

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

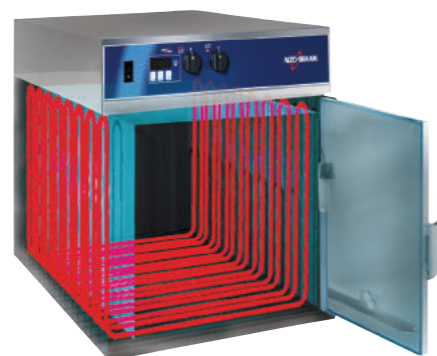


Основатель компании **Джерри Маас**, ища способ сохранения жареного цыпленка теплым во время доставки в период висконсинских зим, начинает использовать гибкие нагревательные элементы и создает инновационные тепловые шкафы. Технология Halo Heat® впервые была представлена в 1968 году на выставке Национальной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

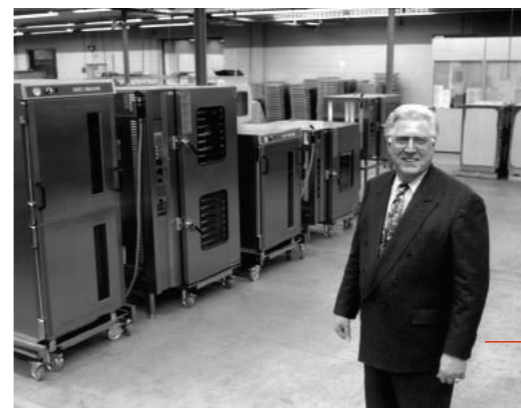
Все началось с ночного эксперимента по приготовлению говядины, который привел к созданию совершенно новой категории профессионального кухонного оборудования:

печей томления с эксклюзивной технологией Halo Heat.

1970-е



1980-е

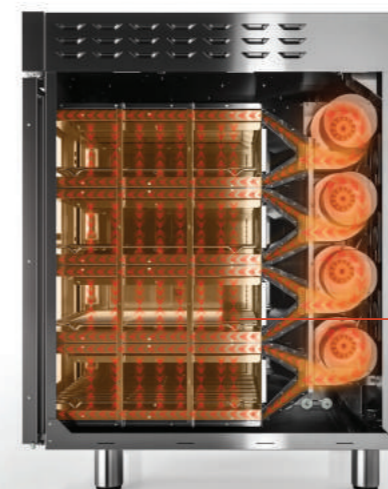


В ответ на растущую потребность в обеспечении универсальности и эффективности современных кухонь Alto-Shaam создает инновационную печь — **пароконвектомат Combitherm®.**

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.

1990-е

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®.**

СОДЕРЖАНИЕ

ПЕЧИ

Мультипечи Vector®	8
Пароконвектоматы Combitherm®	14
Печи томления	22
Печи томления с копчением	28
Карусельные грили	34
Конвекционные печи	38

ХРАНЕНИЕ С ПОДОГРЕВОМ

Тепловые тумбы	44
Тепловые шкафы	46
Банкетные тележки	48
Стеллажи и витрины	50
Мармиты	58
Карвинговые станции и термические полки	66

СИСТЕМЫ ЗАМОРОЗКИ

Системы шоковой заморозки QuickChiller™	68
---	----



МУЛЬТИПЕЧИ VECTOR®

Непревзойденный выход продукции и разнообразие блюд.

Секрет приготовления большего 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 gastronormности 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. Отсутствие неравномерно прогретых участков.

Улучшенное управление.

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

Свободное открытие дверцы при необходимости.

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

Работа без использования воды.

