТЬ
	218 кг (480 фунтов)

Пароконвектомы Combitherm® | CT Express™

Компактная высокопроизводительная печь.

- Компактный размер, обеспечивающий максимальное эффективное использование пространства на кухне; повышение производительности и расширение возможностей.
- Сократите трудовые затраты с помощью функции автоматической очистки CombiCleanPLUS™ с четырьмя режимами работы. Используйте безопасные, удобные очищающие таблетки.
- Легко интегрируемый режим коптить: дополнительная функция CombiSmoke®.
- Размещение в любом месте. Опциональная вытяжка без воздуховода и фильтр каталитического преобразователя в камере устраняют необходимость использования дорогостоящих вытяжек.
- Система управления ExpressTouch™ обеспечивает простоту использования и навигации, позволяет настраивать рецепты и обеспечивает интуитивное приготовление одним нажатием кнопки.
- Реверсивный вентилятор с двумя скоростями обеспечивает более высокую производительность, предотвращая чрезмерное потребление воды и электроэнергии.
- Ручной распылитель можно использовать для приготовления на пару, добавления воды в посуду или промывки камеры.
- Функция Gold-n-Brown™ обеспечивает контроль влажности для идеального качества и доведения продуктов до готовности.
- Улучшенный контроль с помощью опционального жарочного шкафа позволяет применять новые рецепты и доводить блюда до готовности.
- Индивидуальное брендингирование. Выберите стандартный профиль из нержавеющей стали или выберите вариант из цветовой палитры, соответствующий вашему интерьеру.



СТХ4-10Е с простым или улучшенным управлением
(также доступна модель СТХ4-ЕС)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОКОСТЕЙ

3 полноразмерные гостроемкости для
мармитов 4", или
5 полноразмерных гостроемкостей для
мармитов 2-1/2", или
10 полноразмерных гостроемкостей для
мармитов 1-1/4", или

3 гастроемкости GN 1/1 100 мм, или
5 гастроемкостей GN 1/1 65 мм, или
10 гастроемкостей GN 1/1 20 мм, или

3 плоские гастроемкости половинного размера 1", или
5 плоских гастроемкостей половинного размера 1", или
10 плоских гастроемкостей половинного размера 1"

НАПРЯЖЕНИЕ

208 В, 1 фаза, 60 Гц
240 В, 1 фаза, 60 Гц
208–240 В, 3 фазы, 60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 50 Гц
220–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

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

ВЕС В УПАКОВКЕ

141 кг (310 фунтов)

MACCA HETTO

188 кг (180 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

22 кг (48 фунтов)

CTX4-10EVH

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОКОСТЕЙ

3 полноразмерные гостроемкости для
мармитов 4", или
5 полноразмерных гостроемкостей для
мармитов 2-1/2", или
10 полноразмерных гостроемкостей для
мармитов 1-1/4", или

3 гастроемкости GN 1/1 100 мм, или
5 гастроемкостей GN 1/1 65 мм, или
10 гастроемкостей GN 1/1 20 мм, или

3 плоские гастроемкости половинного размера 1", или
5 плоских гастроемкостей половинного размера 1", или
10 плоских гастроемкостей половинного размера 1"

НАПРЯЖЕНИЕ

208 В, 1 фаза, 60 Гц
240 В, 1 фаза, 60 Гц
208–240 В, 3 фазы, 60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 50 Гц
220–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

45-1/2" x 24-1/8" x 39-3/8"
(1153 mm x 612 mm x 999 mm)

ВЕС В УПАКОВКЕ

188 кг (415 фунтов)

MACCA HETTO

118 кг (260 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

22 кг (48 фунтов)

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

* Гастроемкости для мармитов = (20 x 12)

* Плоские гастроемкости половинного размера = (18 x 13)

* Гастроемкости G/N 1/1 = (530 мм x 325 мм)

Пароконвектоматы Combitherm® | CT Classic™



† Эта модель получила сертификат ENERGY STAR® от Агентства по охране окружающей среды США.



Поставляется с подставкой или без нее



Поставляется с подставкой или без нее



Поставляется с подставкой или без нее

СТС6-10 (доступные комплектации: электрическая или газовая)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

7 полноразмерных гостроемокстей для мармитов, или
7 гостроемокстей GN 1/1, или
7 плоских гостроемокстей половинного размера

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 60 Гц
(только для газовых моделей)
208–240 В, 3 фазы, 50/60 Гц
380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц
440–480 В, 3 фазы, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

35-1/8" x 35-11/16" x 41-7/16"
(892 мм x 906 мм x 1053 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

276 кг (608 фунтов) — электрический
268 кг (590 фунтов) — газовый

МАССА НЕТТО

Ориентировочно 238 кг (524 фунта)

ВМЕСТИМОСТЬ

33 кг (72 фунта)



Поставляется с подставкой или без нее

СТС10-20 (доступные комплектации: электрическая или газовая)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

22 полноразмерные гостроемки для мармитов, или
22 гостроемки GN 1/1, или
11 полноразмерных плоских гостроемокстей

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 60 Гц
(только для газовых моделей)
208–240 В, 3 фазы, 50/60 Гц
380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц
440–480 В, 3 фазы, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

45-11/16" x 43-3/4" x 46-3/16"
(1160 мм x 1111 мм x 1173 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

365 кг (805 фунтов) — электрический
422 кг (930 фунтов) — газовый

МАССА НЕТТО

Ориентировочно 345 кг (760 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

109 кг (240 фунтов)

СТС10-10 (доступные комплектации: электрическая или газовая)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

11 полноразмерных гостроемокстей для мармитов, или
11 гостроемокстей GN 1/1, или
11 плоских гостроемокстей половинного размера

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 60 Гц (только для газовых моделей)
208–240 В, 3 фазы, 50/60 Гц
380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц
440–480 В, 3 фазы, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

45-11/16" x 35-11/16" x 41-7/16"
(1160 мм x 906 мм x 1053 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

315 кг (695 фунтов) — газовый
295 кг (650 фунтов) — электрический

МАССА НЕТТО

Ориентировочно 283 кг (625 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

54 кг (120 фунтов)



СТС20-10 (доступные комплектации: электрическая или газовая)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

20 полноразмерных гостроемокстей для мармитов, или
20 гостроемокстей GN 1/1, или
20 плоских гостроемокстей половинного размера

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 60 Гц
(только для газовых моделей)
208–240 В, 3 фазы, 50/60 Гц
380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц
440–480 В, 3 фазы, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

79-1/4" x 35-11/16" x 42-1/4"
(2012 мм x 906 мм x 1072 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

533 кг (1175 фунтов) — газовый
477 кг (1052 фунта) — электрический

МАССА НЕТТО

Ориентировочно 411 кг (905 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

109 кг (240 фунтов)

† СТС7-20 (доступные комплектации: электрическая или газовая)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

16 полноразмерных гостроемокстей для мармитов, или
16 гостроемокстей GN 1/1, или
8 полноразмерных плоских гостроемокстей

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 60 Гц
(только для газовых моделей)
208–240 В, 3 фазы, 50/60 Гц
380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц
440–480 В, 3 фазы, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

37-13/16" x 43-3/4" x 46-3/16"
(961 мм x 1111 мм x 1173 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

330 кг (728 фунтов) — газовый
330 кг (727 фунтов) — электрический

МАССА НЕТТО

300 кг (660 фунтов) — газовый
308 кг (680 фунтов) — электрический

ВМЕСТИМОСТЬ

76 кг (168 фунтов)



СТС20-20 (доступные комплектации: электрическая или газовая)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

40 полноразмерных гостроемокстей для мармитов, или
40 гостроемокстей GN 1/1, или
20 полноразмерных плоских гостроемокстей

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 60 Гц
(только для газовых моделей)
208–240 В, 3 фазы, 50/60 Гц
(только для газовых моделей)
208–240 В, 3 фазы, 50/60 Гц
380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц
440–480 В, 3 фазы, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

79-1/4" x 43-3/4" x 47"
(2012 мм x 1111 мм x 1192 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

525 кг (1157 фунтов) — электрический
567 кг (1250 фунтов) — газовый

МАССА НЕТТО

Ориентировочно 499 кг (1100 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

218 кг (480 фунтов)

* Гостроемки для мармитов = (20 x 12 x 2,5)

* Полноразмерные плоские гостроемки = (26 x 18)

* Плоские гостроемки половинного размера = (18 x 13)

* Гостроемки G/N 1/1 = (530 мм x 325 мм x 65 мм)

* Гостроемки G/N 2/1 = (650 мм x 530 мм x 65 мм)

ПЕЧИ ТОМЛЕНИЯ

Приготовление и томление при точной низкой температуре.

Печи томления от Alto-Shaam с революционной технологией Halo Heat® обеспечивают более высокое качество и увеличенный выход продукции. Технология теплового одеяла Halo Heat равномерно облучает продукты без использования очень горячих элементов, дополнительной влажности или вентиляторов. Печи томления, одни из самых универсальных и эффективных устройств в отрасли, сконструированы таким образом, чтобы обеспечить максимальную окупаемость инвестиций.



Печи томления

Без вентиляции. Без вытяжки.

Обеспечивает НАСЫЩЕННЫЙ вкус.

Приготовление без оператора.

Используйте функцию приготовления в течение ночи для тех блюд из меню, которые занимают больше времени, — это поможет более эффективно распределять трудозатраты и оборудование.

Повышение производительности.

Более эффективное распределение рабочих нагрузок и снятие нагрузки с другого оборудования. Возможность обжаривать, растаивать, тушить, разогревать, готовить в вакууме, томить блюда и использовать многие другие техники в одной и той же печи с системой управления, не требующей постоянного контроля.

Дистанционное управление печью.

