



CT PROformance™ Combitherm®
RAZONES PRINCIPALES

DOMINE LOS ELEMENTOS DEL FUEGO, EL AIRE Y EL AGUA

CT PROformance Combitherm establece el estándar de la industria en rendimiento y precisión con la versatilidad para producir alimentos de alta calidad sistemáticamente, desde menús básicos a complejos.

ALTO-SHAAM®

CT PROformance™



CT PROformance™ Combitherm®

RAZONES PRINCIPALES

MEJOR RENDIMIENTO, PRECISIÓN Y CONTROL

- El sistema de control de humedad absoluta de 0 a 100 % maximiza la calidad, textura y rendimiento de los alimentos.
- El ventilador de cinco velocidades con reversa automática proporciona flujo de aire equilibrado para lograr el dorado, la textura y el acabado ideales del producto.
- Los tres niveles de potencia de funcionamiento brindan un mayor control sobre la recuperación de temperatura, los tiempos de cocción y la calidad de los alimentos.

VELOCIDAD DE SOBREALIMENTACIÓN

- La característica turbo* PROpower™ ofrece una recuperación de temperatura rápida y acelera la producción, hasta un 20 % más rápido que otros hornos combinados y un 70 a 80 % más rápido que los métodos de cocción convencionales.
- Un rendimiento más rápido significa una mayor producción, una mayor eficiencia en la cocina y un control mejorado de los costos.

**Opción sin costo en modelos eléctricos.*

CONTROLES INTUITIVOS Y FÁCILES DE USAR

- Selección de menú con navegación simple y programable con un toque o funciones de control completamente personalizables.
- Fácil descarga de documentación HACCP y gestión de recetas
- Autodiagnóstico incorporado mejorado.

INNOVACIÓN DE DISEÑO EXCLUSIVO CON CERO ESPACIO LIBRE

- Coloque el horno junto a cualquier equipo, en cualquier lugar de la línea.
- La menor utilización de superficie ahorra espacio valioso y costos de ventilación en su cocina.

COMBISMOKE® EXCLUSIVO

- Humo caliente o frío, en un entorno de cocción controlado, con virutas de madera reales.
- Retire completamente el sabor y residuos de humo con el ciclo de limpieza automática.

CARACTERÍSTICAS DE DISEÑO

- La sonda de alimento reforzada y extraíble con retraso de sensor de temperatura está diseñada para desprenderse, lo cual reduce el tiempo improductivo y los costos de reparación del equipo.
- Diseñado para las necesidades de una cocina ajetreada, la manija de la puerta LED proporciona notificación visual del estado de cocción del horno.
- La iluminación LED integrada a la puerta y eficiente en el uso de energía ilumina la cavidad de cocción.

CLASIFICACIÓN DE EFICIENCIA MÁS ALTA DE LA INDUSTRIA

- Clasificado por Pacific Gas & Electric (PGE) y Energy Star con la mayor eficiencia energética en su clase.
- Expandiendo nuestras soluciones EcoSmart, CT PROformance usa 80 % menos agua, proporciona 60 % más producción y es 40 % más eficiente en el uso de la energía que las tecnologías de cocción convencionales.
- El vidrio térmico con panel triple CoolTouch3™ mantiene el calor dentro del horno y el exterior seguro y frío al tacto.

CONFIABILIDAD COMPROBADA Y MENORES COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

- Diseñado para minimizar el tiempo improductivo con confiabilidad de rendimiento comprobada con la que puede contar.
- El menor costo de propiedad entre todos los fabricantes de hornos combinados.
- Recursos de asistencia pre y posventa dedicados.

ALTO-SHAAM®

CT PROformance™



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