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



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

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	МАССА NETTO
VMC-H2	2 плоские gastronormности половинного размера 18" x 13" x 1" 2 gastronormности GN 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	29-5/8" x 21" x 37-1/2" (752 мм x 533 мм x 953 мм)	134 кг (295 фунтов)
		ВЕС В УПАКОВКЕ 161 кг (355 фунтов)	
		НАПРЯЖЕНИЕ 208–240 В, 1 фаза, 60 Гц 220–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц	

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	МАССА NETTO
VMC-H2H	2 полноразмерные отельные gastronormности 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 2 gastronormности G/N 1/1 (530 мм x 325 мм x 100 мм) 2 плоские gastronormности половинного размера 18" x 13" x 1" 2 gastronormности GN 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	29-5/8" x 21" x 39-1/2" (752 мм x 533 мм x 1003 мм)	134 кг (295 фунтов)
		ВЕС В УПАКОВКЕ 161 кг (355 фунтов)	
		НАПРЯЖЕНИЕ 208–240 В, 1 фаза, 60 Гц 220–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц	



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

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	МАССА NETTO
VMC-H3	3 плоские gastronormности половинного размера 18" x 13" x 1" 3 gastronormности G/N 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	36-5/8" x 21" x 37-1/2" (929 мм x 533 мм x 953 мм)	171 кг (377 фунтов)
		ВЕС В УПАКОВКЕ 202 кг (445 фунтов)	
		НАПРЯЖЕНИЕ 208–240 В, 1 фаза, 60 Гц 208–240 В, 3 фазы, 60 Гц 220–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц	

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	МАССА NETTO
VMC-H3H	3 полноразмерные отельные gastronormности 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 3 gastronormности G/N 1/1 (530 мм x 325 мм x 100 мм) 3 плоские gastronormности половинного размера 18" x 13" x 1" 3 gastronormности G/N 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	36-5/8" x 21" x 39-1/2" (929 мм x 533 мм x 1003 мм)	171 кг (377 фунтов)
		ВЕС В УПАКОВКЕ 202 кг (445 фунтов)	
		НАПРЯЖЕНИЕ 208–240 В, 1 фаза, 60 Гц 208–240 В, 3 фазы, 60 Гц 220–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц	

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

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	МАССА NETTO
VMC-H4	4 плоские gastronormности половинного размера 18" x 13" x 1" 4 gastronormности GN 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	43-5/8" x 21" x 37-1/2" (1108 мм x 533 мм x 953 мм)	200 кг (440 фунтов)
		ВЕС В УПАКОВКЕ 228 кг (502 фунта)	
		НАПРЯЖЕНИЕ 208–240 В, 3 фазы, 60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц	

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	МАССА NETTO
VMC-H4H	4 полноразмерные отельные gastronormности 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 4 gastronormности G/N 1/1 (530 мм x 325 мм x 100 мм) 4 плоские gastronormности половинного размера 18" x 13" x 1" 4 gastronormности G/N 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	43-5/8" x 21" x 39-1/2" (1108 мм x 533 мм x 1003 мм)	201 кг (443 фунта)
		ВЕС В УПАКОВКЕ 228 кг (502 фунта)	
		НАПРЯЖЕНИЕ 208–240 В, 3 фазы, 60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц	

Мультипечи Vector | Серия H

- 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.



РАЗМЕРЫ ГАСТРОНОРМНОСТЕЙ

- * Гастрономности для мармитов = (20 x 12)
- * Гастрономности G/N 1/1 = (530 мм x 325 мм)
- * Плоские gastronormности половинного размера = (18 x 13 x 1)



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBITHERM®

Новый стандарт совершенства
в приготовлении пищи.

Пароконвектоматы Combitherm® | Модели СТ PROformance™

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

Беззаярная 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.

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.



Пароконвектоматы Combitherm® | CT PROformance™



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



Поставляется с подставкой или без нее

СТР6-10 (доступные комплектации: электрическая или газовая)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

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

НАПРЯЖЕНИЕ

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

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)

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 ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

22 полноразмерные гастроемкости для мармитов, или
22 гастроемкости GN 1/1, или
11 полноразмерных плоских гастроемкостей

НАПРЯЖЕНИЕ

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

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)

МАССА НЕТТО
Ориентировочно 345 кг (760 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ
109 кг (240 фунтов)



Поставляется с подставкой или без нее

СТР10-10 (доступные комплектации: электрическая или газовая)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

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

НАПРЯЖЕНИЕ

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

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)

МАССА НЕТТО
Ориентировочно 283 кг (625 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ
54 кг (120 фунтов)



СТР20-10 (доступные комплектации: электрическая или газовая)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

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

НАПРЯЖЕНИЕ

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

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)



Поставляется с подставкой или без нее

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

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

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

НАПРЯЖЕНИЕ

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

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)

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

ВМЕСТИМОСТЬ
76 кг (168 фунтов)



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

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

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

НАПРЯЖЕНИЕ

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

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)

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

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

Пароконвектоматы Combitherm® | CT Express™

Компактная высокопроизводительная печь.