ChefLinc™ поддерживает простую панель управления для оптимизации процесса, сокращения трудозатрат и повышения прибыльности. Простое приготовление по рецептам от системы управления рецептами. Расширьте возможности работы с продуктами питания с помощью аналитической информации, мониторинга печи, технической поддержки и многого другого.

Простота управления.

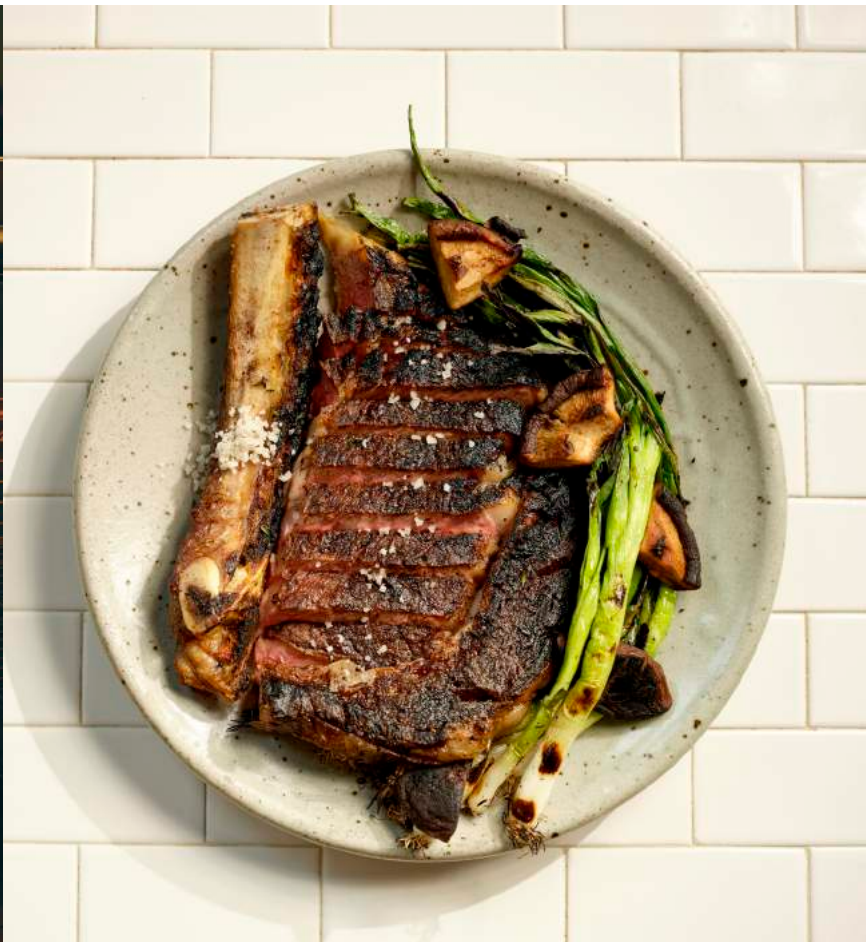
Готовьте по времени или по термощупу с помощью простого или улучшенного управления. Печь определяет внутреннюю температуру продукта или время и автоматически переходит из режима приготовления в режим томления после достижения заданных параметров.

Размещение в любом месте.

Для установки не требуется вытяжка или внешняя вентиляция. Конструкция без использования воды позволяет сократить расходы на установку и эксплуатацию: отсутствие трубопроводов, дренажных отверстий, фильтров и связанного с ними технического обслуживания.

Высокая продуктивность.

Технология Halo Heat позволяет сократить количество пищевых отходов. Сократите затраты на продукты благодаря уменьшению потери белка на 15–20% по сравнению с традиционным приготовлением пищи. Подавайте больше порций из одного отруба мяса, чтобы увеличить прибыль.



Печи томления | Однокамерные печи



cheflinc включено

Также доступна с простым управлением.

ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 300-TH

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

1 гастроемкость GN 1/1 100 мм или
3 гастроемкости GN 1/1 65 мм

ВЕС В УПАКОВКЕ

75 кг

МАССА НЕТТО

45 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

16 кг

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

620 x 431 x 665 мм

МОЩНОСТЬ

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

кВт

0,7



cheflinc включено

Также доступна с простым управлением.

ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 500-TH

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

3 гастроемкости GN 1/1 100 мм или
5 гастроемкостей GN 1/1 65 мм*

*Требуется дополнительные полки

ВЕС В УПАКОВКЕ

113 кг

МАССА НЕТТО

84 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

18 кг

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

708 x 459 x 724 мм

МОЩНОСТЬ

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

кВт

2,8



КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 500-TH/II

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

3 гастроемкости GN 1/1 100 мм или
4 гастроемкости GN 1/1 65 мм*

*Требуется дополнительные полки

ВЕС В УПАКОВКЕ

75 кг

МАССА НЕТТО

59 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

18 кг

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

809 x 483 x 675 мм

МОЩНОСТЬ

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

кВт

2,8

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

* Гастроемкости GN 1/1 = (530 x 325 мм)



chefline включено

Также доступна с простым управлением.

ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 750-ТН (с опциональной стеклянной дверцей)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
6 гастроемкостей GN 1/1 100 мм 10 гастроемкостей GN 1/1 65 мм	708 x 459 x 724 мм
*Требуются дополнительные полки	
ВЕС В УПАКОВКЕ	МОЩНОСТЬ
131 кг	230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 2,6**
МАССА НЕТТО	230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 3,8
102 кг	
ВМЕСТИМОСТЬ	кВт
45 кг	3,8
	** Снижение мощности



КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 750-ТН/II

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
4 гастроемкости GN 1/1 150 мм или 6 гастроемкостей GN 1/1 100 мм или 10 гастроемкостей GN 1/1 65 мм	809 x 676 x 802 мм
*Требуются дополнительные полки	
ВЕС В УПАКОВКЕ	МОЩНОСТЬ
120 кг	230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 2,4
МАССА НЕТТО	кВт
88 кг	2,4
ВМЕСТИМОСТЬ	
45 кг	



chefline включено

Также доступна с простым управлением.

ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 1000-ТН

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
5 гастроемкостей GN 1/1 100 мм или 8 гастроемкостей GN 1/1 65 мм	1019 x 573 x 851 мм
*Требуются дополнительные полки	
ВЕС В УПАКОВКЕ	МОЩНОСТЬ
143 кг	230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 2,5**
МАССА НЕТТО	230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 3,8
113 кг	
ВМЕСТИМОСТЬ	кВт
54 кг	3,8
	** Снижение мощности



КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 1000-ТН/II

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
4 гастроемкости GN 1/1 65 мм*	1021 x 597 x 802 мм
*Требуются дополнительные полки	
ВЕС В УПАКОВКЕ	МОЩНОСТЬ
125 кг	230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 2,4
МАССА НЕТТО	кВт
91 кг	2,4
ВМЕСТИМОСТЬ	
54 кг	

Печи томления | Двухкамерные печи



КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 1000-ТН-I/II

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
(НА ОТДЕЛЕНИЕ) 4 гастроемкости GN 1/1 65 мм	1920 x 608 x 802 мм
*Требуются дополнительные полки	
ВЕС В УПАКОВКЕ	МОЩНОСТЬ
197 кг	230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 4,9
МАССА НЕТТО	кВт
157 кг	4,9
ВМЕСТИМОСТЬ	
54 кг на отделение	



chefline включено

Также доступна с простым управлением.

ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 1200-ТН

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
(НА ОТДЕЛЕНИЕ) 5 гастроемкостей GN 1/1 100 мм или 8 гастроемкостей GN 1/1 65 мм	1795 x 573 x 845 мм
*Требуются дополнительные полки	
ВЕС В УПАКОВКЕ	МОЩНОСТЬ
234 кг	230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 5,0**
МАССА НЕТТО	230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 7,5
188 кг	
ВМЕСТИМОСТЬ	кВт
54 кг на отделение	7,5
	** Снижение мощности
	380–415 В
	380 В, 3 фазы, 50/60 Гц 6,9
	415 В, 3 фазы, 50/60 Гц 8,2



chefline включено

Также доступна с простым управлением.

ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 1750-ТН

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
(НА ОТДЕЛЕНИЕ) 6 гастроемкостей GN 1/1 100 мм или 10 гастроемкостей GN 1/1 65 мм	1435 x 653 x 840 мм
*Требуются дополнительные полки	
ВЕС В УПАКОВКЕ	МОЩНОСТЬ
228 кг	230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 5,1**
МАССА НЕТТО	230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 7,6
198 кг	
ВМЕСТИМОСТЬ	кВт
45 кг на отделение	7,6
	** Снижение мощности
	380–415 В
	380 В, 3 фазы, 50/60 Гц 7,0
	415 В, 3 фазы, 50/60 Гц 8,2

ПЕЧИ ТОМЛЕНИЯ С КОПЧЕНИЕМ

Придайте блюдам насыщенный вкус.

Печи томления с копчением от Alto-Shaam позволяют легко и быстро добавить в меню уникальные новые нотки.

Теперь вы можете с легкостью использовать проверенную временем технику, которая придает блюдам насыщенный вкус.

Не нужно добавлять натрий, жиры или сахар. Улучшите обычные ингредиенты за счет горячего или холодного копчения.



