

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

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

КАРУСЕЛЬНЫЕ ГРИЛИ |



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.



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).

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®.**



1970-е

1980-е



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

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.

1990-е

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®.**

Печь для промышленного использования.

Мы живем в мире, в котором нет времени на раздумья. Все меняется каждое мгновение. Тем не менее клиенты предпочитают блюда высокого качества. Как дома, так и в ресторане люди всегда находят время насладиться хорошей едой.

Многие эксперты считают, что для приготовления курицы и другой птицы лучше всего подходит гриль, поскольку в нем мясо становится сочным и невероятно вкусным. Кроме того, такое оборудование позволяет привлечь внимание клиентов. Раньше использовать гриль было непросто. С эксплуатацией, очисткой и техническим обслуживанием карусельного гриля всегда были связаны значительные трудозатраты. Кроме того, эти процессы предполагали ряд опасностей.

Alto-Shaam нашла выход. Наш новый самоочищающийся карусельный гриль оснащен безопасной автоматической жирулавливающей системой и механизмом самоочистки, что позволяет сократить трудозатраты и обеспечить большую безопасность сотрудников. Кроме того, гриль оснащен удобной системой загрузки и выгрузки блюд.

Карусельные грили Alto-Shaam идеально подходят для использования в ресторане, в кулинарии супермаркета или на предприятии общественного питания и позволяют увеличить производительность и прибыль. Они не только обладают функцией самоочистки, но и позволяют выгодно демонстрировать блюда, благодаря чему вы сможете увеличить импульсные продажи и приумножить вложения.



Теперь гораздо проще экономить трудовые ресурсы и обеспечивать безопасность.

Автоматическая жиρούлавливающая система*

Встроенная система автоматически активируется во время процесса приготовления, перекачивая жир в отдельные контейнеры для безопасного сбора и утилизации.

- Сокращение трудозатрат и эксплуатационных расходов
- Повышение безопасности сотрудников
- Сокращение времени простоя печи из-за скопления жира

Автоматическая самоочистка*

Наша конструкция гидравлической системы (ожидается патент) создает водный цикл, который справляется с самыми сильными жировыми загрязнениями и сводит к минимуму расход воды.

- Использует на 35% меньше воды, чем модели конкурирующих марок
- Самоочистка с помощью таблеток или жидкого моющего средства
- Отсутствие движущихся частей для повышения надежности





Представьте товар В ВЫГОДНОМ СВЕТЕ.

Самоочищающийся карусельный гриль Alto-Shaam выгодно отличается от оборудования конкурентов. Безопасное, простое и эффективное приготовление пищи, а также самоочистка — так что вы можете сосредоточиться на продуктах, а не на отходах.



Карусельные грили Alto-Shaam позволяют сократить время приготовления, снизить энергопотребление, улучшить презентацию и осуществлять очистку разными способами. Все это приводит к более успешной окупаемости вложений.

В наших грилях можно приготовить не только курицу. Они подходят для приготовления свиного филе, индейки, мясного рулета, ребрышек, овощей и других продуктов.

Кроме того, карусельные грили поддерживают инновационный режим хранения Alto-Shaam, благодаря которому блюда можно оставлять внутри и привлекать их видом клиентов, что позволяет повысить импульсные продажи.



Продуманные инновации.

Увеличение импульсных продаж и эффективная презентация продуктов во время приготовления пищи. Дизайн и подсветка делают блюда более привлекательными для клиентов.

Более разнообразное меню. Дополнительные аксессуары — корзины и различные вертела — легко устанавливаются и позволяют приготовить свиное филе, индейку, мясной рулет, ребрышки, овощи и другие продукты.

Высококачественные результаты.

Увеличение скорости приготовления и качества продукции за счет одноэтапного или многоэтапного приготовления.

Сочетание конвекционного и лучевого нагрева от двух источников тепла для превосходного прогрева и подрумянивания.

Управление с помощью сенсорного экрана и программируемые рецепты.*

- Интуитивная панель управления, приготовление одним нажатием кнопки.
- Создавайте и сохраняйте собственные программы рецептов.
- Программы рецептов могут включать до четырех стадий для каждого рецепта.
- Выберите один из семи уровней обжарки и хрусткости.
- Программируемые рецепты.
- Порт USB обеспечивает простую загрузку и скачивание рецептов.

Энергоэффективность.

Снижение энергопотребления на 20% по сравнению с моделями конкурирующих марок. Герметичная камера для приготовления пищи и прочная задняя стенка из нержавеющей стали помогают предотвратить потерю тепла.

Режим хранения с понижением температуры позволяет еще больше снизить энергопотребление.

Продуманная конструкция.

Максимальная производительность и эффективное использование пространства благодаря возможности установки друг на друга. Устанавливайте карусельные грили друг на друга или на дополнительный тепловой шкаф.

Тонкий компактный корпус и фронтальная конфигурация.

Конструкция позволяет загружать и выгружать продукты по мере необходимости. Доступны модели пристенной или сквозной конфигурации.

Двухпанельная, прохладная на ощупь стеклянная дверца с плоским или изогнутым стеклом.

Сделано в США с особым вниманием к качеству.

