

# СИСТЕМЫ ВЫДЕРЖИВАНИЯ С ПОДОГРЕВОМ



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



# ЕДИНСТВЕННОЕ МЕСТО НА КУХНЕ, ГДЕ ВРЕМЯ СТОИТ НА МЕСТЕ

Ключ к устойчивости качества пищи — это нечто большее, чем просто подогрев. Добавление влажности или воды — это тоже не ответ. Подлинный ключ к сохранению качества — максимально возможное сохранение естественной влажности продукта без вентиляторов или резких нагревательных элементов. Это именно то, для чего создана деликатная система выдерживания с применением Halo Heat®.

Halo Heat поддерживает горячую пищу при безопасной равномерной температуре, максимально сохраняя влажность продукта, ту естественную влажность большинства продуктов, которую вам нужно сохранить до подачи на стол. Имеется обширный ряд моделей системы выдерживания горячей пищи Halo Heat, рассчитанных как на большие, так и на малые объемы продуктов и на любой тип подготовки или обслуживания и обеспечивающих сохранение качества пищи.



## ВЫДЕРЖИВАНИЕ С ПОДОГРЕВОМ



- **Шкафы для выдерживания с подогревом** – главная опора любого успешного предприятия общественного питания. Шкафы Alto-Shaam® для выдерживания с подогревом сохраняют заданную температуру пищи без вентиляторов или резких нагревательных элементов. Замкнутая среда не требует добавления влаги. На протяжении нескольких часов пища сохраняет естественную влажность без переваривания, пережаривания или пересушивания.
- **Полочные подогреватели** – Имеются одно-, двух- и трехполочные конфигурации стандартной и уменьшенной ширины. Полочные подогреватели Alto-Shaam можно установить всюду, где вам нужно сохранять продукты горячими и в пределах легкой досягаемости.
- **Мобильные подогреваемые банкетные тележки** – Мобильные подогреваемые банкетные тележки Alto-Shaam рассчитаны на самые сложные мероприятия по обслуживанию. Наши банкетные тележки с высокопрочным корпусом из нержавеющей стали, надежно изолированными отделениями, амортизатором по всему периметру и находящимся сверху пультом управления рассчитаны на те же долгие часы тяжелой работы, что и вы сами. Внутри этого мощного корпуса находится система деликатного обогрева, выдерживающая узкие температурные допуски до того момента, когда пищу нужно подавать на стол. Наши подогреваемые банкетные тележки помогают вам сократить потребление энергии и воды, сохраняя при этом аромат, качество и консистенцию продукта.
- **Вспомогательные подогреватели CombiMate®** – прекрасно сопрягаются со вкатываемыми стойками и тележками Combitherm. Вспомогательные подогреватели Alto-Shaam CombiMate, оборудованные системой деликатного подогрева Halo Heat®, сохраняют пищу горячей без добавления влаги. Их конструкция позволяет вкатывать тележки Alto-Shaam с противнями или тарелками непосредственно в камеру подогревателя и в течение двух часов поддерживать пищу готовой к подаче на стол.



КОНТРОЛИРУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА  
НЕ НАГНЕТАЕТСЯ ВОЗДУХ  
НЕ ДОБАВЛЯЕТСЯ ВЛАГА

# ДОСТОИНСТВА HALO HEAT®



● **Не добавляется влага** – Добавление водяного пара к выдерживаемой пище снижает вкусовые качества и может привести к «вымыванию» или закипанию продукта до его подачи на стол. Вот почему ни в одном из устройств Alto-Shaam® для выдерживания с подогревом водяной пар не используется для поддержания температуры или влажности. Тепло, деликатно и равномерно излучаемое в герметически замкнутой и статической среде выдерживания, — это все, что нужно для многочасового сохранения пищи в горячем и ароматном состоянии.

● **Разнообразие систем горячего выдерживания** – Нужно ли вам выдерживать в горячем виде немного продуктов, или продукты для полного банкета, или промежуточный объем — у Alto-Shaam найдется ответ на ваши потребности.