Печи томления с копчением | Однокамерные печи



КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 767-SK-I

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*		РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г) 848 x 676 x 802 мм	
5 гастроемкостей GN 1/1 100 мм или 9 гастроемкостей GN 1/1 65 мм *Требуется дополнительные полки		МОЩНОСТЬ 230 В, 1 фаза, 50/60 Гц	кВт 2,8
ВЕС В УПАКОВКЕ 120 кг			
МАССА НЕТТО 89 кг			
ВМЕСТИМОСТЬ 45 кг			



ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ С КОПЧЕНИЕМ 750-SK
(с опциональной стеклянной дверцей)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*		РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г) 708 x 459 x 724 мм	
5 гастроемкостей GN 1/1 100 мм или 10 гастроемкостей GN 1/1 65 мм *Требуется дополнительные полки		МОЩНОСТЬ 230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 30 В, 1 фаза, 50/60 Гц	кВт 2,9** 4,2
ВЕС В УПАКОВКЕ 131 кг		** Снижение мощности	
МАССА НЕТТО 102 кг			
ВМЕСТИМОСТЬ 45 кг			



КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 1000-SK-II

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*		РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г) 1021 x 597 x 802 мм	
3 гастроемкости GN 1/1 65 мм *Требуется дополнительные полки		МОЩНОСТЬ 230 В, 1 фаза, 50/60 Гц	кВт 2,8
ВЕС В УПАКОВКЕ 101 кг			
МАССА НЕТТО 92 кг			
ВМЕСТИМОСТЬ 54 кг			



ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 1000-SK

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*		РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г) (1019 x 573 x 851 мм)	
4 гастроемкости GN 1/1 100 мм или 7 гастроемкостей GN 1/1 65 мм *Требуется дополнительные полки		МОЩНОСТЬ 230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 30 В, 1 фаза, 50/60 Гц	кВт 2,9** 4,1
ВЕС В УПАКОВКЕ 143 кг		** Снижение мощности	
МАССА НЕТТО 113 кг			
ВМЕСТИМОСТЬ 54 кг			

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

* Гастроемкости GN 1/1 = (530 x 325 мм)

cheflinc включено

Также доступна с простым управлением.



КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 1000-SK-I

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

3 гастроемкости GN 1/1 65 мм*

*Требуется дополнительные полки

ВЕС В УПАКОВКЕ

202 кг

МАССА НЕТТО

171 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

54 кг на отделение

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
(1920 x 608 x 819 мм)

МОЩНОСТЬ

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

кВт

5,5



chefline включено

Также доступна с простым управлением.

ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 1200-SK

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*

(НА ОТДЕЛЕНИЕ)

4 гастроемкости GN 1/1 100 мм или

7 гастроемкостей GN 1/1 65 мм

*Требуется дополнительные полки

ВЕС В УПАКОВКЕ

234 кг

МАССА НЕТТО

188 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

54 кг на отделение

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
(1795 x 573 x 845 мм)

МОЩНОСТЬ

230 В

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

кВт

5,7**

8,3

** Снижение мощности

380–415 В

380 В, 3 фазы, 50/60 Гц

415 В, 3 фазы, 50/60 Гц

7,7

8,9



КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 1767-SK-I

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*

(НА ОТДЕЛЕНИЕ)

5 гастроемкостей GN 1/1 100 мм или

9 гастроемкостей GN 1/1 65 мм

*Требуется дополнительные полки

ВЕС В УПАКОВКЕ

204 кг

МАССА НЕТТО

161 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

45 кг на отделение

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
(1572 x 686 x 832 мм)

МОЩНОСТЬ

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

кВт

5,6



chefline включено

Также доступна с простым управлением.

ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 1750-SK

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*

(НА ОТДЕЛЕНИЕ)

5 гастроемкостей GN 1/1 100 мм или

9 гастроемкостей GN 1/1 65 мм

*Требуется дополнительные полки

ВЕС В УПАКОВКЕ

228 кг

МАССА НЕТТО

198 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

45 кг на отделение

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
1435 x 653 x 840 мм

МОЩНОСТЬ

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

кВт

5,8**

8,3

** Снижение мощности

380–415 В

380 В, 3 фазы, 50/60 Гц

415 В, 3 фазы, 50/60 Гц

7,6

8,9



КАРУСЕЛЬНЫЕ ГРИЛИ

Невероятно быстро и эффективно.

Самоочищающиеся карусельные грили Alto-Shaam выгодно отличаются от оборудования конкурентов. Они позволяют сократить время приготовления, снизить энергопотребление и осуществлять очистку разными способами. Все это приводит к более успешной окупаемости вложений. В наших грилях можно приготовить не только курицу. Они подходят для приготовления свиного филе, индейки, мясного рулета, ребрышек, овощей и других продуктов. Кроме того, карусельные грили поддерживают инновационный режим хранения Alto-Shaam, благодаря которому можно оставлять блюда внутри и привлекать клиентов их видом.



Карусельные грили



AR-7T с функцией самоочистки (с изогнутой или плоской стеклянной дверцей*)

ВМЕСТИМОСТЬ
Наклонные вертела (стандартные)
До (21) курицы весом 1,6 кг (3-1/2 фунта)
До (28) куриц весом 1,1–1,4 кг (2-1/2 – 3 фунта)

Прокалывающие вертела (дополнительно)
До (28) куриц весом 1,1–1,6 кг (2-1/2 – 3-1/2 фунта)

Вертел для индейки (дополнительно) (можно использовать до 3 вертелов)
Одна (1) индейка весом до 11,3 кг (25 фунтов) на каждый вертел

Корзина (дополнительно)
До (21) курицы весом 1,1–1,6 кг (3 – 3-1/2 фунта)

Большой V-образный вертел (дополнительно)
До (14) куриц весом 3,2 кг (7 фунтов)

ГАБАРИТЫ — В x Ш x Г
40-5/8" x 43-3/4" x 32-1/4"*
(1032 мм x 1113 мм x 818 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
200 кг (440 фунтов)

МАССА НЕТТО
164 кг (361 фунт)
НАПРЯЖЕНИЕ
208 В, 1 фаза, 60 Гц
240 В, 1 фаза, 60 Гц
208 В, 3 фазы, 60 Гц
380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц
240 В, 3 фазы, 60 Гц

Тепловой шкаф AR-7HT (с изогнутой или плоской стеклянной дверцей*)

ВМЕСТИМОСТЬ
44 кг (98 фунтов)
24 лотка для куриц: 6 на каждую полку

8 полноразмерных плоских гастроемкостей 18" x 26" x 1" (457 мм x 660 мм x 25 мм)*

16 плоских гастроемкостей половинного размера 18" x 13" x 1" (457 мм x 330 мм x 25 мм)*

* С дополнительными проволочными полками

ГАБАРИТЫ — В x Ш x Г
40-3/4" x 43-1/8" x 32"*
(1036 мм x 1095 мм x 813 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
181 кг (400 фунтов)

МАССА НЕТТО
146 кг (321 фунт)

НАПРЯЖЕНИЕ
120 В, 1 фаза, 60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц



Модель в дополнительном цвете



Модель в дополнительном цвете



AR-7E (с изогнутой или плоской стеклянной дверцей*)

ВМЕСТИМОСТЬ
Наклонные вертела (стандартные)
До (21) курицы весом 1,6 кг (3-1/2 фунта)
До (28) куриц весом 1,1–1,4 кг (2-1/2 – 3 фунта)

Прокалывающие вертела (дополнительно)
До (28) куриц весом 1,1–1,6 кг (2-1/2 – 3-1/2 фунта)

Вертел для индейки (дополнительно) (можно использовать до 3 вертелов)
Одна (1) индейка весом до 11 кг (25 фунтов) на каждый вертел

ГАБАРИТЫ — В x Ш x Г
40-1/4" x 39-1/16" x 32-1/8"
(1022 мм x 992 мм x 815 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
205 кг (451 фунт)

МАССА НЕТТО
164 кг (361 фунт)

НАПРЯЖЕНИЕ
208 В, 1 фаза, 60 Гц
240 В, 1 фаза, 60 Гц
208 В, 3 фазы, 60 Гц
380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц
240 В, 3 фазы, 60 Гц

Тепловой шкаф AR-7H (с изогнутой или плоской стеклянной дверцей*)

ВМЕСТИМОСТЬ
Макс. 27 кг (60 фунтов)
24 лотка для куриц: 6 на каждую полку

8 полноразмерных плоских гастроемкостей 18" x 26" x 1" (457 мм x 660 мм x 25 мм)*

16 плоских гастроемкостей половинного размера 18" x 13" x 1" (457 мм x 330 мм x 25 мм)*

ГАБАРИТЫ — В x Ш x Г
40-1/2" x 38-1/8" x 32-1/16"*
(1028 мм x 968 мм x 814 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
145 кг (319 фунтов)

МАССА НЕТТО
122 кг (269 фунтов)

НАПРЯЖЕНИЕ
120 В, 1 фаза, 60 Гц
208 В, 1 фаза, 60 Гц
240 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

AR-7EVH (с изогнутой или плоской стеклянной дверцей*)

ВМЕСТИМОСТЬ
Наклонные вертела (стандартные)
До (21) курицы весом 1,6 кг (3-1/2 фунта)
До (28) куриц весом 1,1–1,4 кг (2-1/2 – 3 фунта)

Прокалывающие вертела (дополнительно)
До (28) куриц весом 1,1–1,6 кг (2-1/2 – 3-1/2 фунта)

Вертел для индейки (дополнительно) (можно использовать до 3 вертелов)
Одна (1) индейка весом до 11 кг (25 фунтов) на каждый вертел

ГАБАРИТЫ — В x Ш x Г
54" x 39-1/16" x 32"*
(1371 мм x 992 мм x 813 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
258 кг (568 фунтов)

МАССА НЕТТО
218 кг (481 фунт)

НАПРЯЖЕНИЕ
208 В, 1 фаза, 60 Гц
240 В, 1 фаза, 60 Гц
208 В, 3 фазы, 60 Гц
380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц
240 В, 3 фазы, 60 Гц

AR-6G

ВМЕСТИМОСТЬ
36–42* целые курицы
6 вертелов из нержавеющей стали

*Вместимость приведена из расчета веса одной курицы от 1,02 до 1,13 кг (от 2-1/4 до 2-1/2 фунта)

ГАБАРИТЫ — В x Ш x Г
78-1/8" x 62-15/16" x 32-5/8"
(1983 мм x 1599 мм x 828 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
492 кг (1085 фунтов)

МАССА НЕТТО
442 кг (974 фунта)

НАПРЯЖЕНИЕ
120 В, 1 фаза, 60 Гц



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Быстрый нагрев для максимальной эффективности.

