

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

ПЕЧИ ТОМЛЕНИЯ С КОПЧЕНИЕМ |



Готовность к новым открытиям.

Мы создаем инновационные решения, которые помогают нашим клиентам решать актуальные задачи. Наши системы призваны предоставить клиентам чувство уверенности, необходимое для открытия новых горизонтов и поиска нестандартных возможностей. Каждый день мы стремимся разрабатывать оборудование для общественного питания, которое является столь же интуитивно понятным и эффективным, сколько и надежным, чтобы помочь нашим клиентам успешнее окупать инвестиции и раскрывать весь творческий потенциал. Ведь наша репутация напрямую зависит от репутации наших клиентов.

Имея штаб-квартиру и завод-изготовитель в Меномони-Фолс, штат Висконсин, Alto-Shaam с гордостью предлагает оборудование для общественного питания, созданное в США, более чем в 90 странах по всему миру.



«Мы оставляем грудинку на ночь, чтобы утром она уже была готова. Ее можно томить в печи Alto-Shaam в течение 12 часов до вечерней подачи. Нам больше не нужно волноваться, что продукты пропадут; (грудинка) не уменьшается в размерах, остается горячей и радует насыщенным вкусом».

НАША ИСТОРИЯ

1960-е

Основатель компании **Джерри Маас**, ища способ сохранения жареного цыпленка теплым во время доставки в период висконсинских зим, начинает использовать гибкие нагревательные элементы и создает инновационные тепловые шкафы. Halo Heat® впервые были представлены в 1968 году на выставке Национальной ассоциации ресторанов (National Restaurant Association Show).



1990-е

Развитие прогрессивной компании, предлагающей полноценные кухонные системы, приводит к значительному росту и расширению бизнеса и получению заказов из разных точек мира — от круизных лайнеров до Антарктики.



1970-е

Все началось с ночного эксперимента по приготовлению говядины, который привел к созданию совершенно новой категории профессионального кухонного оборудования: **печей томления с эксклюзивной технологией Halo Heat®**.

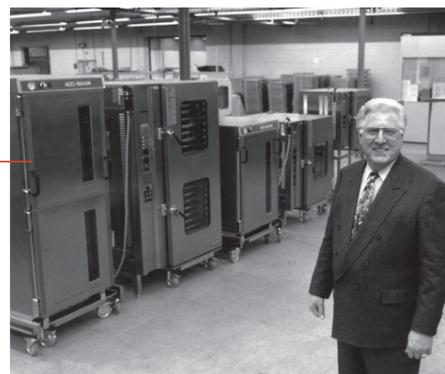


2010-е

Понимая, как технология Structured Air Technology® может преобразовать отрасль, компания Alto-Shaam объединяется с Филом МакКи, основателем и генеральным директором Appliance Innovation, чтобы разработать революционную линейку **мультипечей Vector®**.

1980-е

В ответ на растущую потребность в обеспечении универсальности и эффективности современных кухонь Alto-Shaam создает инновационную печь — **пароконвектомат Combitherm®**.



2020-е

Alto-Shaam представляет мультипечи Vector® и печи томления (в том числе с функцией копчения) с новым, улучшенным дизайном, современным интерфейсом и облачной системой дистанционного управления печью **ChefLinc™**.



Инновации и воображение.

Добавьте в меню уникальные блюда, не прилагая лишних усилий. Печи томления с копчением Alto-Shaam позволяют с легкостью использовать проверенную временем технику, которая придает блюдам насыщенный вкус без добавления искусственных ароматизаторов, натрия, жиров и сахара.

Кроме того, благодаря печи томления с копчением вы сможете добавлять в меню фирменные блюда и экономить до 50% по сравнению с покупкой копченых продуктов.

Ключевое отличие — это инновационная технология теплового одеяла Halo Heat® от Alto-Shaam. В отличие от традиционного оборудования для копчения, которое требует больших трудозатрат, оставляет мясо сухим и перегревает его, печи томления с копчением, оснащенные технологией Halo Heat®, гарантируют, что готовое блюдо будет нежным, сочным, с ярким насыщенным вкусом — все это с минимальной потерей белка.

Медленное приготовление пищи с высокой точностью в печи томления с копчением Alto-Shaam позволяет регулировать интенсивность аромата дымка. Взгляните на обычные ингредиенты по-новому за счет горячего или холодного копчения — покорите новые высоты кулинарного искусства.

Благодаря технологии Halo Heat® без использования вентиляторов и воды отсутствует риск передержки или высыхания пищи: качество не снижается из-за обдува и агрессивного нагрева.

Мягкое тепловое одеяло обеспечивает повышенную производительность по сравнению с барбекю, пеллетными грилями и традиционными способами копчения.

Копчение без лишних усилий в сочетании с эксклюзивной технологией Halo Heat®



Замкнутая статическая среда для приготовления и копчения пищи сохраняет натуральный вкус и сочность, минимизирует уварку, улучшает качество продуктов, придает блюдам аромат дымка и продлевает срок хранения.

