

COOK & HOLD-ROCKOVENS | ALTO-SHAAM.



Altijd bereid om baanbrekend te zijn.

Wij ontwikkelen baanbrekende oplossingen om aan de wensen van onze klanten tegemoet te komen. Apparatuur die zo is ontworpen dat onze klanten het vertrouwen krijgen dat ze nodig hebben om nieuwe ideeën op te doen en nieuwe kansen aan te grijpen. We streven elke dag naar het ontwerpen van apparaten voor voedselbereiding die zowel intuïtief, efficiënt als betrouwbaar zijn. Hiermee helpen we onze klanten om een hoger rendement op hun investeringen te behalen en hun creativiteit te ontplooien. We hebben onze reputatie verdiend door onze klanten te helpen met hun reputatie.

Het hoofdkantoor en de fabriek van Alto-Shaam bevinden zich in Menomonee Falls, Wisconsin. Het bedrijf levert aan meer dan 90 landen wereldwijd voedselbereidingsapparatuur die is gemaakt in de VS.



"We bereiden ons braadstuk 's nachts zodat het 's ochtends klaar is. We kunnen het gemakkelijk 12 uur in de Alto-Shaam houden tot we het diner serveren. We hoeven ons geen zorgen te maken over verlies van opbrengst; [het braadstuk] behoudt een goed formaat en blijft warm en vol van smaak."

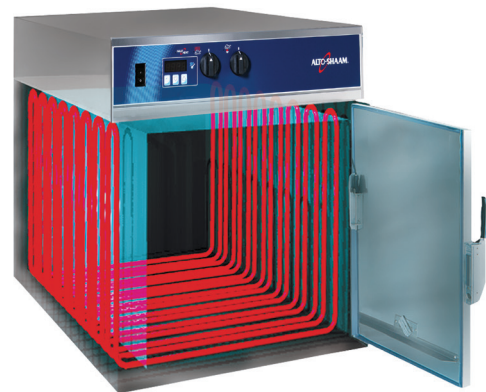
Rick Palesh
Eigenaar / Twelve Boar

Lees het volledige verhaal
van Rick en meer op:
alto-shaam.com/success

ONS VERHAAL

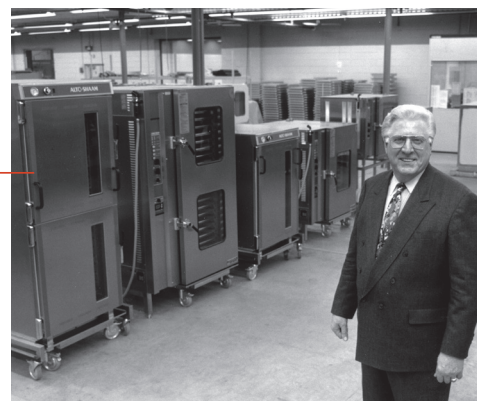
Jaren 60

De oprichter van het bedrijf, **Jerry Maahs**, was op zoek naar een manier om gefrituurde kip warm te houden voor bezorging tijdens de winter in Wisconsin. Hij gebruikte thermische kabels om innovatieve warmhoudkasten te maken. Halo Heat® debuteert in 1968 op de National Restaurant Association Show.



Jaren 70

Wat begon als een experiment met het nachtelijk bereiden van ribeye, heeft geleid tot een geheel nieuwe categorie van commerciële keukenapparatuur: **Cook & Hold-ovens met exclusieve Halo Heat®-technologie.**

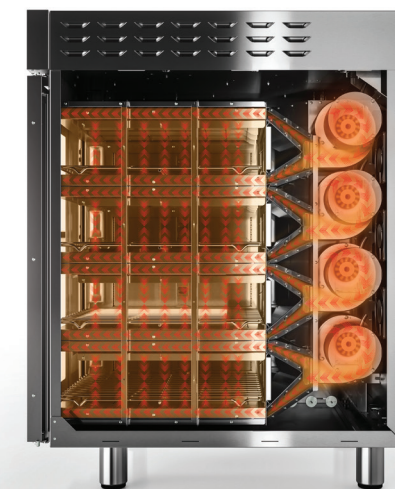


Jaren 80

Moderne keukens moeten steeds veelzijdiger en efficiënter worden. Alto-Shaam voorziet in die behoefte met behulp van de baanbrekende **Combitherm®-oven.**

Jaren 90

Alto-Shaam ontwikkelt zich tot een vooruitstrevend bedrijf dat complete keukensystemen biedt. Dit leidt tot een explosieve groei en uitbreiding. Het bedrijf voert overal installaties uit, van cruiseschepen tot Antarctica.