*Только в модели AR-T7

Карусельный гриль | Электрические печи

Самоочищающийся карусельный гриль **AR-7T** (с прямой или двойной изогнутой стеклянной дверцей)

Самоочищающийся гриль обеспечивает высочайшую производительность и экономию трудовых ресурсов, необходимую для увеличения прибыли. Увеличение импульсных продаж и эффективная презентация продуктов во время приготовления пищи. Изящный дизайн и подсветка делают блюда более привлекательными для клиентов. Благодаря грилю с функцией самоочистки и автоматической жироулавливающей системой вы сможете сократить трудозатраты и обеспечить безопасность сотрудников.

ВМЕСТИМОСТЬ НАКЛОННЫЕ ВЕРТЕЛА (СТАНДАРТНЫЕ):

До (21) курицы весом 1,6 кг (3-1/2 фунта)
До (28) куриц весом 1,1–1,4 кг
(2-1/2 – 3 фунта)

ВЕРТЕЛ ДЛЯ ИНДЕЙКИ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО): (МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДО 3 ВЕРТЕЛОВ)

Одна (1) индейка весом до 11,3 кг
(25 фунтов) на каждый вертел

ПРОКАЛЫВАЮЩИЕ ВЕРТЕЛА (ДОПОЛНИТЕЛЬНО):

До (28) куриц весом 1,1–1,6 кг
(2-1/2 – 3-1/2 фунта)

КОРЗИНА (ДОПОЛНИТЕЛЬНО):

До (21) курицы весом 1,1–1,6 кг
(3 – 3-1/2 фунта)

БОЛЬШОЙ V-ОБРАЗНЫЙ ВЕРТЕЛ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО):

До (14) куриц весом 3,2 кг (7 фунтов)

ГАБАРИТЫ — В X Ш X Г

40-5/8" x 43-3/4" x 32-1/8"
(1032 мм x 1113 мм x 816 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

200 кг (440 фунтов)

МАССА НЕТТО

164 кг (361 фунт)

НАПРЯЖЕНИЕ

208 В, 1 фаза, 60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50–60 Гц
240 В, 1 фаза, 60 Гц 240 В, 3 фазы, 60 Гц
208 В, 3 фазы, 60 Гц



Карусельный гриль | Газовые печи

AR-6G

Продукты на шести горизонтальных вертелах, одновременно вращающихся на фоне открытого огня и чугунной термолитки, привлекут клиентов своим аппетитным видом. Вертикальный газовый гриль AR-6G в традиционном европейском стиле с видимой камерой для приготовления пищи, которая вмещает до 42 куриц, — прекрасная альтернатива нашим электрическим карусельным грилям. Гриль легко разбирается и очищается благодаря съемным вертелам, стеклянным дверцам с полным доступом и съемному поддону из нержавеющей стали.

ВМЕСТИМОСТЬ

36–42* целые курицы
6 вертелов из нержавеющей стали

ГАБАРИТЫ — В X Ш X Г

78-1/8" x 62-15/16" x 32-5/8"
(1983 мм x 1599 мм x 828 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

492 кг (1085 фунтов)

МАССА НЕТТО

442 кг (974 фунта)

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 60 Гц

*Вместимость приведена из расчета веса одной курицы от 1,0 до 1,1 кг (от 2-1/4 до 2-1/2 фунта)

Карусельный гриль | Дополнительные тепловые шкафы

AR-7HT (с прямой или двойной изогнутой стеклянной дверцей)

Благодаря технологии теплового одеяла Halo Heat® тепловой шкаф AR-7HT поддерживает нужную температуру курицы и других продуктов в течение длительного времени без вентиляторов. Дополните его грилем AR-7T, чтобы создать непревзойденную систему. Подходит для 8 полноразмерных гастроемкостей или до 24 лотков для куриц. Доступна сквозная конфигурация, обеспечивающая удобный доступ к камере с обеих сторон для быстрой выгрузки и загрузки продуктов.

ВМЕСТИМОСТЬ

44 кг (98 фунтов)
24 лотка для куриц; шесть (6) на полку

Восемь (8) полноразмерных плоских гастроемкостей 18" x 26" x 1"
(457 мм x 660 мм x 25 мм)*

16 гастроемкостей половинного размера 18" x 13" x 1"
(457 мм x 330 мм x 25 мм)*

* С дополнительными проволочными полками

ГАБАРИТЫ — В X Ш X Г

40-3/4" x 43-1/8" x 32-1/8"
(1036 мм x 1095 мм x 816 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

181 кг (400 фунтов)

МАССА НЕТТО

146 кг (321 фунт)

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 60 Гц
208–240 В, 1 фаза, 60 Гц
230 В, 1 фаза, 50–60 Гц



AR-7H (с прямой или двойной изогнутой стеклянной дверцей)

Благодаря технологии теплового одеяла Halo Heat® тепловой шкаф AR-7H поддерживает нужную температуру курицы и других продуктов в течение длительного времени без вентиляторов. Дополните его грилем AR-7E, чтобы создать непревзойденную систему. Подходит для 8 полноразмерных гастроемкостей или до 24 лотков для куриц. Доступна сквозная конфигурация, обеспечивающая удобный доступ к камере с обеих сторон для быстрой выгрузки и загрузки продуктов.