● **Точное управление подогревом** – Пар и другие жесткие методы подогрева приводят к непостоянной температуре и колебаниям влажности. Halo Heat подогревает пищу деликатно и равномерно, сверху донизу, на протяжении часов.

# ЭКОНОМЬТЕ ДЕНЬГИ!

Изделия Alto-Shaam® для выдерживания с подогревом поддерживают не только качество изготавливаемой вами пищи, но и ваши финансовые результаты!



## НИЗКОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ

Шкаф Alto-Shaam для выдерживания с подогревом снижает ваш годичный счет за электроэнергию на 58 долларов по сравнению аналогичными изделиями конкурирующих марок.

## БОЛЕЕ ДЛИТЕЛЬНОЕ ВЫДЕРЖИВАНИЕ И ЛУЧШЕЕ КАЧЕСТВО

Пища — это основные затраты любой программы общественного питания. Если пища пропадает, ухудшается общий финансовый итог. В оборудовании Alto-Shaam для выдерживания с подогревом пища дольше остается свежей и готовой к подаче на стол, что уменьшает ее усадку и сохраняет вашу прибыль.

## РАБОТА СТАНОВИТСЯ БОЛЕЕ РАЗУМНОЙ, А НЕ БОЛЕЕ ТРУДНОЙ

Создайте буфер между производством и обслуживанием. Выдерживание — это отнюдь не недостаток, если для этого применяется правильное оборудование. Вы сохраняете качество и снижаете трудоемкость, в то же время ускоряя обслуживание своих гостей.

## НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ВОДА

Вода не только лишает пищу ее естественного вкуса, но и сокращает прибыль. Помимо внушительных счетов за воду, быстро накапливаются расходы на удаление накипи, прокладку труб и техобслуживание. Оборудование Alto-Shaam для выдерживания с подогревом дает вам возможность поддерживать высокие вкусовые качества приготовляемой пищи и одновременно вкладывать сэкономленные средства в улучшение работы вашей кухни.



# ОДНОКАМЕРНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ С ПОДОГРЕВОМ

## 300-S

Этот компактный передвижной шкаф для выдерживания занимает минимальную площадь и поддерживает должную температуру пищи. Узкие температурные допуски и равномерный нагрев поддерживают во всем объеме шкафа именно ту температуру, которая требуется для подачи на стол.

<b>Вместимость</b>	16 кг
<b>Число противней</b>	3 (три) полноразмерных или GN 1/1 противня
<b>Размеры, высота x ширина x глубина</b>	466 мм x 443 мм x 645 мм



## 500-S

Для экономии места этот односторонний шкаф для выдерживания с подогревом может быть установлен на другой такой же шкаф или на печь для готовки и выдерживания. Вентиляция двери лучше сохраняет хрустящую корочку продукта.

<b>Вместимость</b>	27 кг
<b>Число противней</b>	6 (шесть) полноразмерных или GN 1/1 противней* 11 (одиннадцать) половинных листовых противней
<b>Размеры, высота x ширина x глубина</b>	852 мм x 458 мм x 670 мм



## 750-S

Этот шкаф для выдерживания, самый популярный из моделей, устанавливаемых под стойкой, вмещает полноразмерные листовые или паровые противни. Выпускается в одностороннем и сквозном исполнениях. Установите его на низкие ролики, и он поместится под стойку высотой 813 мм.

<b>Вместимость</b>	54 кг
<b>Число противней</b>	10 (десять) полноразмерных или GN 1/1 противней 6 (шесть) полноразмерных противней*
<b>Размеры, высота x ширина x глубина</b>	852 мм x 651 мм x 797 мм



#### РАЗМЕРЫ ПРОТИВНЕЙ

Полноразмерные паровые противни (GN 1/1):	530 мм x 325 мм x 65 мм
Половинные паровые противни (GN 1/1):	325 мм x 265 мм x 65 мм

## 1000-S

Этот оригинальный шкаф половинного размера вмещает полноразмерные противни и может устанавливаться на другой такой же шкаф или на печь такого же размера для готовки и выдерживания.