- Компактный размер, обеспечивающий максимально 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 копильни: 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 брендирование. Выберите стандартный профиль из нержавеющей стали или подберите вариант из цветовой палитры, соответствующий вашему интерьеру.



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

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

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 гостроемкости GN 1/1 100 мм, или
5 гостроемкостей GN 1/1 65 мм, или
10 гостроемкостей GN 1/1 20 мм, или

3 плоские гостроемкости половинного размера 1", или
5 плоских гостроемкостей половинного размера 1", или
10 плоских гостроемкостей 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 мм x 619 мм x 946 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

141 кг (310 фунтов)

МАССА НЕТТО

188 кг (180 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

22 кг (48 фунтов)

СТХ4-10EVH

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

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 гостроемкости GN 1/1 100 мм, или
5 гостроемкостей GN 1/1 65 мм, или
10 гостроемкостей GN 1/1 20 мм, или

3 плоские гостроемкости половинного размера 1", или
5 плоских гостроемкостей половинного размера 1", или
10 плоских гостроемкостей 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 мм x 612 мм x 999 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

188 кг (415 фунтов)

МАССА НЕТТО

118 кг (260 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

22 кг (48 фунтов)

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

* Гостроемкости для мармитов = (20 x 12)

* Плоские гостроемкости половинного размера = (18 x 13)

* Гостроемкости GN 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

СТС6-10 (доступные комплектации: электрическая или газовая)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

7 полноразмерных гастроемкостей для мармитов, или
7 гастроемкостей GN 1/1, или
7 плоских гастроемкостей 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 гастроемкости для мармитов, или
22 гастроемкости GN 1/1, или
11 полноразмерных плоских гастроемкостей

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)



Поставляется с подставкой или без нее

СТС10-10 (доступные комплектации: электрическая или газовая)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

11 полноразмерных гастроемкостей для мармитов, или
11 гастроемкостей GN 1/1, или
11 плоских гастроемкостей 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 гастроемкостей для мармитов, или
20 гастроемкостей GN 1/1, или
20 плоских гастроемкостей 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)



Поставляется с подставкой или без нее

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

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

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

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)

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

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

* Полноразмерные плоские гастроемкости = (26 x 18)

* Плоские гастроемкости половинного размера = (18 x 13)

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

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



СТС20-20 (доступные комплектации: электрическая или газовая)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

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

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)

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 в течение ночи.

Начните готовить накануне вечером, чтобы сократить трудозатраты. Ваши блюда будут доведены до совершенства и готовы к подаче на следующий день.

Расширьте меню.

Множество размеров и опций позволяют расширить меню с минимальными усилиями — печи томления обеспечивают неизменно превосходные результаты при приготовлении каждой партии. С помощью программируемых режимов на моделях с улучшенным управлением можно сохранить восемь любимых рецептов для выбора меню одним нажатием кнопки.

Простота управления.

Установите температуру хранения и готовьте по времени с помощью простого управления или по термощупу для приготовления при заданной температуре на моделях с улучшенным управлением. По завершении цикла приготовления печь автоматически переключается в режим хранения.

Повысьте производительность.

Подавайте больше порций из одного отруба мяса, чтобы увеличить прибыль. Потери белка в печах томления Alto-Shaam на 18% меньше, чем в традиционных конвекционных печах.