Газовые и электрические конвекционные печи серии Platinum обеспечивают быстрое выпекание и поджаривание благодаря простой системе управления. Газовая печь серии Platinum оснащена уникальной системой горелок с подачей газа в поперечный поток воздуха, обеспечивающей быстрый нагрев для равномерного потока воздуха, что позволяет готовить без необходимости поворота gastronemостей. Подача воздуха с регулируемой скоростью также улучшает качество продукции без потери качества.





ASC-2E

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

9 плоских гастроемкостей половинного
размера

НАПРЯЖЕНИЕ

208 В, 1 фаза, 60 Гц
240 В, 1 фаза, 60 Гц
208 В, 3 фазы, 60 Гц
240 В, 3 фазы, 60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

32-1/8" x 30" x 30-1/8"
(815 мм x 762 мм x 765 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

Ориентировочно 147 кг (325 фунтов)

МАССА НЕТТО

Ориентировочно 113 кг (250 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

12 кг (27 фунтов)



ASC-4E

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

12 полноразмерных плоских
гастроемкостей

НАПРЯЖЕНИЕ

208 В, 1 фаза, 60 Гц
240 В, 1 фаза, 60 Гц
208 В, 3 фазы, 60 Гц
240 В, 3 фазы, 60 Гц
440 В, 3 фазы, 60 Гц
480 В, 3 фазы, 60 Гц
220 В, 1 фаза, 50 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

57-1/2" x 38" x 44-1/2"
(1461 мм x 965 мм x 1130 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

243 кг (535 фунтов)

МАССА НЕТТО

178 кг (393 фунта)

ВМЕСТИМОСТЬ

33 кг (72 фунта)



ASC-4G

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

12 полноразмерных плоских
гастроемкостей

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

58-1/2" x 38" x 44-1/2"
(1486 мм x 965 мм x 1130 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

211 кг (465 фунтов)

МАССА НЕТТО

178 кг (393 фунта)

ВМЕСТИМОСТЬ

33 кг (72 фунта)

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

* Плоские гастроемкости половинного размера = (18 x 13)

* Полноразмерные плоские гастроемкости = (18 x 26)



ХРАНЕНИЕ С ПОДОГРЕВОМ

Остановите время.

Для поддержания температуры идеально приготовленных продуктов до момента их подачи требуется бережная точность технологии Halo Heat® от Alto-Shaam. Благодаря контролируемой температуре и закрытой среде без принудительной конвекции и дополнительной влажности продукты остаются теплыми и ароматными, как и задумывалось по рецепту. Благодаря широкому выбору размеров и конфигураций тепловых шкафов от Alto-Shaam, предприятия любого размера могут добиться максимального качества и свести к минимуму количество пищевых отходов.



Хранение с подогревом | Тумбы



500-1D

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

1 полноразмерная гастроемкость
для мармитов 6" или
1 гастроемкость GN 1/1 152 мм

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 50/60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

11-5/8" x 24-5/8" x 25-7/8"
(296 мм x 624 мм x 657 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

41 кг (90 фунтов)

МАССА НЕТТО

36 кг (80 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

Макс. 19 кг (41 фунт)



500-1DN

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

1 полноразмерная гастроемкость
для мармитов 6" или
1 гастроемкость GN 1/1 152 мм

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 50/60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

11-5/8" x 16-11/16" x 31-3/16"
(296 мм x 423 мм x 792 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

34 кг (75 фунтов)

МАССА НЕТТО

30 кг (67 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

Макс. 19 кг (41 фунт)



500-2D

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

(НА ОТСЕК)

1 полноразмерная гастроемкость
для мармитов 6" или
1 гастроемкость GN 1/1 152 мм

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 50/60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

18-15/16" x 24-5/8" x 25-7/8"
(481 мм x 624 мм x 657 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

57 кг (125 фунтов)

МАССА НЕТТО

52 кг (115 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

Макс. 19 кг (41 фунт)



500-2DN

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

(НА ОТСЕК)

1 полноразмерная гастроемкость
для мармитов 6" или
1 гастроемкость GN 1/1 152 мм

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 50/60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

18-15/16" x 16-11/16" x 31-3/16"
(481 мм x 423 мм x 792 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

51 кг (112 фунтов)

МАССА НЕТТО

45 кг (100 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

Макс. 19 кг (41 фунт)



500-3D

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

(НА ОТСЕК)

1 полноразмерная гастроемкость
для мармитов 6" или
1 гастроемкость GN 1/1 152 мм

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 50/60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

26-1/8" x 24-5/8" x 25-7/8"
(664 мм x 624 мм x 657 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

75 кг (165 фунтов)

МАССА НЕТТО

68 кг (150 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

Макс. 19 кг (41 фунт)



500-3DN

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

(НА ОТСЕК)

1 полноразмерная гастроемкость
для мармитов 6" или
1 гастроемкость GN 1/1 152 мм

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 50/60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

26-1/8" x 16-11/16" x 31-3/16"
(664 мм x 423 мм x 792 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

66 кг (145 фунтов)

МАССА НЕТТО

59 кг (130 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

Макс. 19 кг (41 фунт)



500-2DI (индивидуальное управление температурой)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

(НА ОТСЕК)

1 полноразмерная гастроемкость
для мармитов 6" или
1 гастроемкость GN 1/1 152 мм

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

19-15/16" x 24-5/8" x 25-7/8"
(491 мм x 624 мм x 657 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

57 кг (125 фунтов)

МАССА НЕТТО

52 кг (115 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

Макс. 19 кг (41 фунт)

Хранение с подогревом | Шкафы



750-CTUS

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

6 полноразмерных гастроемкостей
для мармитов 2-1/2", или
6 гастроемкостей GN 1/1 65 мм*, или
6 полноразмерных плоских
гастроемкостей

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 50/60 Гц
208 В, 1 фаза, 50/60 Гц
240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

*Требуется дополнительные полки

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

27-3/4" x 30-1/8" x 26-3/8"
(705 мм x 765 мм x 670 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

88 кг (195 фунтов)

МАССА НЕТТО

64 кг (141 фунт)

ВМЕСТИМОСТЬ

22 кг (48 фунтов)

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

* Гастроемкость для мармитов = (20 x 12)

* Гастроемкость G/N 1/1 = (530 мм x 325 мм)

* Полноразмерная плоская
гастроемкость = (18 x 26)

Хранение с подогревом | Шкафы



300-S

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ**
2 полноразмерные гастроемкости для
мармитов 4", или
3 полноразмерные гастроемкости для
мармитов 2 1/2", или

2 гастроемкости GN 1/1 100 мм, или
3 гастроемкости GN 1/1 65 мм

НАПРЯЖЕНИЕ
120 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
18-3/8" x 17-7/16" x 25-3/8"
(466 мм x 443 мм x 645 мм)
ВЕС В УПАКОВКЕ
57 кг (125 фунтов)
МАССА НЕТТО
29 кг (65 фунтов)
ВМЕСТИМОСТЬ
16 кг (36 фунтов)



500-S

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ**
6 полноразмерных гастроемкостей
для мармитов 2-1/2", или
3 полноразмерных гастроемкости
для мармитов 4", или
6 гастроемкостей GN 1/1 65 мм, или
3 гастроемкости GN 1/1 100 мм, или

11 плоских гастроемкостей
половинного размера

НАПРЯЖЕНИЕ
120 В, 1 фаза, 60 Гц
208 В, 1 фаза, 60 Гц
240 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
31-7/8" x 19" x 26-9/16"
(809 мм x 483 мм x 675 мм)
ВЕС В УПАКОВКЕ
68 кг (150 фунтов)
МАССА НЕТТО
50 кг (110 фунтов)
ВМЕСТИМОСТЬ
27 кг (60 фунтов)



750-S

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ**
4 полноразмерные гастроемкости
для мармитов 6", или
6 полноразмерных гастроемкостей
для мармитов 4", или
10 полноразмерных гастроемкостей
для мармитов 2-1/2", или

4 гастроемкости GN 1/1 150 мм, или
6 гастроемкостей GN 1/1 100 мм, или
10 гастроемкостей GN 1/1 65 мм, или

6 полноразмерных плоских гастроемкостей*

НАПРЯЖЕНИЕ
120 В, 1 фаза, 60 Гц
208 В, 1 фаза, 60 Гц
240 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

*Требуются дополнительные полки

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
31-7/8" x 26-5/8" x 31-3/8"
(809 мм x 676 мм x 797 мм)
ВЕС В УПАКОВКЕ
103 кг (228 фунтов)
МАССА НЕТТО
71 кг (157 фунтов)
ВМЕСТИМОСТЬ
54 кг (120 фунтов)



1000-S

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ**
4 полноразмерные гастроемкости для
мармитов 2-1/2"*, или

4 гастроемкости GN 1/1 65 мм*, или

8 полноразмерных плоских гастроемкостей

НАПРЯЖЕНИЕ
120 В, 1 фаза, 60 Гц
208 В, 1 фаза, 60 Гц
240 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

*Требуются дополнительные полки

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
40-3/8" x 23-1/2" x 31-9/16"
(1025 мм x 597 мм x 801 мм)
ВЕС В УПАКОВКЕ
101 кг (223 фунта)
МАССА НЕТТО
79 кг (175 фунтов)
ВМЕСТИМОСТЬ
54 кг (120 фунтов)