Jaren 2010

In de veranderende branche ziet Alto-Shaam het potentieel in van Structured Air Technology® en gaat samenwerken met Phil McKee, oprichter en CEO van Appliance Innovation. Samen ontwikkelen ze het revolutionaire assortiment **Vector® Multi-Cook-ovens.**

Jaren 2020

Alto-Shaam brengt Vector® Multi-Cook-ovens, Cook & Hold-ovens en rookovens op de markt met een nieuw, verbeterd ontwerp, geavanceerde bediening en een systeem voor ovenbeheer op afstand via de cloud, **ChefLinc™.**



Van verbeelding naar innovatie.

Zet gemakkelijk unieke smaken op uw menu. Alto-Shaam Cook & Hold-rookovens bieden een moeiteloze manier om een traditionele techniek te gebruiken waarbij u een rijke smaak aan uw gerechten toevoegt zonder kunstmatige smaakstoffen of toegevoegd zout, vet of suiker.

Sterker nog, met de Cook & Hold-rookovens kunt u uw eigen gerechten maken zonder dat u een vermogen kwijt bent aan voorgerookte gerechten die twee keer zoveel kunnen kosten.

Het draait allemaal om de innovatieve Halo Heat®-technologie van Alto-Shaam. In tegenstelling tot traditionele rookovens die arbeidsintensief zijn en vlees vaak droog en te gaar maken, zorgen de Cook & Hold-rookovens met Halo Heat®-technologie ervoor dat het eindproduct een rijke smaak heeft en op natuurlijke wijze mals is, met minimaal eiwitverlies.

Als u langzaam en met precisie gerechten in een Alto-Shaam Cook & Hold-rookoven gaart, houdt u zelf de controle over de sterkte van de rooksmaak. Verbeter alledaagse ingrediënten met warm of koud roken en til uw verbeelding en menu zo naar een hoger niveau.

Arbeidsvrij roken met exclusieve Halo Heat®-technologie

Halo Heat®-technologie zonder ventilator en water voorkomt dat de voedselkwaliteit afneemt door binnendringende lucht en te hete verwarming die het eten te gaar bereiden en uitdrogen.

De zachte warmtestraling biedt een hogere opbrengst in vergelijking met barbecues, grills en conventionele rookmethodes.



Een afgesloten, statische rook- en bereidingsomgeving houdt de natuurlijke smaken en sappen van vlees vast, waardoor er minder eiwitafname is, de voedselkwaliteit wordt verbeterd, de rooksmaak sterker wordt en de houdbaarheid wordt verlengd.

Gebruik echte houtsnippers met de Halo Heat®-technologie voor echt authentieke smaken.

Profiteer van rijkere smaken, een hogere opbrengst en betere voedselkwaliteit.

Alto-Shaam Cook & Hold-rookovens hebben de baanbrekende Halo Heat®-technologie en geven u tal van nieuwe mogelijkheden om unieke smaken te creëren. Maar dat is nog maar de helft van het verhaal. Door een unieke reeks functies zorgt u ervoor dat uw klanten terug blijven komen. U krijgt een grotere opbrengst, hogere voedselkwaliteit en maximale winst.



KOSTENBESPARINGEN

Grotere opbrengst, minder voedselverspilling.

- Minimaliseer voedselkosten met 15-20% minder eiwitverlies in vergelijking met conventioneel roken. Haal meer porties uit hetzelfde stuk vlees voor een hogere winstmarge.

Mals vlees op natuurlijke wijze.

- Halo Heat-technologie activeert natuurlijke enzymen voor een sappiger, malser product. Haal het beste uit goedkopere, minder gebruikte vleesdelen en lever betere voedselkwaliteit, allemaal voor lagere kosten. Eén uur in de Cook & Hold-rookoven is gelijk aan 1-2 dagen rijpen.

Behoud de voedselkwaliteit.

- Houd het gerookte gerecht op de ideale serveertemperatuur en bewaar het urenlang zonder dat het te gaar of droog wordt.

Vergroot de productiviteit.

- Zorg voor een betere verdeling van de werklust en maak meerdere apparaten weer beschikbaar. Roken, bereiden en warmhouden in dezelfde kast. Gewoon instellen en u hoeft er niks meer aan te doen.

Arbeidsvrij roken.

- 's Nachts roken, bereiden en warmhouden, zodat personeel en apparatuur effectiever kunnen worden ingezet. Win 12-16 uur aan extra bereidingstijd.

Waterloos ontwerp.

- Verlaag installatie- en operationele kosten doordat er geen loodgieterswerk, afvoer, filtratie of bijbehorend onderhoud nodig is.

Voeg rijke smaken toe.

- Zonder toevoeging van zout, vet of suiker. Geen hogedrukbereiding. Geen kunstmatige rooksmaken en bijkomende kosten.

Energie- en kostenbesparingen.

- Het gebruik van een Cook & Hold-rookoven met zachte en nauwkeurige Halo Heat®-technologie kost minder dan € 2 per dag.

DOELGERICHT ONTWERP

Volledig geïntegreerde rookoven.

- Gebruik echte houtsnippers voor een natuurlijk, authentiek rookaroma. Kies uit hickory, appel, kersen of esdoorn.