300-TN-III с улучшенным управлением

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

2 полноразмерные gastronorm для мармитов 4", или
3 полноразмерные gastronorm для мармитов 2 1/2", или

2 gastronorm GN 1/1 100 мм, или
3 gastronorm 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)
18-15/16" x 16-13/16" x 25-3/16"
(480 мм x 426 мм x 643 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
59 кг (129 фунтов)

МАССА НЕТТО
31 кг (69 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ
16 кг (36 фунтов)



500-TN-II

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

3 полноразмерные gastronorm для мармитов 4", или
4 полноразмерные gastronorm для мармитов 2-1/2", или

3 gastronorm GN 1/1 100 мм, или
4 gastronorm GN 1/1 65 мм

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 29-9/16"
(809 мм x 483 мм x 675 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
75 кг (166 фунтов)

МАССА НЕТТО
59 кг (130 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ
18 кг (40 фунтов)



500-TN-III с улучшенным управлением

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

3 полноразмерные gastronorm для мармитов 4", или
4 полноразмерные gastronorm для мармитов 2-1/2", или

3 gastronorm GN 1/1 100 мм, или
4 gastronorm GN 1/1 65 мм, или

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
82 кг (180 фунтов)

МАССА НЕТТО
64 кг (140 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ
18 кг (40 фунтов)

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

* Гастрономки для мармитов = (20 x 12)

* Плоские gastronorm половинного
размера = (18 x 13 x 1)

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

Печи томления



750-TN-II

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*

4 полноразмерные гостроемкости для мармитов 6", или
6 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 4", или
10 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 2-1/2", или

4 гостроемкости GN 1/1 150 мм, или
6 гостроемкостей GN 1/1 100 мм, или
10 гостроемкостей GN 1/1 65 мм, или

6 полноразмерных плоских гостроемкостей

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 31-5/8"
(809 мм x 676 мм x 802 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

120 кг (264 фунта)

МАССА НЕТТО

88 кг (194 фунта)

ВМЕСТИМОСТЬ

45 кг (100 фунтов)



750-TN-III с улучшенным управлением

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*

6 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 4", или
10 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 2-1/2", или

6 гостроемкостей GN 1/1 100 мм, или
10 гостроемкостей GN 1/1 65 мм, или

6 полноразмерных плоских гостроемкостей

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 31-5/8"
(809 мм x 676 мм x 802 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

118 кг (260 фунтов)

МАССА НЕТТО

87 кг (192 фунта)

ВМЕСТИМОСТЬ

45 кг (100 фунтов)



1000-TN-II

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

4 полноразмерные гостроемкости для мармитов 2-1/2", или

4 гостроемкости GN 1/1 65 мм*, или

8 полноразмерных плоских гостроемкостей

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)

40-3/16" x 23-1/2" x 31-5/8"
(1021 мм x 597 мм x 802 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

125 кг (275 фунтов)

МАССА НЕТТО

91 кг (200 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

54 кг (120 фунтов)



1000-TN-III с улучшенным управлением

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*

4 полноразмерные гостроемкости для мармитов 2-1/2", или

4 гостроемкости GN 1/1 65 мм, или

8 полноразмерных плоских гостроемкостей

НАПРЯЖЕНИЕ

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)

40-3/16" x 23-1/2" x 31-5/8"
(1021 мм x 597 мм x 802 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

125 кг (275 фунтов)

МАССА НЕТТО

104 кг (230 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

54 кг (120 фунтов)



1000-TN-I

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*

(НА КАМЕРУ)

4 полноразмерные гостроемкости для мармитов 2-1/2", или

4 гостроемкости GN 1/1 65 мм, или

8 полноразмерных плоских гостроемкостей

НАПРЯЖЕНИЕ

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)

75-5/8" x 23-15/16" x 31-5/8"
(1920 мм x 608 мм x 802 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

197 кг (435 фунтов)

МАССА НЕТТО

157 кг (346 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

54 кг (120 фунтов) на камеру



1200-TN-III с улучшенным управлением

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

(НА КАМЕРУ)

4 полноразмерные гостроемкости для мармитов 2-1/2", или

4 гостроемкости GN 1/1 65 мм*, или

8 полноразмерных плоских гостроемкостей

НАПРЯЖЕНИЕ

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

*Требуются дополнительные полки

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

75-5/8" x 23-15/16" x 31-5/8"
(1920 мм x 608 мм x 802 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

197 кг (435 фунтов)

МАССА НЕТТО

156 кг (345 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

54 кг (120 фунтов) на камеру

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

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

* Плоские гостроемкости половинного размера = (18 x 13 x 1)

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

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



767-SK

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

5 полноразмерных гастремокостей для мармитов 4", или
9 полноразмерных гастремокостей для мармитов 2-1/2", или

