

QUICKCHILLER™ QCI-SERIE | **ALTO-SHAAM.**



Altijd bereid om **baanbrekend te zijn.**

We ontwikkelen innovatieve oplossingen om onze klanten de apparatuur en vertrouwensbasis te bieden die ze nodig hebben om nieuwe perspectieven te omarmen en nieuwe kansen te grijpen. Daarom werken we elke dag aan de ontwikkeling van professionele keukenapparatuur die even intuïtief en efficiënt als betrouwbaar is. Zo helpen we onze klanten aan een hoog rendement op hun investeringen en kunnen ze hun creativiteit de vrije loop laten. We verdienen onze reputatie door klanten te helpen die van hen te verdienen.

Met trots levert Alto-Shaam wereldwijd in meer dan 90 landen professionele keukenapparatuur, vervaardigd in de VS. Het hoofdkantoor en de productielocatie zijn gevestigd in Menomonee Falls, Wisconsin.

BEREIDEN/KOELEN
KAN TOT

75%
MINDER
ARBEIDSUREN LEIDEN

Hoewel elke keuken uniek is, bespaart een bereidings-/koelproces een aanzienlijke hoeveelheid tijd en geld. Gebruik van een Alto-Shaam CT PROformance™ Combitherm®-oven kan de bereidingstijd met de helft of zelfs meer terugbrengen en maakt gefaseerde productie en opwarming naar behoefte mogelijk. In plaats van dezelfde producten elke dag opnieuw te bereiden, kunnen gerechten die op het menu staan vooraf worden bereid en gekoeld. Producten kunnen worden aangevuld op het moment dat ze nodig zijn, waardoor de voorbereidings- en kooktijd wordt verkort en er geen schoonmaak nodig is. Tegelijkertijd wordt de topkwaliteit van de producten behouden, evenals de snelheid van serveren.



QUICKCHILLER™ QCI-SERIE

De QuickChiller is verkrijgbaar in een groot aantal formaten en uitvoeringen, en is bij uitstek geschikt voor restaurants, hotels en buffetten, ziekenhuizen, supermarkten, scholen, universiteiten, clubs en resorts, en tal van andere cateringservices.



QCI-20

Het compacte ontwerp is perfect voor onderbouw of zelfstandige plaatsing in kleinere of beperkte ruimten voor voedselbereiding. Kleine hoeveelheden kunnen worden gekoeld wanneer en waar dat nodig is.

Productcapaciteit	20 kg
Pancapaciteit	5 GN 1/1
Afmetingen H x B x D	877mm x 755mm x 700mm
Koelmiddel	R290
Voltage	230V, 1Ph, 50-60Hz



QCI-60

Deze verticale koeler met deur biedt meer ruimte voor pannen en leidt tot een hogere productie.

Productcapaciteit	60 kg
Pancapaciteit	13 GN 1/1
Afmetingen H x B x D	1811mm x 755mm x 700mm
Koelmiddel	R452A
Voltage	230V, 1Ph, 50-60Hz



QCI-45

Deze verticale koeler met deur biedt meer ruimte voor pannen en leidt tot een hogere productie.

Productcapaciteit	45 kg
Pancapaciteit	10 GN 1/1
Afmetingen H x B x D	1536mm x 755mm x 700mm
Koelmiddel	R452A
Voltage	230V, 1Ph, 50-60Hz



QCI-100 AUTONOME COMPRESSOREENHEID QCI-100R EXTERNE COMPRESSOREENHEID

Deze unit heeft een volledig geïntegreerde inrijwagen en werkt in combinatie met compatibele Combitherm®-ovens en Combimate™ mobiele warmers uit de Alto-Shaam CT-serie. Werk slimmer en efficiënter door volledig geportioneerde maaltijden te koelen met de Alto-Shaam-trolleys voor geportioneerde gerechten en pannen.

Productcapaciteit	160 kg
Pancapaciteit	40 GN 1/1
QCI-100 Afmetingen H x B x D	2635mm x 1250mm x 1180mm
QCI-100R Afmetingen H x B x D	2180mm x 1250mm x 1180mm
Koelmiddel	R452A
Voltage	QCI-100 230V, 3Ph, 50-60Hz QCI-100R 230V, 1Ph, 50-60Hz

ALTO-SHAAM®