Используйте технологию Halo Heat® и натуральную древесную щепу для создания аутентичного вкуса.

Создавайте уникальные сочетания вкуса, а также оцените большой объем и высокое качество продуктов.

Печи томления с копчением от Alto-Shaam, оснащенные инновационной технологией Halo Heat®, обеспечивают новые возможности и позволяют придавать уникальный аромат. Но это еще не все. Благодаря уникальному набору функций вы обеспечите увеличенный выход продукции, высокое качество блюд и рост прибыли, ведь клиенты будут приходить к вам снова и снова.



ЭКОНОМИЯ

Уменьшение количества пищевых отходов и высокая продуктивность.

Сократите затраты на продукты благодаря уменьшению потери белка на 15–20% по сравнению с традиционным копчением. Подавайте больше порций из одного отруба мяса, чтобы увеличить прибыль.

Естественная тендеризация мяса.

Технология Halo Heat активирует природные ферменты для получения более нежного и сочного продукта. Используйте с максимальной эффективностью менее дорогие, непопулярные отрубы и получайте продукт более высокого качества по более низкой цене. Один час приготовления в печи томления с копчением эквивалентен 1–2 дням сухого вызревания.

Поддержание качества продуктов.

Подавайте копченые блюда при оптимальной температуре и томите их в течение нескольких часов без риска передержки или высыхания.

Повышение производительности.

Более эффективное распределение рабочих нагрузок и снятие нагрузки с другого оборудования. Коптите, томите и готовьте продукты в одной камере с удобными элементами управления.

Приготовление без оператора.

Оцените приготовление, копчение и томление в течение ночи и более эффективно распределяйте специалистов и оборудование. Эффективно используйте 12–16 часов вспомогательного времени.

Конструкция без использования воды.

Сокращение расходов на установку и эксплуатацию: отсутствие трубопроводов, дренажных отверстий, фильтров и связанного с ними технического обслуживания.

Придание блюдам насыщенного вкуса.

Без натрия, жиров или сахара. Приготовление под давлением не требуется. Без искусственного аромата дыма и связанных с ним затрат.

Экономия энергии и денежных средств.

Благодаря бережной и энергоэффективной технологии Halo Heat® эксплуатации печи с функцией копчения составляет менее 2 долларов в день.

ПРОДУМАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Полностью интегрированная коптильная камера.

Используйте натуральную древесную щепу для придания оригинального аромата. Попробуйте использовать щепу карии, яблони, вишни или клена.

Съемные термощупы.

Легко снимается и заменяется, что обеспечивает безопасность и высокую надежность, а также сокращает простои печи и расходы на ремонт. В моделях с улучшенным управлением доступно до 6 термощупов.

Подсветка в двери.

Демонстрируйте процесс приготовления с опциональной стеклянной дверцей и регулируемой светодиодной подсветкой.

Холодное или горячее копчение.

Расширьте меню. Курица, говядина, свинина и многое другое — для горячего копчения. Сыр, орехи, рыба, овощи и многое другое — для холодного копчения.

Простота управления.

Готовьте по времени или по термощупу с помощью простого или улучшенного управления. Печь определяет внутреннюю температуру продукта или время и автоматически переходит из режима приготовления в режим томления после достижения заданных параметров.

Дистанционное управление печью.

ChefLinc™ поддерживает простую панель управления для оптимизации процесса, сокращения трудозатрат и повышения прибыльности. Простое приготовление по рецептам от системы управления рецептами. Расширьте возможности работы с продуктами питания с помощью аналитической информации, мониторинга печи, технической поддержки и многого другого.

Удобная очистка.

Просто снимите полки и протрите их. Отсутствие движущихся частей и воды в печи позволяет без труда выполнять очистку устройства.

Соответствовать HACCP стало проще.

Нет необходимости регистрировать температуру вручную каждый час. Регистратор данных автоматически отслеживает температуру продуктов и режимы работы по дате и времени, а все данные можно загрузить на флеш-накопитель.

Система восстановления тепла SureTemp™.

Обеспечьте немедленную компенсацию потерь тепла при открывании дверцы. Подает звуковой сигнал, если дверца остается открытой более трех минут.



КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 767-SK-I

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*

5 гастроремкостей GN 1/1 100 мм или
9 гастроремкостей GN 1/1 65 мм
*Требуется дополнительные полки

РАZМЕРЫ (В x Ш x Г)
848 x 676 x 802 мм

МОЩНОСТЬ кВт
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 2,8

ВЕС В УПАКОВКЕ
120 кг

МАССА НЕТТО
89 кг

ВМЕСТИМОСТЬ
45 кг



ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ С КОПЧЕНИЕМ 750-SK (с опциональной стеклянной дверцей)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*

5 гастроремкостей GN 1/1 100 мм или
10 гастроремкостей GN 1/1 65 мм
*Требуется дополнительные полки

РАZМЕРЫ (В x Ш x Г)
708 x 459 x 724 мм

МОЩНОСТЬ кВт
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 2,9**
30 В, 1 фаза, 50/60 Гц 4,2

ВЕС В УПАКОВКЕ
131 кг

МАССА НЕТТО
102 кг

ВМЕСТИМОСТЬ
45 кг

** Снижение мощности

chefline включено
Также доступна с простым управлением.



КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 1000-SK-II

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*

3 гастроремкости GN 1/1 65 мм
*Требуется дополнительные полки

РАZМЕРЫ (В x Ш x Г)
1021 x 597 x 802 мм

МОЩНОСТЬ кВт
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 2,8

ВЕС В УПАКОВКЕ
101 кг

МАССА НЕТТО
92 кг

ВМЕСТИМОСТЬ
54 кг



ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 1000-SK

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*

4 гастроремкости GN 1/1 100 мм или
7 гастроремкостей GN 1/1 65 мм
*Требуется дополнительные полки

РАZМЕРЫ (В x Ш x Г)
(1019 x 573 x 851 мм)

МОЩНОСТЬ кВт
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 2,9**
30 В, 1 фаза, 50/60 Гц 4,1

ВЕС В УПАКОВКЕ
143 кг

МАССА НЕТТО
113 кг

ВМЕСТИМОСТЬ
54 кг

** Снижение мощности

chefline включено
Также доступна с простым управлением.

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

* Гастроремкости GN 1/1 = (530 x 325 мм)



КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 1000-SK-I

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

3 гастроремкости GN 1/1 65 мм*
*Требуется дополнительные полки

РАZМЕРЫ (В x Ш x Г)
(1920 x 608 x 819 мм)

МОЩНОСТЬ кВт
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 5,5

ВЕС В УПАКОВКЕ
202 кг

МАССА НЕТТО
171 кг

ВМЕСТИМОСТЬ
54 кг на отделение



ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 1200-SK

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*

(НА ОТДЕЛЕНИЕ)
4 гастроремкости GN 1/1 100 мм или
7 гастроремкостей GN 1/1 65 мм
*Требуется дополнительные полки

РАZМЕРЫ (В x Ш x Г)
(1795 x 573 x 845 мм)

МОЩНОСТЬ кВт
230 В 230 В
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 5,7**
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 8,3

ВЕС В УПАКОВКЕ
234 кг

МАССА НЕТТО
188 кг

ВМЕСТИМОСТЬ
54 кг на отделение

380-415 В
380 В, 3 фазы, 50/60 Гц 7,7
415 В, 3 фазы, 50/60 Гц 8,9

** Снижение мощности

chefline включено
Также доступна с простым управлением.



КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 1767-SK-I

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*

(НА ОТДЕЛЕНИЕ)
5 гастроремкостей GN 1/1 100 мм или
9 гастроремкостей GN 1/1 65 мм
*Требуется дополнительные полки

РАZМЕРЫ (В x Ш x Г)
(1572 x 686 x 832 мм)

МОЩНОСТЬ кВт
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 5,6

ВЕС В УПАКОВКЕ
204 кг

МАССА НЕТТО
161 кг

ВМЕСТИМОСТЬ
45 кг на отделение



ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 1750-SK

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*

(НА ОТДЕЛЕНИЕ)
5 гастроремкостей GN 1/1 100 мм или
9 гастроремкостей GN 1/1 65 мм
*Требуется дополнительные полки

РАZМЕРЫ (В x Ш x Г)
1435 x 653 x 840 мм

МОЩНОСТЬ кВт
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 5,8**
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 8,3

ВЕС В УПАКОВКЕ
228 кг

МАССА НЕТТО
198 кг

ВМЕСТИМОСТЬ
45 кг на отделение

380-415 В
380 В, 3 фазы, 50/60 Гц 7,6
415 В, 3 фазы, 50/60 Гц 8,9

** Снижение мощности

chefline включено
Также доступна с простым управлением.

В Alto-Shaam мы понимаем, что печь является центральным элементом любой кухни.

Именно поэтому мы неустанно работаем над разработкой и производством продуктов, которые обеспечивают безупречную работу в самых сложных условиях, вселяя в операторов уверенность и обеспечивая стабильно высокое качество каждого блюда. Наша команда стремится предоставлять лучшее в отрасли обслуживание и поддержку. От консультаций по вопросам установки оборудования и обучения работе с ним до круглосуточной, ежедневной технической поддержки и помощи в вопросах приготовления — мы всегда готовы принять ваш запрос.



Alto-Shaam специализируется на создании продуктов и систем, которые являются основой успешных программ общественного питания в различных отраслях по всему миру.



Полная линейка профессионального кухонного оборудования:

- Печи Combitherm®
- Конвекционные печи
- Печи томления
- Мармиты
- Шкафы для хранения с подогревом
- Печи томления с копчением
- Системы шоковой заморозки Quickchiller™
- Жарочные шкафы
- Термические полки и карвинговые станции
- Стеллажи и витрины
- Мультипечи Vector®

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