5 гастремокостей GN 1/1 100 мм, или
9 гастремокостей GN 1/1 65 мм, или
5 полноразмерных плоских гастремокостей*

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

*Требуется дополнительные полки

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

33-3/8" x 26-5/8" x 31-5/8"
(848 мм x 676 мм x 802 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

120 кг (265 фунтов)

МАССА НЕТТО

89 кг (197 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

45 кг (100 фунтов)



767-SK-III

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

5 полноразмерных гастремокостей для мармитов 4", или
9 полноразмерных гастремокостей для мармитов 2-1/2", или

5 гастремокостей GN 1/1 100 мм, или
9 гастремокостей GN 1/1 65 мм, или

5 полноразмерных плоских гастремокостей*

НАПРЯЖЕНИЕ

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

*Требуется дополнительные полки

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

33-3/8" x 26-5/8" x 31-5/8"
(848 мм x 676 мм x 802 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

128 кг (283 фунта)*

МАССА НЕТТО

86 кг (190 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

45 кг (100 фунтов)



1000-SK-II

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

3 полноразмерные гастремокости для мармитов 2-1/2"*, или

3 гастремокости GN 1/1 65 мм*, или

7 полноразмерных плоских гастремокостей

НАПРЯЖЕНИЕ

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

*Требуется дополнительные полки

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

40-3/16" x 23-1/2" x 31-5/8"
(1021 мм x 597 мм x 802 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

101 кг (282 фунта)

МАССА НЕТТО

92 кг (203 фунта)

ВМЕСТИМОСТЬ

54 кг (120 фунтов)



1000-SK-III

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

3 полноразмерные гастремокости для мармитов 2-1/2"*, или

3 гастремокости GN 1/1 65 мм*, или

7 полноразмерных плоских гастремокостей

НАПРЯЖЕНИЕ

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

*Требуется дополнительные полки

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

40-3/16" x 23-1/2" x 31-5/8"
(1021 мм x 597 мм x 802 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

92 кг (203 фунта)

МАССА НЕТТО

54 кг (120 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

54 кг (120 фунтов)



1767-SK

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

(НА КАМЕРУ)

5 полноразмерных гастремокостей для мармитов 4", или
9 полноразмерных гастремокостей для мармитов 2-1/2",

5 гастремокостей GN 1/1 100 мм, или
9 гастремокостей GN 1/1 65 мм, или

5 полноразмерных плоских гастремокостей*

НАПРЯЖЕНИЕ

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

*Требуется дополнительные полки

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

61-15/16" x 27-1/16" x 32-3/4"
(1572 мм x 686 мм x 832 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

204 кг (450 фунтов)

МАССА НЕТТО

161 кг (356 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

45 кг (100 фунтов) на камеру

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

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

* Плоские гастремокости половинного размера = (18 x 13 x 1)

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



Печи томления | с копчением



1767-SK-III

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОКСТЕЙ

(НА КАМЕРУ)

9 полноразмерных гастроемкостей для мармитов 2-1/2"

5 полноразмерных гастроемкостей для мармитов 4", или

9 гастроемкостей GN 1/1 65 мм, или 5 гастроемкостей GN 1/1 100 мм, или

5 полноразмерных плоских гастроемкостей*

НАПРЯЖЕНИЕ

208 В, 1 фаза, 60 Гц

240 В, 1 фаза, 60 Гц

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

*Требуется дополнительные полки

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

61-15/16" x 27-1/16" x 32-3/4"
(1572 мм x 686 мм x 832 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

204 кг (450 фунтов)

МАССА НЕТТО

163 кг (359 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

45 кг (100 фунтов) на камеру



1000-SK-I

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОКСТЕЙ

(НА КАМЕРУ)

3 полноразмерные гастроемкости для мармитов 2-1/2"*, или

3 гастроемкости GN 1/1 65 мм*, или

7 полноразмерных плоских гастроемкостей

НАПРЯЖЕНИЕ

208 В, 1 фаза, 60 Гц

240 В, 1 фаза, 60 Гц

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

*Требуется дополнительные полки

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

75-5/8" x 23-15/16" x 32-1/4"
(1920 мм x 608 мм x 819 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