1200-S

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ
С НАПРАВЛЯЮЩИМИ ДЛЯ
ГАСТРОЕМОСТЕЙ**
16 полноразмерных гастроемкостей для
мармитов 2-1/2"*, или
8 полноразмерных гастроемкостей для
мармитов 4", или
8 полноразмерных гастроемкостей для
мармитов 6", или

16 гастроемкостей GN 1/1 65 мм*, или
8 гастроемкостей GN 1/1 100 мм, или
8 гастроемкостей GN 1/1 150 мм, или
16 полноразмерных плоских
гастроемкостей*

**С БОКОВЫМИ СТОЙКАМИ
И ПОЛКАМИ**
16 полноразмерных гастроемкостей для
мармитов 2-1/2", или
8 полноразмерных гастроемкостей для
мармитов 4", или
8 полноразмерных гастроемкостей для
мармитов 6", или

16 гастроемкостей GN 1/1 65 мм, или
8 гастроемкостей GN 1/1 100 мм, или
8 гастроемкостей GN 1/1 150 мм, или

8 полноразмерных плоских
гастроемкостей**

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
44" x 26-7/16" x 32-3/16"
(1117 мм x 671 мм x 817 мм)
ВЕС В УПАКОВКЕ
109 кг (240 фунтов)

МАССА НЕТТО
81 кг (179 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ
87 кг (192 фунта)

*С дополнительным набором направляющих для гастроемкостей

**Требуются дополнительные полки

НАПРЯЖЕНИЕ
120 В, 1 фаза, 60 Гц
208 В (1000 Вт), 1 фаза, 60 Гц
240 В (1000 Вт), 1 фаза, 60 Гц
208 В (2000 Вт), 1 фаза, 60 Гц
240 В (2000 Вт), 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц



1000-UP (также доступна дверца с окном)

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ**
(НА КАМЕРУ)
4 полноразмерные гастроемкости для
мармитов 2-1/2"*, или

4 гастроемкости GN 1/1 65 мм*, или
8 полноразмерных плоских гастроемкостей

НАПРЯЖЕНИЕ
120 В, 1 фаза, 60 Гц
208 В, 1 фаза, 60 Гц
240 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
75-13/16" x 23-15/16" x 32-11/16"
(1924 мм x 608 мм x 804 мм)
ВЕС В УПАКОВКЕ
163 кг (360 фунтов)

МАССА НЕТТО
128 кг (282 фунта)

ВМЕСТИМОСТЬ
54 кг (120 фунтов) на камеру

*Требуются дополнительные полки



1200-UP

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ**
(НА КАМЕРУ)
**С НАПРАВЛЯЮЩИМИ ДЛЯ
ГАСТРОЕМОСТЕЙ**
16 полноразмерных гастроемкостей
для мармитов 2-1/2"*, или
8 полноразмерных гастроемкостей
для мармитов 4", или
8 полноразмерных гастроемкостей
для мармитов 6", или

16 гастроемкостей GN 1/1 65 мм*, или
8 гастроемкостей GN 1/1 100 мм, или
8 гастроемкостей GN 1/1 150 мм, или
16 полноразмерных плоских гастроемкостей*

**С БОКОВЫМИ СТОЙКАМИ
И ПОЛКАМИ**
16 полноразмерных гастроемкостей для
мармитов 2-1/2", или
8 полноразмерных гастроемкостей для
мармитов 4", или
8 полноразмерных гастроемкостей для
мармитов 6", или

16 гастроемкостей GN 1/1 65 мм, или
8 гастроемкостей GN 1/1 100 мм, или
8 гастроемкостей GN 1/1 150 мм, или

8 полноразмерных плоских гастроемкостей**

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
75-13/16" x 26-7/16" x 32-3/16"
(1924 мм x 671 мм x 817 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
178 кг (393 фунта)

МАССА НЕТТО
151 кг (333 фунта)

ВМЕСТИМОСТЬ
87 кг (192 фунта) на камеру

НАПРЯЖЕНИЕ
120 В, 1 фаза, 60 Гц
208 В, 1 фаза, 60 Гц
240 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

*С дополнительным набором направляющих для гастроемкостей

**Требуются дополнительные полки

* Гастроемкости для мармитов = (20 x 12 x 2-1/2) * Полноразмерные плоские гастроемкости = (18 x 26 x 1)
* Плоские гастроемкости половинного размера = (18 x 13 x 1) * Гастроемкости GN 1/1 = (530 мм x 325 мм x 65 мм)

Хранение с подогревом | Банкетные тележки и подогреватели



1000-BQ2-96

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
ТАРЕЛКИ Тарелки (96) диаметром от 9" до 10" Тарелки (96) диаметром от 229 до 254 мм	67-5/8" x 37-15/16" x 30-13/16" (1716 мм x 964 мм x 783 мм)
ГАСТРОЕМОСТИ Полноразмерные гостроемкости (32) для мармитов 2-1/2" или гастроемкости (32) GN 1/1 65 мм	ВЕС В УПАКОВКЕ 188 кг (415 фунтов)
НАПРЯЖЕНИЕ 120 В, 1 фаза, 60 Гц 208 В, 1 фаза, 60 Гц 240 В, 1 фаза, 60 Гц 230 В, 1 фаза, 50/60 Гц	МАССА НЕТТО 146 кг (322 фунта)
	ВМЕСТИМОСТЬ 109 кг (240 фунтов)



20-20MW

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ 40 полноразмерных гастроемкостей для мармитов 2-1/2" или 40 гастроемкостей GN 1/1 65 мм	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г) 74-3/4" x 35" x 41-5/16" (1898 мм x 888 мм x 1049 мм)
20 полноразмерных плоских гастроемкостей*	ВЕС В УПАКОВКЕ 244 кг (538 фунтов)
НАПРЯЖЕНИЕ 208 В, 1 фаза, 50/60 Гц 240 В, 1 фаза, 50/60 Гц 230 В, 1 фаза, 50/60 Гц	МАССА НЕТТО 190 кг (419 фунтов)
	ВМЕСТИМОСТЬ 218 кг (480 фунтов)

*Требуются дополнительные полки



1000-BQ2-128

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
ТАРЕЛКИ Тарелки (128) диаметром от 9" до 10" Тарелки (128) диаметром от 229 до 254 мм	67-5/8" x 45-7/8" x 30-13/16" (1716 мм x 1164 мм x 783 мм)
ГАСТРОЕМОСТИ Полноразмерные гастроемкости (32) для мармитов 2-1/2" или гастроемкости (32) GN 1/1 65 мм	ВЕС В УПАКОВКЕ 220 кг (485 фунтов)
НАПРЯЖЕНИЕ 120 В, 1 фаза, 60 Гц 208 В, 1 фаза, 60 Гц 240 В, 1 фаза, 60 Гц 230 В, 1 фаза, 50/60 Гц	МАССА НЕТТО 168 кг (370 фунтов)
	ВМЕСТИМОСТЬ 145 кг (320 фунтов)

Вариант с двойной дверцей



20-20W

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ 40 полноразмерных гастроемкостей для мармитов 2-1/2" или 40 гастроемкостей GN 1/1 65 мм	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г) 74-3/4" x 32-11/16" x 41" (1898 мм x 830 мм x 1039 мм)
20 полноразмерных плоских гастроемкостей*	ВЕС В УПАКОВКЕ 244 кг (538 фунтов)
НАПРЯЖЕНИЕ 208 В, 1 фаза, 50/60 Гц 240 В, 1 фаза, 50/60 Гц 230 В, 1 фаза, 50/60 Гц	МАССА НЕТТО 190 кг (419 фунтов)
	ВМЕСТИМОСТЬ 218 кг (480 фунтов)

*Требуются дополнительные полки



1000-BQ2-192

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
ТАРЕЛКИ Тарелки (192) диаметром от 9" до 10" Тарелки (192) диаметром от 229 до 254 мм	67-5/8" x 68-11/16" x 30-13/16" (1716 мм x 1744 мм x 783 мм)
ГАСТРОЕМОСТИ Полноразмерные гастроемкости (64) для мармитов 2-1/2" или гастроемкости (64) GN 1/1 65 мм	ВЕС В УПАКОВКЕ 340 кг (750 фунтов)
НАПРЯЖЕНИЕ 120 В, 1 фаза, 60 Гц 208 В, 1 фаза, 60 Гц 240 В, 1 фаза, 60 Гц 230 В, 1 фаза, 50/60 Гц	МАССА НЕТТО 280 кг (618 фунтов)
	ВМЕСТИМОСТЬ 218 кг (480 фунтов)

Вариант с двойной дверцей



1000-MH2-1

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ (РАЗМЕРЫ) 30 гастроемкостей GN 1/1 (530 мм x 325 мм x 65 мм)	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г) (1740 мм x 840 мм x 915 мм)
НАПРЯЖЕНИЕ 220 В, 1 фаза, 50/60 Гц	ВЕС В УПАКОВКЕ (168 кг)
	МАССА НЕТТО (110 кг)
	ВМЕСТИМОСТЬ (163 кг)

СТЕЛЛАЖИ И ВИТРИНЫ

Больше вкуса. Меньше отходов.

Стеллажи с подогревом от Alto-Shaam® созданы специально для хранения продуктов без потери качества. А вкусные продукты быстро раскупают. Все стеллажи Alto-Shaam поддерживают температуру, свежесть, вкус и отличный внешний вид продуктов благодаря автономному управлению полками для сохранения оптимального качества независимо от упаковки. Благодаря технологии радиального нагрева снизу на каждой полке Halo Heat® наши стеллажи сохраняют влагу, обеспечивают долгий срок хранения и позволяют сократить отходы и увеличить прибыль.