<b>Вместимость</b>	54 кг
<b>Число противней</b>	4 (четыре) полноразмерных или GN 1/1 противня* 8 (восемь) полноразмерных противней
<b>Размеры, высота x ширина x глубина</b>	1025 мм x 572 мм x 801 мм



## 1200-S

Дополнительная полка и повышенная вместимость делают эту модель идеальным средством для выдерживания больших объемов продукции. Вентиляция двери лучше сохраняет хрустящую корочку продукта. Цифровая система управления быстрее обнаруживает падение температуры, обеспечивая быстрое восстановление нужного режима.

<b>Вместимость</b>	87 кг
<b>Число противней</b>	16 (шестнадцать) полноразмерных или GN 1/1 противней* 16 (шестнадцать) полноразмерных листовых противней*
<b>Размеры, высота x ширина x глубина</b>	1117 мм x 636 мм x 817 мм



\* Требуется дополнительные, заказываемые отдельно, проволочные полки и/или боковые стойки

# ДВУХКАМЕРНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ С ПОДОГРЕВОМ

## 1000-UP

2 (два) отдельно регулируемых шкафа для выдерживания, в которых реализована оригинальная технология Halo Heat®, заключены в мощный корпус из нержавеющей стали с дверцами. Каждое отделение имеет свой независимый простой пульт управления. Нержавеющая сталь, из которой выполнена внутренность шкафа, обеспечивает стойкость по отношению к коррозии.

<b>Вместимость (на камеру)</b>	54 кг
<b>Число противней (на камеру)</b>	4 (четыре) полноразмерных или GN 1/1 противня*
	8 (восемь) полноразмерных противней
<b>Размеры, высота x ширина x глубина</b>	1924 мм x 572 мм x 804 мм



## 1200-UP

2 (два) отдельно регулируемых шкафа для выдерживания, в которых реализована оригинальная технология Halo Heat, заключены в мощный корпус из нержавеющей стали с дверцами. Каждое отделение имеет свой независимый простой пульт управления. Цифровая система управления быстрее обнаруживает падение температуры, обеспечивая быстрое восстановление нужного режима.

<b>Вместимость (на камеру)</b>	87 кг
<b>Число противней (на камеру)</b>	16 (шестнадцать) полноразмерных или GN 1/1 противней*
	16 (шестнадцать) полноразмерных листовых противней*
<b>Размеры, высота x ширина x глубина</b>	1924 мм x 636 мм x 817 мм



\* Требуется дополнительные, заказываемые отдельно, проволочные полки и/или боковые стойки

# НАГРЕВАТЕЛИ ПОЛОК ДЛЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ

## 500-1D, -2D, -3D

Естественная влажность продукта сохраняется без добавления воды. Могут встраиваться в шкафы из нержавеющей стали или проката, устанавливаться на стойки или друг на друга для экономии кухонного пространства. Цифровая система управления быстрее обнаруживает падение температуры, обеспечивая быстрое восстановление нужного режима.

<b>Вместимость</b> (на выдвижную полку)	16 кг Крупноразмерный противень, 19 кг
<b>Число противней</b> (на выдвижную полку)	Полноразмерный или GN 1/1: 305 мм x 508 мм x 152 мм Крупноразмерный: 381 мм x 508 мм x 127 мм

**Размеры,**  
высота x ширина x глубина

<b>500-1D</b>	296 мм x 624 мм x 657 мм
<b>500-2D</b>	481 мм x 624 мм x 657 мм
<b>500-3D</b>	664 мм x 624 мм x 657 мм



## 500-1DN, -2DN, -3DN

Естественная влажность продукта сохраняется без добавления воды. Могут встраиваться в шкафы или в стойки или устанавливаться друг на друга. Помещаются в тесные пространства вместе с самым узким вариантом наиболее мощного полочного нагревателя. Цифровая система управления быстрее обнаруживает падение температуры, обеспечивая быстрое восстановление нужного режима. Крупноразмерные противни увеличивают вместимость.