202 кг (445 фунтов)

МАССА НЕТТО

171 кг (377 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

54 кг (120 фунтов) на камеру



1200-SK-III

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМОКСТЕЙ

(НА КАМЕРУ)

3 полноразмерные гастроемкости для мармитов 2-1/2"*, или

3 гастроемкости GN 1/1 65 мм*, или

7 полноразмерных плоских гастроемкостей

НАПРЯЖЕНИЕ

208 В, 1 фаза, 60 Гц

240 В, 1 фаза, 60 Гц

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

*Требуется дополнительные полки

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

75-5/8" x 23-15/16" x 32-1/4"
(1920 мм x 608 мм x 819 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

211 кг (465 фунтов)

МАССА НЕТТО

177 кг (390 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

54 кг (120 фунтов) на камеру



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)

Прокальывающие 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

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)

Прокальывающие 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



Модель в дополнительном цвете

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)

Прокальывающие 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 гастроёмкостей. 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 гостроемкость
для мармитов 6" или
1 гостроемкость 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)



500-3DN

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ**

(НА ОТСЕК)

1 полноразмерная гостроемкость
для мармитов 6" или
1 гостроемкость 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)



500-1DN

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ**

1 полноразмерная гостроемкость
для мармитов 6" или
1 гостроемкость 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)



500-2DI (индивидуальное управление температурой)

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ**

(НА ОТСЕК)

1 полноразмерная гостроемкость
для мармитов 6" или
1 гостроемкость 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)



500-2D

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ**

(НА ОТСЕК)

1 полноразмерная гостроемкость
для мармитов 6" или
1 гостроемкость 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 гостроемкость
для мармитов 6" или
1 гостроемкость 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 гостроемкость
для мармитов 6" или
1 гостроемкость 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)

Хранение с подогревом | Шкафы



750-CTUS

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ**

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

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

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)

*Требуется дополнительные полки

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

* Гостроемкость для мармитов = (20 x 12)

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

* Полноразмерная плоская
гостроемкость = (18 x 26)

Хранение с подогревом | Шкафы



300-S

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

2 полноразмерные гостроемкости для мармитов 4", или
3 полноразмерные гостроемкости для мармитов 2 1/2", или

2 гостроемкости GN 1/1 100 мм, или
3 гостроемкости 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 ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

6 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 2-1/2", или
3 полноразмерные гостроемкости для мармитов 4", или
6 гостроемкостей GN 1/1 65 мм, или
3 гостроемкости GN 1/1 100 мм, или

11 плоских гостроемкостей 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 ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

4 полноразмерные гостроемкости для мармитов 6", или
6 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 4", или
10 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 2-1/2", или

4 гостроемкости GN 1/1 150 мм, или
6 гостроемкостей GN 1/1 100 мм, или
10 гостроемкостей GN 1/1 65 мм, или

6 полноразмерных плоских гостроемкостей*

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

*Требуется 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 ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

4 полноразмерные гостроемкости для мармитов 2-1/2", или

4 гостроемкости GN 1/1 65 мм*, или

8 полноразмерных плоских гостроемкостей

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

*Требуется 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 ГАСТРОЕМКОСТЕЙ С НАПРАВЛЯЮЩИМИ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

16 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 2-1/2", или
8 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 4", или
8 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 6", или

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

С БОКОВЫМИ СТОЙКАМИ И ПОЛКАМИ

16 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 2-1/2", или
8 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 4", или
8 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 6", или

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

8 полноразмерных плоских гостроемкостей**

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 гостроемкостей

**Требуется 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 ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

(НА КАМЕРУ)

4 полноразмерные гостроемкости для мармитов 2-1/2", или

4 гостроемкости GN 1/1 65 мм*, или

8 полноразмерных плоских гостроемкостей

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

*Требуется дополнительные полки



1200-UP

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

(НА КАМЕРУ)

С НАПРАВЛЯЮЩИМИ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

16 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 2-1/2", или
8 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 4", или
8 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 6", или

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

С БОКОВЫМИ СТОЙКАМИ И ПОЛКАМИ

16 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 2-1/2", или
8 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 4", или
8 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 6", или

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

8 полноразмерных плоских гостроемкостей**

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

* Гостроемкости для мармитов = (20 x 12 x 2-1/2)