Стеллажи и витрины



HSM-24/3S-CT

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

Три (3) полки шириной 20-7/8" (530 мм),
четыре (4) лотка для курицы с
купольной крышкой на каждую полку.

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

45-3/4" x 24" x 27-5/16"
(1162 мм x 609 мм x 694 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

136 кг (300 фунтов)

МАССА НЕТТО

113 кг (250 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

7 кг (16 фунтов) на каждую полку



HSM-36/3S-CT

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

Три (3) полки шириной 32-7/8" (835 мм),
шесть (6) лотков для курицы с
купольной крышкой на каждую полку.

НАПРЯЖЕНИЕ

208–240 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

45-3/4" x 36" x 27-5/16"
(1162 мм x 914 мм x 694 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

189 кг (417 фунтов)

МАССА НЕТТО

141 кг (311 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

11 кг (24 фунта) на каждую полку



HSM-48/4S

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

Четыре (4) полки шириной
44-7/8" (1140 мм),
десять (10) лотков для курицы с
купольной крышкой на каждую полку.

НАПРЯЖЕНИЕ

208–240 В, 1 фаза, 60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

79-7/8" x 48" x 27-5/16"
(2029 мм x 1219 мм x 694 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

313 кг (690 фунтов)

МАССА НЕТТО

252 кг (555 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

18 кг (40 фунтов) на каждую полку



HSM-24/5S

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

Пять (5) полок шириной
20-7/8" (530 мм),
четыре (4) лотка для курицы с
купольной крышкой на каждую полку.

НАПРЯЖЕНИЕ

208–240 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

79-7/8" x 24" x 27-5/16"
(2029 мм x 609 мм x 694 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

249 кг (550 фунтов)

МАССА НЕТТО

184 кг (406 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

7 кг (16 фунтов) на каждую полку



HSM-36/5S

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

Пять (5) полок шириной
32-7/8" (835 мм),
шесть (6) лотков для курицы с
купольной крышкой на каждую полку.

НАПРЯЖЕНИЕ

208–240 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

79-7/8" x 36" x 27-5/16"
(2029 мм x 914 мм x 694 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

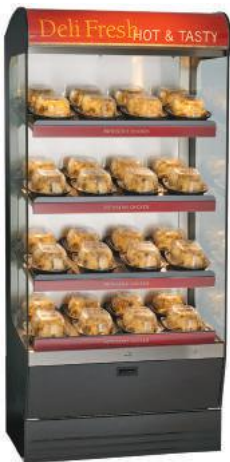
296 кг (652 фунта)

МАССА НЕТТО

225 кг (496 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

11 кг (24 фунта) на каждую полку



HSM-36/4S

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

Четыре (4) полки шириной
32-7/8" (835 мм),
шесть (6) лотков для курицы с
купольной крышкой на каждую полку.

НАПРЯЖЕНИЕ

208–240 В, 1 фаза, 60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

79-7/8" x 36" x 27-5/16"
(2029 мм x 914 мм x 694 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

266 кг (586 фунтов)

МАССА НЕТТО

220 кг (485 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

11 кг (24 фунта) на каждую полку



HSM-48/5S

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

Пять (5) полок шириной
44-7/8" (1140 мм),
десять (10) лотков для курицы с
купольной крышкой на каждую полку

НАПРЯЖЕНИЕ

208–240 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

79-7/8" x 48" x 27-5/16"
(2029 мм x 1219 мм x 694 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

350 кг (772 фунта)

МАССА НЕТТО

255 кг (563 фунта)

ВМЕСТИМОСТЬ

18 кг (40 фунтов) на каждую полку

Стеллажи и витрины



HFT2-300

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

3 полноразмерные гастроемкости для мармитов 4" или
3 гастроемкости GN 1/1 100 мм

НАПРЯЖЕНИЕ

208–240 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

33-3/4" x 48" x 39-3/4"
(857 мм x 1220 мм x 1008 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

127 кг (280 фунтов)

МАССА НЕТТО

73 кг (160 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

30 кг (62 фунта)



ITM2-72 (стандартная или расширенная конфигурация)

ВМЕСТИМОСТЬ

Двадцать один (21) лоток для курицы
с купольной крышкой

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

60-1/2" x 72" x 28-5/16"
(1536 мм x 1829 мм x 719 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

268 кг (590 фунтов)

МАССА НЕТТО

161 кг (355 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

29 кг (63 фунта)



HFT2-400

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

4 полноразмерные гастроемкости для мармитов 4" или
4 гастроемкости GN 1/1 100 мм

НАПРЯЖЕНИЕ

208–240 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

33-3/4" x 60" x 39-3/4"
(857 мм x 1525 мм x 1008 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

127 кг (280 фунтов)

МАССА НЕТТО

Обратитесь к производителю

ВМЕСТИМОСТЬ

44 кг (96 фунтов)



ED2SYS-48

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

3 полноразмерные гастроемкости для мармитов 2-1/2", или
3 гастроемкости GN 1/1 65 мм, или
2 полноразмерные плоские гастроемкости

НАПРЯЖЕНИЕ

120/208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
208 В, 1 фаза, 50/60 Гц
240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

47-11/16" x 48" x 47-3/8"
(1212 мм x 1219 мм x 1202 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

227 кг (500 фунтов)

МАССА НЕТТО

204 кг (450 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

22 кг (48 фунтов)



HFT2-500

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

5 полноразмерных гастроемкостей для мармитов 4" или
5 гастроемкостей GN 1/1 100 мм

НАПРЯЖЕНИЕ

208–240 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

33-3/4" x 72" x 39-3/4"
(857 мм x 1830 мм x 1008 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

Обратитесь к производителю

МАССА НЕТТО

95 кг (209 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

54 кг (120 фунтов)



ED2SYS-72

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

5 полноразмерных гастроемкостей для мармитов 2-1/2", или
5 гастроемкостей GN 1/1 65 мм, или
3 полноразмерные плоские гастроемкости

НАПРЯЖЕНИЕ

120/208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
208 В, 1 фаза, 50/60 Гц
240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц
380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц
380 В, 3 фазы, 50/60 Гц
415 В, 3 фазы, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

47-11/16" x 72" x 47-3/8"
(1761 мм x 1829 мм x 1202 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

317 кг (700 фунтов)

МАССА НЕТТО

282 кг (621 фунт)

ВМЕСТИМОСТЬ

36 кг (80 фунтов)



Расширенная конфигурация

ITM2-48 (стандартная или расширенная конфигурация)

ВМЕСТИМОСТЬ

Двенадцать (12) лотков для курицы
с купольной крышкой

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

60-1/2" x 48" x 28-5/16"
(1536 мм x 1219 мм x 719 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

176 кг (389 фунтов)

МАССА НЕТТО

116 кг (255 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

16 кг (36 фунтов)

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

* Гастроемкость для мармитов = (20 x 12)

* Гастроемкость G/N 1/1 = (530 мм x 325 мм)



ED2SYS-96

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

7 полноразмерных гастроемкостей для мармитов 2-1/2", или
7 гастроемкостей GN 1/1 65 мм, или
4 полноразмерные плоские гастроемкости

НАПРЯЖЕНИЕ

208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц
380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

47-11/16" x 96" x 47-3/8"
(1212 мм x 2438 мм x 1202 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

361 кг (796 фунтов)

МАССА НЕТТО

325 кг (716 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

51 кг (112 фунтов)

Стеллажи и витрины



ED2-48

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ
3 полноразмерные гастроемкости для мармитов 2-1/2", или
3 гастроемкости GN 1/1 65 мм, или
2 полноразмерные плоские гастроемкости

НАПРЯЖЕНИЕ
120/208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
30-1/8" x 48" x 44-5/16"
(765 мм x 1219 мм x 1125 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
169 кг (372 фунта)

МАССА НЕТТО
135 кг (297 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ
22 кг (48 фунтов)



ED2-72

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ
5 полноразмерных гастроемкостей для мармитов 2-1/2", или
5 гастроемкостей GN 1/1 65 мм, или
3 полноразмерные плоские гастроемкости

НАПРЯЖЕНИЕ
120/208–240 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц
380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
30-1/8" x 72" x 44-5/16"
(765 мм x 1829 мм x 1125 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
210 кг (465 фунтов)

МАССА НЕТТО
190 кг (419 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ
36 кг (80 фунтов)



ED2-96

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ
7 полноразмерных гастроемкостей для мармитов 2-1/2", или
7 гастроемкостей GN 1/1 65 мм, или
4 полноразмерные плоские гастроемкости

НАПРЯЖЕНИЕ
120/208–240 В, 1 фаза, 60 Гц
380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
30-1/8" x 96" x 44-5/16"
(765 мм x 2438 мм x 1125 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
265 кг (585 фунтов)

МАССА НЕТТО
239 кг (526 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ
51 кг (112 фунтов)



ED2-2S-48

ВМЕСТИМОСТЬ
Верхняя полка
Двенадцать (12) лотков для курицы
с купольной крышкой

Нижняя полка
Пятнадцать (15) лотков для курицы
с купольной крышкой

НАПРЯЖЕНИЕ
208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
30-3/16" x 48" x 48"
(766 мм x 1219 мм x 1220 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
170 кг (375 фунтов)

МАССА НЕТТО
147 кг (325 фунтов)



ED2-2S-72

ВМЕСТИМОСТЬ
Верхняя полка
Восемнадцать (18) лотков для курицы
с купольной крышкой

Нижняя полка
Двадцать один (21) лоток для курицы
с купольной крышкой

НАПРЯЖЕНИЕ
208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
30-3/16" x 72" x 48"
(766 мм x 1829 мм x 1220 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
209 кг (460 фунтов)

МАССА НЕТТО
186 кг (410 фунтов)



ED2-2S-96

ВМЕСТИМОСТЬ
Верхняя полка
Двадцать четыре (24) лотка для курицы
с купольной крышкой

Нижняя полка
Тридцать (30) лотков для курицы
с купольной крышкой

НАПРЯЖЕНИЕ
208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
30-3/16" x 96" x 48"
(766 мм x 2438 мм x 1220 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
272 кг (600 фунтов)

МАССА НЕТТО
249 кг (550 фунтов)

МАРМИТЫ

Улучшенное качество продуктов без воды.
Индивидуальное управление мармитами.

