

HORNOS DE COCCIÓN Y MANTENIMIENTO



ALTO-SHAAM®

HALO®
HEAT®



SET. SERVE. SAVOR.

Cocinar a temperatura baja y precisa en los hornos de cocción y mantenimiento originales que tienen el exclusivo sistema Halo Heat® ha dado como resultado las costillas de primera perfectas por décadas. Gane tiempo de producción cocinando durante la noche carne tipo corned beef, chuletas de cerdo, costillar corto de res asado, confit e incluso yogurt. Cocine sus alimentos hasta alcanzar la perfección y manténgalos por horas sin comprometer la calidad de los alimentos. Sin ventiladores. Sin humedad agregada. No se requiere campana. Solo mucho sabor.

Descubra las innumerables ventajas de la tecnología suave y radiante de Halo Heat. Sin importar si usted está asando gallinas de Cornualles, lomo de cerdo o cocinando costillas a la parrilla, los hornos de cocción y mantenimiento originales maximizan el rendimiento del producto y reducen los costos de la mano de obra, los alimentos y la energía.





ALTO-SHAAM

HALO-HEAT

66°C

TEMPERATURA PERFECTA. TIEMPO PERFECTO.



Cumpla con los tiempos para servir con sabores óptimos y maximice sus ganancias con la tecnología Halo Heat®. Nuestra innovadora tecnología de cocción está diseñada para maximizar la producción de la cocina y la calidad de los alimentos.

- **Cocción nocturna** – Comience a cocinar la noche anterior para ahorrar los costes de mano de obra. Sus alimentos tendrán la cocción perfecta y estarán listos para servir al día siguiente.
- **Expanda su menú** – Gracias a la variedad de tamaños y opciones para su cocina, incluso la operación más pequeña puede expandir los menús si utiliza los hornos de cocción y mantenimiento para brindar resultados consistentes en cada horneada. Con las características programables de los modelos de control de lujo, puede almacenar sus ocho recetas favoritas para seleccionarlas en el menú con un simple toque.
- **Fácil uso** – Fije la temperatura de mantenimiento y el control simple para cocción por tiempo o utilice la sonda para cocinar a una temperatura específica con el control de lujo.

El horno cambia automáticamente a modo de mantenimiento cuando el ciclo de cocción está completo.

- **Mayor rendimiento de los alimentos** – Sirva más porciones del mismo corte de carne para incrementar sus márgenes de ganancia. Los hornos de cocción y mantenimiento de Alto-Shaam tienen un 18 % menos de encogimiento de proteínas que los hornos convencionales.
- **Proceso de envejecimiento natural** – Obtenga lo máximo de cortes de carne menos costosos y poco aprovechados. Brisket, bistec de planchuela y otros cortes de carne se vuelven más blandos con cada hora en el modo de mantenimiento.
- **Bajo consumo de energía** – Ahorre en las cuentas de electricidad cocinando una carga de alimentos por menos de USD 1 de electricidad.
- **Maximiza el espacio** – Salga de abajo de la campana y coloque el horno de cocción y mantenimiento en cualquier parte de la cocina, ahorre hasta USD 30 en costos de operación cada día.

HORNOS DE UN SOLO COMPARTIMIENTO

300-TH/III

Con control programable de lujo

Capacidad del producto 16 kg

Capacidad de la bandeja 3 Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1)
Solo en las parrillas metálicas
6 Bandejas de vapor de tamaño medio (GN 1/2)

Dimensiones A x A x P 480mm x 426mm x 643mm



300-TH/III

500-TH SERIES

Disponible con control programable de lujo o simple

Capacidad del producto 18 kg

Capacidad de la bandeja 4 Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1)
Solo en las parrillas metálicas
8 Bandejas de vapor de tamaño medio (GN 1/2)

Dimensiones A x A x P 848mm x 483mm x 675mm



500-TH/III

750-TH SERIES

Disponible con control programable de lujo o simple

Capacidad del producto 45 kg

Capacidad de la bandeja 10 Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1)
6 bandejas planas de tamaño completo
Solo en las parrillas metálicas

Dimensiones A x A x P 848mm x 676mm x 802mm



750-TH/III

1000-TH SERIES

Disponible con control programable de lujo o simple

Capacidad del producto 54 kg

Capacidad de la bandeja 4 Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1)
Solo en las parrillas metálicas
8 bandejas planas de tamaño completo

Dimensiones A x A x P 1021mm x 597mm x 802mm



1000-TH-II

DIMENSIONES DE LAS BANDEJAS

Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1): 530mm x 325mm x 65mm

Bandejas de vapor de tamaño medio (GN 1/2): 325mm x 265mm x 65mm

bandejas planas de tamaño completo: 457mm x 660mm x 25mm

HORNOS DE COMPARTIMIENTO DOBLE

1200-TH/III

Con control programable de lujo

Capacidad del producto 54 kg
(POR COMPARTIMENTO)

Capacidad de la bandeja 4 Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1)
Solo en parrillas metálicas opcionales
(POR COMPARTIMENTO) 8 bandejas planas de tamaño completo

Dimensiones 1920mm x 608mm x 802mm
A x A x P



1200-TH/III

1000-TH-I

Con control simple

Product Capacity 120 lb (54 kg)
(PER COMPARTMENT)

Pan Capacity 4 Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1)
Solo en parrillas metálicas opcionales
(PER COMPARTMENT) 8 bandejas planas de tamaño completo

Dimensiones 1920mm x 608mm x 802mm
A x A x P



1000-TH-I

SOFTWARE DE DOCUMENTACIÓN DE HACCP

Una opción para apoyar sus requisitos de documentación

El cumplimiento de HACCP nunca ha sido más fácil. Cada uno de los hornos de cocción y mantenimiento de Alto-Shaam cuenta con controles programables de lujo que ofrecen un registrador de datos opcional que rastrea las lecturas de temperatura automáticamente y el modo de operación por fecha y hora, todo se puede descargar en un dispositivo de almacenamiento USB.

HORNOS DE COCCIÓN Y MANTENIMIENTO



Oficina central mundial de Alto-Shaam

W164 N9221 Water Street, P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450, EE. UU.
Teléfono 800-558-8744; 1-262-251-3800

Alto-Shaam Asia

Shanghai, China
Teléfono +86-21-6173 0336
400-611 6908

Alto-Shaam Canadá

Concord, Ontario Canadá
Número gratuito 866-577-4484
Teléfono 905-660-6781

Alto-Shaam Centro y Sudamérica

Miami, FL EE. UU.
Teléfono 1-954-655 5727

Alto-Shaam M.E. L.L.C.

Dubai, UAE
Teléfono 00971508531707

Alto-Shaam Francia, L.L.C.

Aix en Provenza, Francia
Teléfono +33(0)4-88-78-21-73

Alto-Shaam GmbH

Bochum, Alemania
Teléfono +49(0)234-298798-0

Alto-Shaam México

León, México
Teléfono +521 477-754-1305

Alto-Shaam Rusia

Moscú, Rusia
Teléfono +7-903-793-2331



www.alto-shaam.com | 800-558-8744 | 262-251-3800



Inteligente Ecológicamente.
Inteligente Económicamente.