* Полноразмерные плоские гостроемкости = (18 x 26 x 1)

** Плоские гостроемкости половинного размера = (18 x 13 x 1) * Гостроемкости GN 1/1 = (530 мм x 325 мм x 65 мм)

*С дополнительным набором направляющих для гостроемкостей

**Требуется дополнительные полки

Хранение с подогревом | Банкетные тележки и подогреватели



1000-BQ2-96

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ **РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)**
67-5/8" x 37-15/16" x 30-13/16"
(1716 мм x 964 мм x 783 мм)

ТАРЕЛКИ
Тарелки (96) диаметром от 9" до 10"
Тарелки (96) диаметром от 229 до 254 мм

ГАСТРОЕМКОСТИ
Полноразмерные гостроемкости (32)
для мармитов 2-1/2" или
гостроемкости (32) GN 1/1 65 мм

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

ВЕС В УПАКОВКЕ
188 кг (415 фунтов)

МАССА НЕТТО
146 кг (322 фунта)

ВМЕСТИМОСТЬ
109 кг (240 фунтов)



20-20MW

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ** **РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)**
74-3/4" x 35" x 41-5/16"
(1898 мм x 888 мм x 1049 мм)

40 полноразмерных гостроемкостей
для мармитов 2-1/2" или
40 гостроемкостей GN 1/1 65 мм

ВЕС В УПАКОВКЕ
244 кг (538 фунтов)

20 полноразмерных плоских
гостроемкостей*

МАССА НЕТТО
190 кг (419 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ
218 кг (480 фунтов)

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

*Требуется дополнительные полки



1000-BQ2-128

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ **РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)**
67-5/8" x 45-7/8" x 30-13/16"
(1716 мм x 1164 мм x 783 мм)

ТАРЕЛКИ
Тарелки (128) диаметром от 9" до 10"
Тарелки (128) диаметром от 229 до 254 мм

ГАСТРОЕМКОСТИ
Полноразмерные гостроемкости (32)
для мармитов 2-1/2" или
гостроемкости (32) GN 1/1 65 мм

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

ВЕС В УПАКОВКЕ
220 кг (485 фунтов)

МАССА НЕТТО
168 кг (370 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ
145 кг (320 фунтов)

Вариант с двойной дверцей



20-20W

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ** **РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)**
74-3/4" x 32-11/16" x 41"
(1898 мм x 830 мм x 1039 мм)

40 полноразмерных гостроемкостей
для мармитов 2-1/2" или
40 гостроемкостей GN 1/1 65 мм

ВЕС В УПАКОВКЕ
244 кг (538 фунтов)

20 полноразмерных плоских
гостроемкостей*

МАССА НЕТТО
190 кг (419 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ
218 кг (480 фунтов)

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

*Требуется дополнительные полки



1000-BQ2-192

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ **РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)**
67-5/8" x 68-11/16" x 30-13/16"
(1716 мм x 1744 мм x 783 мм)

ТАРЕЛКИ
Тарелки (192) диаметром от 9" до 10"
Тарелки (192) диаметром от 229 до 254 мм

ГАСТРОЕМКОСТИ
Полноразмерные гостроемкости (64)
для мармитов 2-1/2" или
гостроемкости (64) GN 1/1 65 мм

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

ВЕС В УПАКОВКЕ
340 кг (750 фунтов)

МАССА НЕТТО
280 кг (618 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ
218 кг (480 фунтов)

Вариант с двойной дверцей



1000-MH2-1

**ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ
ГАСТРОЕМКОСТЕЙ (РАЗМЕРЫ)** **РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)**
30 гостроемкостей GN 1/1
(530 мм x 325 мм x 65 мм) (1740 мм x 840 мм x 915 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ
(168 кг)

МАССА НЕТТО
(110 кг)

ВМЕСТИМОСТЬ
(163 кг)

НАПРЯЖЕНИЕ
220 В, 1 фаза, 50/60 Гц

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-24/4S

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

Четыре (4) полки 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

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

222 кг (490 фунтов)

МАССА НЕТТО

179 кг (395 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 gastronorm-емкости для мармитов 4" или 3 gastronorm-емкости 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)



