

ВСТРАИВАЕМЫЕ МОДУЛИ



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93



УЛУЧШЕННОЕ КАЧЕСТВО ПИЩИ БЕЗ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВОДЫ

СВЕЖАЯ ПИЩА ИМЕЕТ СВОИ ОСОБЕННОСТИ



Сложно поддерживать свежесть и привлекательный внешний вид пищи, когда она подвержена влиянию высоких, непостоянных температур, потоков воздуха, пара и других окружающих условий, снижающих качество и увеличивающих затраты в связи с высыханием и порчей. За короткое время свежая пища может высохнуть или пережариться, так что ее приходится выбрасывать.

Этого не случится при использовании встраиваемых модулей Alto-Shaam. Благодаря технологии деликатного нагрева Halo Heat® достигается равномерный, точно регулируемый окаймляющий нагрев каждого встраиваемого модуля без необходимости использования пара, длительного восстановления или резких скачков температуры.

Сокращение отходов, снижение затрат на продукты и рост продаж помогут вам улучшить свои финансовые показатели.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОХЛАЖДАЕМЫЕ МОДУЛИ

Охлаждаемые встраиваемые модули Alto-Shaam дополняют наши подогреваемые модули с большими фланцами, чтобы вы могли выдерживать горячую и холодную пищу в одинаковом стиле.

Изготовлены в соответствии со стандартом 7 NSF/ANSI – отвечают требованиям стандарта 7 NSF/ANSI касательно безопасного выдерживания охлажденных продуктов.

Эффективное охлаждение – эксклюзивная технология эффективно передает охлаждение через стенки установленных в модуль противней, а не только через дно, и без необходимости нагнетания холодного воздуха через верх.

Увеличенный срок службы компрессора – благодаря пониженной рабочей температуре компрессора увеличивается срок службы и эффективность системы охлаждения.

Специализированный внешний вид для размещения горячей и холодной пищи – простая установка подогреваемых, охлаждаемых и/или цилиндрических (суповых) встраиваемых модулей в большинство моделей прилавков, столов для готовки или тележек.



КОНСТРУКЦИЯ ECOSMART® УЛУЧШИТ ВАШИ ФИНАНСОВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ.

Главное преимущество подогреваемых встраиваемых модулей Alto-Shaam®: они не требуют использования воды. Вместо этого применяется экономичная технология деликатного окаймляющего нагрева пищи Halo Heat®. Такая конструкция лучше сохраняет пищу, сокращает ваши затраты и защищает окружающую среду, одновременно повышая вашу прибыль. Благодаря конструкции EcoSmart сокращается или исключается множество затрат:

Затраты на установку – монтаж трубопроводов требует значительных расходов. Подогреваемые и цилиндрические модули не требуют монтажа трубопроводов.

Затраты на коммунальное водоснабжение – поскольку не требуется подача воды, исключаются соответствующие затраты. А поскольку нет сточных вод, нет и затрат на канализацию. Это действительно так просто.

Затраты на электроэнергию – энергия используется только для выдерживания пищи, а не для подачи воды,

благодаря чему установка потребляет значительно меньше электричества, чем конкурирующие модели.

Затраты на удаление извести – подача нагревающей воды приводит к скоплениям извести в трубопроводах и водяных колодцах, а также на компонентах автоматического заполнения и датчиках. Стоимость химикатов и трудозатраты на удаление извести могут быть значительными.

Пищевые отходы – исключается пригорание, благодаря чему повышается качество и улучшается внешний вид пищи, увеличивая продажи и снижая количество отходов.

Безопасность – никаких ожогов паром при смене противней.

Сокращение занимаемого пространства – благодаря отсутствию трубопроводов освобождается пространство для хранения под прилавком.



ПОДОГРЕВАЕМЫЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ МОДУЛИ

Предлагаются подогреваемые встраиваемые модули различной вместимости, от одного полноразмерного противня гостиничного типа до пяти противней. (Информацию о вместимости и размерах см. на листах с техническими характеристиками.)