Во встроенных мармитах Alto-Shaam технология Halo Heat® бережно окружает каждую ванну и обеспечивает контролируемый и быстрый равномерный нагрев без скачков температуры. Такие мармиты без использования воды легко помещаются в любой линии раздачи, пункте приготовления или столе повара.



Мармиты | Горячие мармиты



700-RW

ВМЕСТИМОСТЬ

Макс. объем: 6,6 л (7 кварт)

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 50/60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ

9" x 10-7/8" x 10-7/8"
(229 мм x 277 мм x 277 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

6 кг (14 фунтов)

МАССА НЕТТО

5 кг (10 фунтов)



Размеры приведены для модели 300-HW D4

300-HW

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

3 полноразмерные гастроемкости для мармитов 4" или 3 гастроемкости GN 1/1 100 мм

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 50/60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

* Также доступно управление отдельными мармитами

РАЗМЕРЫ

40-15/16" x 23-1/8"
(1039 мм x 586 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

58 кг (128 фунтов)

МАССА НЕТТО

25 кг (54,5 фунта)

ВМЕСТИМОСТЬ

33 кг (72 фунта) — для модели D4



1100-RW

ВМЕСТИМОСТЬ

Макс. объем: 10,4 л (11 кварт)

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 50/60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ

9" x 12-7/8" x 12-7/8"
(229 мм x 327 мм x 327 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

8 кг (17 фунтов)

МАССА НЕТТО

6 кг (13 фунтов)



Размеры приведены для модели 400-HW D4

400-HW

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

4 полноразмерные гастроемкости для мармитов 4" или 4 гастроемкости GN 1/1 100 мм

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 50/60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

* Также доступно управление отдельными мармитами

РАЗМЕРЫ

54" x 23-1/8"
(1371 мм x 586 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

Ориентировочно 57 кг (125 фунтов)

МАССА НЕТТО

32 кг (71 фунт)

ВМЕСТИМОСТЬ

44 кг (96 фунтов) — для модели D4



Размеры приведены для модели 100-HW D443

100-HW

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

1 полноразмерная гастроемкость для мармитов 4" или 1 гастроемкость GN 1/1 100 мм

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 50/60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ

15" (380 мм)
23-1/8" (586 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

Обратитесь к производителю

МАССА НЕТТО

14 кг (31 фунт)

ВМЕСТИМОСТЬ

11 кг (24 фунта) — для модели D4



Размеры приведены для модели 500-HW D4

500-HW

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

5 полноразмерных гастроемкостей для мармитов 4" или 5 гастроемкостей GN 1/1 100 мм

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 50/60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

* Также доступно управление отдельными мармитами

РАЗМЕРЫ

67-1/16" x 23-1/8"
(1702 мм x 586 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

57 кг (125 фунтов)

МАССА НЕТТО

39 кг (85 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

54 кг (120 фунтов)
Для модели D4



Размеры приведены для модели 200-HW D4

200-HW

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

2 полноразмерные гастроемкости для мармитов 4" или 2 гастроемкости GN 1/1 100 мм

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 50/60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

РАЗМЕРЫ

28-1/16" x 23-1/8"
(712 мм x 586 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

52 кг (115 фунтов)

МАССА НЕТТО

18 кг (40 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

22 кг (48 фунтов), 28 л (29 кварт)
Для модели D4

* Также доступно управление отдельными мармитами

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

* Гастроемкость для мармитов = (20 x 12)

* Гастроемкость G/N 1/1 = (530 мм x 325 мм)

Мармиты | Холодильные мармиты



100-CW

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ
1 полноразмерная гастроемкость для мармитов 6" или 1 гастроемкость GN 1/1 150 мм

НАПРЯЖЕНИЕ
115 В, 1 фаза, 60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
27-1/2" x 18-1/2" x 27"
(699 мм x 470 мм x 686 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
78 кг (171 фунт)

МАССА НЕТТО
Ориентировочно 64 кг (140 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ
16,3 кг (36 фунтов)



200-CW

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ
2 полноразмерные гастроемкости для мармитов 6" или 2 гастроемкости GN 1/1 150 мм

НАПРЯЖЕНИЕ
115 В, 1 фаза, 60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
27-1/2" x 31-7/16" x 27"
(699 мм x 798 мм x 686 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
100 кг (220 фунтов)

МАССА НЕТТО
Ориентировочно 77 кг (170 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ
32,6 кг (72 фунта)



300-CW

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ
3 полноразмерные гастроемкости для мармитов 6" или 3 гастроемкости GN 1/1 150 мм

НАПРЯЖЕНИЕ
115 В, 1 фаза, 60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
27-1/2" x 44-1/4" x 27"
(699 мм x 1124 мм x 686 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
118 кг (260 фунтов)

МАССА НЕТТО
Ориентировочно 95 кг (210 фунтов).

ВМЕСТИМОСТЬ
48,9 кг (108 фунтов)



400-CW

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ
4 полноразмерные гастроемкости для мармитов 6" или 4 гастроемкости GN 1/1 150 мм

НАПРЯЖЕНИЕ
115 В, 1 фаза, 60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
27-1/2" x 57-1/4" x 27"
(699 мм x 1453 мм x 686 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
143 кг (315 фунтов)

МАССА НЕТТО
Ориентировочно 120 кг (265 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ
65,2 кг (144 фунта)



500-CW

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ
5 полноразмерных гастроемкостей для мармитов 6" или 5 гастроемкостей GN 1/1 150 мм

НАПРЯЖЕНИЕ
115 В, 1 фаза, 60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
27-1/2" x 70-1/8" x 27"
(699 мм x 1781 мм x 686 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
Обратитесь к производителю

МАССА НЕТТО
Обратитесь к производителю

ВМЕСТИМОСТЬ
81,5 кг (180 фунтов)



600-CW

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ
6 полноразмерных гастроемкостей для мармитов 6" или 6 гастроемкостей GN 1/1 150 мм

НАПРЯЖЕНИЕ
115 В, 1 фаза, 60 Гц

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
27-1/2" x 83" x 27"
(699 мм x 2108 мм x 686 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
Обратитесь к производителю

МАССА НЕТТО
Обратитесь к производителю

ВМЕСТИМОСТЬ
97,8 кг (216 фунтов)

ТЕРМИЧЕСКИЕ ПОЛКИ И КАРВИНГОВЫЕ СТАНЦИИ

Поддержание качества продуктов.
Максимальная привлекательность.

Карвинговые станции с подогревом

Карвинговые станции с подогревом поддерживают температуру и аппетитный вид продукта. Карвинговая станция может стоять отдельно или в качестве отдельного модуля на печи томления или тепловом шкафу.

Как правило, карвинговые станции других производителей оснащены устаревшими лампами для обогрева, в то время как технология карвинговых станций Alto-Shaam позволяет эффективно поддерживать температуру продукта и сверху, и снизу. Технология Halo Heat бережно нагревает поверхность стола, а лампа обеспечивает эффективный подогрев сверху. Таким образом, еда не подгорает и не высыхает. Дополнительно можно приобрести декоративные защитные экраны.

Термополки с подогревом

Дополните свою витрину модулем для хранения горячих блюд. Вставная термополка с технологией Halo Heat для подогрева снизу идеально впишется в вашу стойку. Благодаря регулируемому термостату блюда сохраняют оптимальную температуру и готовы для подачи или нарезки. Полку можно использовать в любой линии раздачи.



Термические полки



HFM-24

НАПРЯЖЕНИЕ

208 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

ГАБАРИТЫ — В x Ш x Г

24-3/4" x 24-3/4" x 5-7/16"
(627 мм x 627 мм x 137 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

47 кг (104 фунта)

МАССА НЕТТО

18 кг (39 фунтов)



HFM-30

НАПРЯЖЕНИЕ

208 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

ГАБАРИТЫ — В x Ш x Г

30-5/8" x 24-3/4" x 5-7/16"
(778 мм x 627 мм x 137 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

54 кг (118 фунтов)

МАССА НЕТТО

24 кг (53 фунта)



HFM-48

НАПРЯЖЕНИЕ

208 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

ГАБАРИТЫ — В x Ш x Г

48-3/4" x 24-3/4" x 5-7/16"
(1237 мм x 627 мм x 137 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

59 кг (130 фунтов)

МАССА НЕТТО

27 кг (60 фунтов)



HFM-72

НАПРЯЖЕНИЕ

208 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

ГАБАРИТЫ — В x Ш x Г

72-3/4" x 24-3/4" x 5-7/16"
(1847 мм x 627 мм x 137 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

79 кг (175 фунтов)

МАССА НЕТТО

40 кг (88 фунтов)



Карвинговые станции



CS-100 (также доступна версия с защитным экраном)

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

ГАБАРИТЫ — В x Ш x Г

CS-100: 31-3/16" x 18-3/16" x 24-5/8"
(792 мм x 463 мм x 626 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

45 кг (100 фунтов)

МАССА НЕТТО

Обратитесь к производителю



CS-200 (также доступна версия с защитным экраном)

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

ГАБАРИТЫ — В x Ш x Г

33-3/16" x 25-3/4" x 29-5/16"
(842 мм x 654 мм x 744 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

68 кг (150 фунтов)

МАССА НЕТТО

27 кг (60 фунтов)

СИСТЕМЫ QUICKCHILLER™ И МОБИЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ТЕЛЕЖКИ

Обеспечьте безопасность готовых блюд и безупречное обслуживание, чтобы порадовать клиентов.