HFT2-400

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

4 полноразмерные gastronorm-емкости для мармитов 4" или 4 gastronorm-емкости 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)



HFT2-500

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

5 полноразмерных gastronorm-емкостей для мармитов 4" или 5 gastronorm-емкостей 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)



Расширенная конфигурация

ITM2-48 (стандартная или расширенная конфигурация)

ВМЕСТИМОСТЬ

Двадцать (20) 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

* Гастроном-емкость для мармитов = (20 x 12)

* Гастроном-емкость G/N 1/1 = (530 мм x 325 мм)



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)



ED2SYS-48

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

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

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)



ED2SYS-72

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

5 полноразмерных gastronorm-емкостей для мармитов 2-1/2", или 5 gastronorm-емкостей GN 1/1 65 мм, или 3 полноразмерные плоские gastronorm-емкости

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)



ED2SYS-96

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

7 полноразмерных gastronorm-емкостей для мармитов 2-1/2", или 7 gastronorm-емкостей GN 1/1 65 мм, или 4 полноразмерные плоские gastronorm-емкости

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

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)



ED2-2S-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)



ED2-72

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

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

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)



ED2-2S-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)

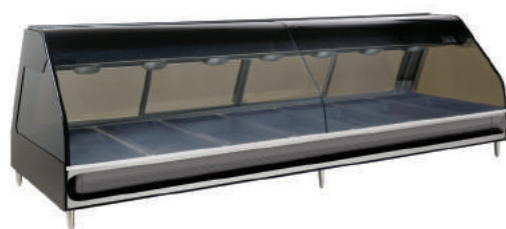
30-3/16" x 72" x 48"
(766 мм x 1829 мм x 1220 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

209 кг (460 фунтов)

МАССА НЕТТО

186 кг (410 фунтов)



ED2-96

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

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

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-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)



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)



100-HW

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

1 полноразмерная гостроемкость для мармитов 4" или 1 гостроемкость 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



200-HW

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

2 полноразмерные гостроемкости для мармитов 4" или 2 гостроемкости 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



300-HW

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

3 полноразмерные гостроемкости для мармитов 4" или 3 гостроемкости 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

Размеры приведены для модели 300-HW D4



400-HW

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

4 полноразмерные гостроемкости для мармитов 4" или 4 гостроемкости 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 400-HW D4



500-HW

ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

5 полноразмерных гостроемкостей для мармитов 4" или 5 гостроемкостей 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 500-HW D4

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

* Гостроемкость для мармитов = (20 x 12) * Гостроемкость 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)



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)



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)



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)



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)



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 габаритности для мармитов или 3 габаритности 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 габаритности для мармитов, или 5 габаритности GN 1/1, или 9 полноразмерных плоских габаритности

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

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 габаритности (40) для мармитов, или габаритности (40) GN 1/1, или полноразмерные плоские габаритности* (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 габаритности (40) для мармитов, или габаритности (40) GN 1/1, или полноразмерные плоские габаритности* (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

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

* Полноразмерные плоские габаритности = (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 гастремостей GN 1/1 (или 20 гастремостей 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 гастремостей GN 1/1 (или 20 гастремостей 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 гастремости 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 гастремостей 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.



ALTO-SHAAM.

Menomonee Falls, WI U.S.A.

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

Полная линейка профессионального кухонного оборудования:

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

ALTO-SHAAM ASIA
Шанхай, Китай
Тел.: +86-21-6173-0336

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

ALTO-SHAAM MEXICO
Тел.: +1 262 509 6572

ALTO-SHAAM CENTRAL & SOUTH AMERICA
Майами, Флорида, США
Тел.: +1 262 509 6572

ALTO-SHAAM MIDDLE EAST & AFRICA
Дубай, ОАЭ
Тел.: +971-4-321-9712

ALTO-SHAAM FRANCE, L.L.C.
Экс-ан-Прованс, Франция
Тел.: +33(0)4-88-78-21-73

ALTO-SHAAM GMBH
Бохум, Германия
Тел.: +49(0)234-298798-0

ALTO-SHAAM RUSSIA
Москва, Россия
Тел.: +7 903 7932331

ALTO-SHAAM®