ВМЕСТИМОСТЬ

До 60 фунтов (27 кг)
24 лотка для куриц; шесть (6) на полку

Восемь (8) полноразмерных плоских гастроемкостей 18" x 26" x 1"
(457 мм x 660 мм x 25 мм)*

16 гастроемкостей половинного размера 18" x 13" x 1"
(457 мм x 330 мм x 25 мм)

ГАБАРИТЫ — В X Ш X Г

40-1/2" x 38-1/8" x 32"
(1028 мм x 968 мм x 813 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

145 кг (319 фунтов)

МАССА НЕТТО

122 кг (269 фунтов)

НАПРЯЖЕНИЕ

120 В, 1 фаза, 60 Гц 240 В, 1 фаза, 60 Гц
208 В, 1 фаза, 60 Гц 230 В, 1 фаза, 50–60 Гц



AR-7E с простым управлением (с прямой или двойной изогнутой стеклянной дверцей)

Грили привлекают клиентов своим аппетитным содержимым. Благодаря сочетанию конвекционного и лучевого нагрева простой электрический гриль AR-7E позволяет готовить в один или два этапа, чтобы существенно сократить время приготовления и повысить качество блюд. Гриль вмещает 7 V-образных вертелов, рассчитанных максимум на 28 куриц.

ВМЕСТИМОСТЬ НАКЛОННЫЕ ВЕРТЕЛА (СТАНДАРТНЫЕ):

До (21) курицы весом 1,6 кг (3-1/2 фунта)
До (28) куриц весом 1,1–1,4 кг
(2-1/2 – 3 фунта)

ПРОКАЛЫВАЮЩИЕ ВЕРТЕЛА (ДОПОЛНИТЕЛЬНО):

До (28) куриц весом 1,1–1,6 кг
(2-1/2 – 3-1/2 фунта)

ВЕРТЕЛ ДЛЯ ИНДЕЙКИ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО): (МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДО 3 ВЕРТЕЛОВ)

Одна (1) индейка весом до 11 кг
(25 фунтов) на каждый вертел

ГАБАРИТЫ — В X Ш X Г

40-1/4" x 39-1/16" x 32-1/8"
(1022 мм x 992 мм x 815 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

205 кг (451 фунт)

МАССА НЕТТО

164 кг (361 фунт)

НАПРЯЖЕНИЕ

208 В, 1 фаза, 60 Гц
240 В, 1 фаза, 60 Гц
208 В, 3 фазы, 60 Гц
380–415 В, 3 фазы, 50–60 Гц
240 В, 3 фазы, 60 Гц

AR-7EVH с простым управлением (с прямой или двойной изогнутой стеклянной дверцей)

Простой электрический гриль со встроенной вытяжкой AR-7EVH можно установить в любом месте на обозрение покупателей и не беспокоиться об ограничениях, связанных с вытяжкой. Независимая система вентиляции гриля протестирована и сертифицирована компанией Underwriters Laboratories на предмет безопасности и санитарных норм. Мощный вентилятор отводит пар и дым из камеры, блокируя жировые испарения, запах и дым.

ВМЕСТИМОСТЬ НАКЛОННЫЕ ВЕРТЕЛА (СТАНДАРТНЫЕ):

До (21) курицы весом 1,6 кг (3-1/2 фунта)
До (28) куриц весом 1,1–1,4 кг
(2-1/2 – 3 фунта)

ПРОКАЛЫВАЮЩИЕ ВЕРТЕЛА (ДОПОЛНИТЕЛЬНО):

До (28) куриц весом 1,1–1,6 кг
(2-1/2 – 3-1/2 фунта)

ВЕРТЕЛ ДЛЯ ИНДЕЙКИ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО): (МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДО 3 ВЕРТЕЛОВ)

(можно использовать до 3 вертелов)
Одна (1) индейка весом до 11 кг
(25 фунтов) на каждый вертел

ГАБАРИТЫ — В X Ш X Г

54" x 39-1/16" x 32-1/8"
(1371 мм x 992 мм x 815 мм)

ВЕС В УПАКОВКЕ

258 кг (568 фунтов)

МАССА НЕТТО

218 кг (481 фунт)

НАПРЯЖЕНИЕ

208 В, 1 фаза, 60 Гц
240 В, 1 фаза, 60 Гц
208 В, 3 фазы, 60 Гц
380–415 В, 3 фазы, 50–60 Гц
240 В, 3 фазы, 60 Гц



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™
- Карусельные грили
- Термические полки и карвинговые станции
- Стеллажи и витрины
- Мультипечи Vector®

КАРУСЕЛЬНЫЕ ГРИЛИ

Увеличьте объем продаж и прибыль.



«С помощью этого оборудования я могу быстро приготовить блюда безупречного качества. Его очень легко чистить, что позволяет существенно экономить время каждый день. Я в восторге».

Эли Лоттиг

Помощник руководителя отдела гастрономии
Сеть супермаркетов Sendik's Food Market

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