



CT PROformance™ Combitherm®
RAISONS PRINCIPALES

MAÎTRISER LES ÉLÉMENTS DU FEU, DE L'AIR ET DE L'EAU

Le CT PROformance Combitherm établit la norme de l'industrie pour la performance et la précision avec la polyvalence de produire des aliments constamment de haute qualité, des menus basiques aux menus complexes.

ALTO-SHAAM®

CT PROformance™



CT PROformance™ Combitherm®

RAISONS PRINCIPALES

REHAUSSEMENT DE LA PERFORMANCE, DE LA PRÉCISION ET DU CONTRÔLE

- Le système de contrôle de l'humidité absolue de 0 à 100 % maximise la qualité, la texture et la production des aliments.
- Le ventilateur auto-réversible à cinq vitesses fournit un débit d'air équilibré pour réaliser un brunissement, une texture croustillante et une finition de produits parfaits.
- Trois niveaux distincts de puissance fournissent un plus grand contrôle sur la récupération de température, les temps de cuisson et la qualité des aliments.

VITESSE TURBO

- La fonction turbo* PROpower™ fournit une récupération de température rapide et accélère la production — jusqu'à 20 % plus vite que d'autres fours combinés et de 70 à 80 % plus vite que les méthodes de cuisson traditionnelles.
- Une performance plus rapide signifie une amélioration de la production, de l'efficacité de cuisine et du contrôle des coûts.

**Sans supplément de coût sur les modèles électriques.*

CONTRÔLES INTUITIFS, CONVIVIAUX

- Navigation simple, sélection de menu programmable à effleurement ou fonctions de contrôle entièrement personnalisables.
- Facilité de téléchargement HACCP et de gestion de recettes.
- Diagnostics intégrés rehaussés.

INNOVATION DE CONCEPTION À DÉGAGEMENT ZÉRO EXCLUSIVE

- Mettre le four à côté de tout équipement, n'importe où sur la ligne.
- L'empreinte réduite épargne un espace précieux et les coûts de ventilation dans la cuisine.

COMBISMOKE® EXCLUSIF

- Fumage à chaud ou à froid, dans un environnement de cuisson contrôlé, avec de vrais copeaux de bois.
- Éliminer complètement l'arôme de fumée et tout résidu grâce au cycle d'auto-nettoyage.

CARACTÉRISTIQUES

- La sonde alimentaire renforcée et détachable munie d'un délai de capteur de température est conçue pour se détacher, en réduisant les coûts des temps d'arrêt et des réparations.
- Conçue pour les besoins d'une cuisine active, la poignée de porte à DEL fournit une indication visuelle de l'état de cuisson du four.
- L'éclairage DEL de porte intégré, économe en énergie illumine l'enceinte de cuisson.

LA MEILLEURE EFFICACITÉ DE L'INDUSTRIE

- Évalué par Pacific Gas & Electric (PGE) et Energy Star comme ayant l'efficacité énergétique la plus élevée de sa classe.
- Se fondant sur nos solutions EcoSmart, la CT PROformance utilise 80 % moins d'eau, fournit 60 % de plus de production et est de 40 % plus écoénergétique que les technologies de cuisson traditionnelles.
- Le verre thermique triple vitrage CoolTouch3™ maintient la chaleur à l'intérieur du four et garde l'extérieur sûr et froid au toucher.

FIABILITÉ ÉPROUVÉE ET COÛTS OPÉRATIONNELS RÉDUITS

- Fabriqué pour minimiser les temps d'arrêt avec une fiabilité de performance éprouvée sur laquelle on peut compter.
- Coût les plus bas de propriété parmi tous les fabricants de fours combinés.
- Ressources de support pré- et post-vente.

ALTO-SHAAM®

CT PROformance™



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