- **Опция индивидуальных модулей (HWI):** Индивидуальные модули с отдельным управлением позволяют выдерживать пищу при различных температурах.
- **Три глубины модулей:** Предлагаются модули для противней глубиной 51 мм, 100 мм и 150 мм.
- **Четыре противня в одну треть размера:** Вы сможете помещать до четырех различных продуктов в каждый подогреваемый модуль. Модели 100-HW/D443, 200-HW/D443 и 300-GHW/D443 имеют увеличенные размеры и вмещают до 4 (четырёх) противней в одну треть размера. Предлагаются модули глубиной 102 и 150 мм.
- **Универсальность:** Размещайте различные сочетания полноразмерных противней, противней половинного размера и противней в одну треть размера в одном модуле.
- **Подогреваемые модули с большим фланцем (HWLF):** Профиль подогреваемых модулей HWLF аналогичен профилю охлаждаемых фланцевых модулей Alto-Shaam. Выдерживайте горячую и охлажденную пищу в одинаковых модулях в одном прилавке для гармоничного внешнего вида.
- **Узкопрофильные подогреваемые модули (HWIS):** В узкопрофильные модели малой площади помещаются два или три полноразмерных противня гостиничного типа. Имеется один вариант глубины — 150 мм.



100-HW/D443*



200-HW*



300-HWI



300-HWIS*



400-HWLF



500-HWI

*противни в комплект не входят

ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ПРОТИВНИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

Предлагаются охлаждаемые встраиваемые модули различных размеров со встроенным или вынесенным компрессором.

100-CW

Число противней 1 полноразмерный противень для приготовления на пару (GN 1/1)

Размеры В x Ш x Г 699 мм x 470 мм x 686 мм



100-CW Cold Well

200-CW

Число противней 2 полноразмерных противня для приготовления на пару (GN 1/1)

Размеры В x Ш x Г 699 мм x 798 мм x 686 мм



200-CW Cold Well

300-CW

Число противней 3 полноразмерных противня для приготовления на пару (GN 1/1)

Размеры В x Ш x Г 699 мм x 1124 мм x 686 мм



300-CW Cold Well

400-CW

Число противней 4 полноразмерных противня для приготовления на пару (GN 1/1)

Размеры В x Ш x Г 699 мм x 1453 мм x 686 мм



400-CW Cold Well

500-CW

Число противней 5 полноразмерных противня для приготовления на пару (GN 1/1)

Размеры В x Ш x Г 699 мм x 1781 мм x 686 мм



500-CW Cold Well

600-CW

Число противней 6 полноразмерных противня для приготовления на пару (GN 1/1)

Размеры В x Ш x Г 699 мм x 2108 мм x 686 мм

600-CW Cold Well

ПОДОГРЕВАЕМЫЕ ЦИЛИНДРИЧЕСКИЕ МОДУЛИ

Изолированная конструкция снижает теплопередачу на окружающие участки прилавка. Каждая модель оборудована регулируемым термореле для поддержания оптимальной температуры выдерживания без пережаривания и пригорания пищи, в отличие от традиционных суповых модулей.

700-RW

Вместимость 6,6 л

Размеры В x Ш x Г 229 мм x 277 мм x 277 мм



700-RW Цилиндрический встраиваемый модуль

1100-RW

Вместимость 10,4 л

Размеры В x Ш x Г 229 мм x 327 мм x 327 мм



1100-RW Цилиндрический встраиваемый модуль



ВСТРАИВАЕМЫЕ МОДУЛИ



Встраиваемые модули легко установить в любой прилавок для шведского стола или в стол для готовки пищи.

Архангельск (8182)63-90-72
 Астана (7172)727-132
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Липецк (4742)52-20-81
 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
 Тверь (4822)63-31-35
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)74-02-29
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Ярославль (4852)69-52-93

<https://altoshaam.nt-rt.ru/> || ama@nt-rt.ru