<b>Вместимость</b> (на выдвижную полку)	19 кг
<b>Число противней</b> (на выдвижную полку)	Полноразмерный или GN 1/1: 305 мм x 508 мм x 152 мм

**Размеры,**  
высота x ширина x глубина

<b>500-1DN</b>	296 мм x 423 мм x 792 мм
<b>500-2DN</b>	481 мм x 423 мм x 792 мм
<b>500-3DN</b>	664 мм x 423 мм x 792 мм



# МОБИЛЬНЫЕ ПОДОГРЕВАЕМЫЕ БАНКЕТНЫЕ ТЕЛЕЖКИ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПОДОГРЕВАТЕЛИ COMBIMATE®

## 1000-BQ2/96, /128, /192

Рассчитаны на любой тип банкетного оборудования:  
прикрытые тарелки, держатели прикрытых или неприкрытых  
тарелок, подносы для обслуживания банкетов и  
дополнительные полки для полноразмерных и половинных  
противней (gastronorm).

### Вместимость

**1000-BQ2/96** 109 кг

**1000-BQ2/128** 145 кг

**1000-BQ2/192** 218 кг

**Число противней** 2 (два) полноразмерных или GN 1/1  
**(на полку)** 4 (четыре) половинных или GN 1/2

### Размеры,

высота x ширина x глубина

**1000-BQ2/96** 1716 мм x 964 мм x 783 мм

**1000-BQ2/128** 1716 мм x 1164 мм x 783 мм

**1000-BQ2/192** 1716 мм x 1744 мм x 783 мм



1000-BQ2/192

1000-BQ2/128

1000-BQ2/96

## 20-20MW & 20-20W

Пополните систему обслуживания банкетов вспомогательным  
подогреваемым устройством для выдерживания. Стеллаж,  
вкатываемый в печи Alto-Shaam® Combitherm® и в  
холодильник QuickChiller™. Позволяет удобно располагать  
и быстро доставлять продукты — ваши гости получают  
высококачественную пищу.

**Вместимость** 218 кг

**Число противней** 40 (сорок) полноразмерных или GN 1/1  
20 (двадцать) GN 2/1

**Размеры,** 1898 мм x 888 мм x 1049 мм

высота x ширина x глубина



20-20MW С ВКАТЫВАЕМОЙ  
ТЕЛЕЖКОЙ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

# ПОДОГРЕВАЕМЫЕ ВИТРИНЫ И ШКАФЫ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

## 750-CTUS

Этот подогреваемый шкаф, устанавливаемый под стойкой, оборудован французскими дверцами с двумя самофиксирующимися дверными ручками. Индикатор температуры выдерживания следит за внутренней температурой. Шкаф может устанавливаться на стойке, под стойкой или на полу — на роликах или ножках.

<b>Вместимость</b>	22 кг
<b>Число противней</b>	6 (шесть) полноразмерных листовых или GN 1/1 противней
<b>Размеры, высота x ширина x глубина</b>	718 мм x 756 мм x 670 мм



## 500-PH/GD

Эта устанавливаемая на стойке витрина для пиццы оборудована стеклянной передней дверцей. Технология деликатного подогрева Halo Heat позволяет несколько часов выдерживать пиццу, закуски или пирожки в горячем состоянии. Индикатор температуры выдерживания следит за внутренней температурой, способствуя сохранению качества продуктов.

<b>Вместимость</b>	13 (тринадцать) 406 мм пицц
<b>Вес полки</b>	Вес каждой пиццы — 0,9 кг
<b>Размеры, высота x ширина x глубина</b>	784 мм x 591 мм x 527 мм



# СИСТЕМЫ ВЫДЕРЖИВАНИЯ С ПОДОГРЕВОМ



**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](mailto:ama@nt-rt.ru)