Только представьте, как удобно быстро охлаждать продукты, нуждающиеся в обработке. Вы можете сократить время производства и сделать запас продуктов на пять дней, а потом просто разогревать их в нужный момент. Рефрижераторные системы QuickChiller с автономным или удаленным компрессором созданы для быстрого и равномерного охлаждения или заморозки горячих продуктов по стандартам HACCP/FDA.



Системы QuickChiller™



QC3-3

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

3 полноразмерные гастроемкости для мармитов или 3 гастроемкости GN 1/1

НАПРЯЖЕНИЕ

115 В, 1 фаза, 60 Гц
220 В, 1 фаза, 50 Гц

ХЛАДАГЕНТ

R-404A

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

37-7/8" x 27" x 30"
(962 мм x 686 мм x 762 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

150 кг (330 фунтов)

МАССА НЕТТО

119 кг (262 фунта)

ВМЕСТИМОСТЬ

16 кг (36 фунтов)



QC3-20

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

5 полноразмерных гастроемкостей для мармитов, или 5 гастроемкостей GN 1/1, или 9 полноразмерных плоских гастроемкостей

НАПРЯЖЕНИЕ

115 В, 1 фаза, 60 Гц
220 В, 1 фаза, 50 Гц

ХЛАДАГЕНТ

R-404A

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

41-1/2" x 57" x 36"
(1054 мм x 1448 мм x 914 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

189 кг (416 фунтов)

МАССА НЕТТО

Обратитесь к производителю

ВМЕСТИМОСТЬ

27 кг (60 фунтов)



QC3-40

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

18 полноразмерных гастроемкостей для мармитов, или 18 гастроемкостей GN 1/1, или 9 полноразмерных плоских гастроемкостей

НАПРЯЖЕНИЕ

115 В/208–230 В, 1 фаза, 60 Гц
220 В, 1 фаза, 50 Гц
380–420 В, 3 фазы, 50 Гц

ХЛАДАГЕНТ

R-404A

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

71-3/8" x 40" x 39"
(1813 мм x 1016 мм x 991 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

389 кг (858 фунтов)

МАССА НЕТТО

329 кг (725 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

98 кг (216 фунтов)



QC3-100

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

Полноразмерные гастроемкости (40) для мармитов, или гастроемкости (40) GN 1/1, или полноразмерные плоские гастроемкости* (20)

НАПРЯЖЕНИЕ

115/208–230 В, 1 фаза, 60 Гц
115/208–230 В, 3 фазы, 60 Гц
220 В, 1 фаза, 50 Гц
380–420 В, 3 фазы, 50 Гц

ХЛАДАГЕНТ

R-404A

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

95-7/8" x 51" x 42"
(2435 мм x 1295 мм x 1067 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

499 кг (1100 фунтов)

МАССА НЕТТО

454 кг (1000 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

218 кг (480 фунтов)



QC3-100R

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

Полноразмерные гастроемкости (40) для мармитов, или гастроемкости (40) GN 1/1, или полноразмерные плоские гастроемкости* (20)

НАПРЯЖЕНИЕ

115/208–230 В, 1 фаза, 60 Гц
220 В, 1 фаза, 50 Гц
380–420 В, 3 фазы, 50 Гц

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

* Гастроемкости для мармитов = (20 x 12 x 2,5)
* Полноразмерные плоские гастроемкости = (18 x 26 x 1)

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

85-1/8" x 51" x 42"
(2162 мм x 1295 мм x 1067 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

Обратитесь к производителю

МАССА НЕТТО

Обратитесь к производителю

ВМЕСТИМОСТЬ

218 кг (480 фунтов)

Системы QuickChiller™ и мобильные холодильные тележки



QCI-20

ВМЕСТИМОСТЬ

Производительность охлаждения за цикл: 20 кг
Производительность заморозки за цикл: 10 кг
Максимальная емкость: 105 л
Проволочные полки: GN 1/1 (не входят в комплект)
Макс. количество полок: 5
Расстояние между полками: 75 мм

ХЛАДАГЕНТ
R290

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

877 мм x 755 мм x 700 мм

ВЕС В УПАКОВКЕ

100 кг

НАПРЯЖЕНИЕ

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

МАССА НЕТТО

90 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

20 кг



QCI-45

ВМЕСТИМОСТЬ

Производительность охлаждения за цикл: 45 кг
Производительность заморозки за цикл: 20 кг
Максимальная емкость: 210 л
Проволочные полки: GN 1/1 (не входят в комплект)
Макс. количество полок: 10
Расстояние между полками: 75 мм

ХЛАДАГЕНТ
R452A

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

1536 мм x 755 мм x 700 мм

ВЕС В УПАКОВКЕ

145 кг

НАПРЯЖЕНИЕ

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

МАССА НЕТТО

135 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

45 кг



QCI-60

ВМЕСТИМОСТЬ

Производительность охлаждения за цикл: 60 кг
Производительность заморозки за цикл: 25 кг
Максимальная емкость: 280 л
Проволочные полки: GN 1/1 (не входят в комплект)
Макс. количество полок: 13
Расстояние между полками: 75 мм

ХЛАДАГЕНТ
R452A

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

1811 мм x 755 мм x 700 мм

ВЕС В УПАКОВКЕ

175 кг

НАПРЯЖЕНИЕ

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

МАССА НЕТТО

165 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

60 кг



QCI-100

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

40 гастроемостей GN 1/1 (или 20 гастроемостей GN 2/1)

Максимальная емкость: 160 кг
Вместимость и параметры стеллажа:

Передвижной стеллаж для поддонов:
• 20 полок, расстояние по вертикали — 65 мм

Передвижной стеллаж для тарелок:

- 51 тарелка, расстояние по вертикали — 66 мм
- 60 тарелок, расстояние по вертикали — 77 мм

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

2365 мм x 1250 мм x 1180 мм

ВЕС В УПАКОВКЕ

350 кг (только QCI-100)
120 кг (только конденсаторный блок)

НАПРЯЖЕНИЕ

230 В, 3 фазы, 50/60 Гц

МАССА НЕТТО

320 кг (только QCI-100)
110 кг (только конденсаторный блок)

ХЛАДАГЕНТ

R452A



QCI-100R

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

40 гастроемостей GN 1/1 (или 20 гастроемостей GN 2/1)

Макс.: 160 кг
Вместимость и параметры стеллажа:

Передвижной стеллаж для поддонов:
• 20 полок, расстояние по вертикали — 65 мм

Передвижной стеллаж для тарелок:

- 51 тарелка, расстояние по вертикали — 66 мм
- 60 тарелок, расстояние по вертикали — 77 мм

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

2180 мм x 1250 мм x 1180 мм

ВЕС В УПАКОВКЕ

350 кг

НАПРЯЖЕНИЕ

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

МАССА НЕТТО

320 кг (только QCI-100)

ХЛАДАГЕНТ

R452A



1000-MR2-1

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

24 гастроемкости GN 1/1 (530 мм x 325 мм x 65 мм)

НАПРЯЖЕНИЕ

220 В, 1 фаза, 50/60 Гц

ХЛАДАГЕНТ

R134A

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

1740 мм x 840 мм x 915 мм

ВЕС В УПАКОВКЕ

115 кг или 191 кг
(в зависимости от ящика или поддона)

МАССА НЕТТО

130 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

Макс. 131 кг



1000-MR2-2

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

48 гастроемостей GN 1/1 (530 мм x 325 мм x 65 мм)

НАПРЯЖЕНИЕ

220 В, 1 фаза, 50/60 Гц

ХЛАДАГЕНТ

R134A

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

1760 мм x 1552 мм x 909 мм

ВЕС В УПАКОВКЕ

230 кг

МАССА НЕТТО

180 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

Макс. 181 кг

Alto-Shaam специализируется на создании продуктов и систем, которые являются основой успешных программ общественного питания в различных отраслях по всему миру.



Menomonee Falls, WI U.S.A.
Тел.: 800-558-8744 | +1-262-251-3800 | alto-shaam.com

Полная линейка профессионального кухонного оборудования:

- Печи Combitherm®
- Конвекционные печи
- Печи томления
- Мармиты
- Шкафы для хранения с подогревом
- Печи томления с копчением
- Системы шоковой заморозки Quickchiller™
- Карусельные грили
- Термические полки и карвинговые станции
- Стеллажи и витрины
- Мультипечи Vector®

АЗИЯ
Шанхай, Китай
Тел.: +86-21-6173-0336

АВСТРАЛИЯ
Брисбен, Квинсленд
Тел.: 800-558-8744

КАНАДА
Конкорд, Онтарио, Канада
Бесплатный тел.: 866-577-4484
Тел.: +1-905-660-6781

ФРАНЦИЯ
Экс-ан-Прованс, Франция
Тел.: +33(0)4-88-78-21-73

ГМВН
Бохум, Германия
Тел.: +49(0)234-29879825

ИТАЛИЯ
Падуа, Италия
Тел.: +39 3476073504

ИНДИЯ
Пуне, Индия
Тел.: 800-558-8744

МЕКСИКА
Тел.: +1 262 509 6572

БЛИЖНИЙ ВОСТОК И АФРИКАА
Дубай, ОАЭ
Тел.: +971-4-321-9712

ЦЕНТРАЛЬНАЯ И ЮЖНАЯ АМЕРИКА
Майами, Флорида, США
Тел.: +1 262 509 6572

РОССИЯ
Москва, Россия
Тел.: +7 903 7932331

ALTO-SHAAM®