Afneembare kernvoelers.

- De afneembare kernvoelers zorgen voor extra veiligheid en kunnen gemakkelijk worden vervangen. Ze bieden bovendien meer betrouwbaarheid en besparen op uitvaltijd en reparatiekosten. In de Deluxe Control-modellen zitten tot zes kernvoelers per kamer.

Geïntegreerde verlichting.

- Stel producten tentoon met een optie voor een glazen deur en geïntegreerde, instelbare ledverlichting.

Warm of koud roken.

- Meer menumogelijkheden. Warm roken van kip, rund, varkensvlees en meer. Koud roken van kaas, noten, vis, groenten en meer.

Eenvoudig te bedienen.

- Bereiden op basis van tijd of met een temperatuurmeter met behulp van eenvoudige of deluxe bedieningselementen. De oven detecteert de interne temperatuur van het gerecht of de tijd en schakelt zodra de ingestelde parameters zijn bereikt automatisch over van de bereidingsmodus naar de warmhoudmodus.

Ovenbeheer op afstand.

- ChefLinc™ beschikt over een gebruiksvriendelijk dashboard om processen te stroomlijnen en winst te maximaliseren. Maak moeiteloos recepten met het receptensysteem. Verbeter de voedselbereiding met inzichten op basis van gegevens, ovenbeheer, serviceondersteuning en meer.

Gemakkelijk schoon te maken.

- Haal gewoon de rekken eruit en veeg de oven schoon. Er zijn geen bewegende onderdelen en u hoeft geen water toe te voegen, zodat het schoonmaken een fluitje van een cent is.

Eenvoudig voldoen aan HACCP.

- U hoeft de temperaturen niet handmatig elk uur te registreren. De datalogger houdt automatisch de voedseltemperatuur en de bedrijfsmodus bij op datum en tijd. Dit kunt u allemaal downloaden naar een USB-stick.

SureTemp™-warmteherstel.

- Zorg voor onmiddellijke compensatie bij warmteverlies wanneer de deur wordt geopend. Er klinkt een geluidssignaal wanneer de deur langer dan drie minuten open staat.

Cook & Hold-rookovens | Ovens met enkelvoudig compartiment

Cook & Hold-rookovens | Ovens met twee compartimenten



767-SK-I **KLASSIEKE ROOKOVEN**

MAXIMALE GN-CAPACITEIT*
5 GN 1/1, 100 mm of
9 GN 1/1, 65 mm of
* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D
848 mm x 676 mm x 802 mm

VERZENDGEWICHT
120 kg

NETTOGEWICHT
89 kg

PRODUCTCAPACITEIT
45 kg

ELEKTRISCH
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

kW
2,8



cheflinec ingeschakeld
Ook met eenvoudige bediening.

750-SK **ROOKOVEN** [afgebeeld met glazen deur - optioneel]

MAXIMALE GN-CAPACITEIT*
5 GN 1/1, 100 mm bakken of
10 GN 1/1 65 mm bakken
* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D
708 mm x 459 mm x 724 mm

VERZENDGEWICHT
131 kg

NETTOGEWICHT
102 kg

PRODUCTCAPACITEIT
45 kg

ELEKTRISCH
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

kW
2,9**

ELEKTRISCH
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

kW
4,2

** Configuratie met verlaagd vermogen



1000-SK-II **KLASSIEKE ROOKOVEN**

MAXIMALE GN-CAPACITEIT*
3 GN 1/1, 65 mm
* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D
1021 mm x 597 mm x 802 mm

VERZENDGEWICHT
101 kg

NETTOGEWICHT
92 kg

PRODUCTCAPACITEIT
54 kg

ELEKTRISCH
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

kW
2,8



cheflinec ingeschakeld
Ook met eenvoudige bediening.

1000-SK **ROOKOVEN**

MAXIMALE GN-CAPACITEIT*
4 GN 1/1, 100 mm bakken of
7 GN 1/1 65 mm bakken
* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D
[1019 mm x 573 mm x 851 mm]

VERZENDGEWICHT
143 kg

NETTOGEWICHT
113 kg

PRODUCTCAPACITEIT
54 kg

ELEKTRISCH
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

kW
2,9**

ELEKTRISCH
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

kW
4,1

** Configuratie met verlaagd vermogen

BAKAFMETINGEN
* GN 1/1 bakken = [530 mm x 325 mm]



1000-SK-I **KLASSIEKE ROOKOVEN**

MAXIMALE GN-CAPACITEIT
3 GN 1/1, 65 mm
* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D
[1920 mm x 608 mm x 819 mm]

VERZENDGEWICHT
202 kg

NETTOGEWICHT
171 kg

PRODUCTCAPACITEIT
54 kg per compartiment

ELEKTRISCH
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

kW
5,5



cheflinec ingeschakeld
Ook met eenvoudige bediening.

1200-SK **ROOKOVEN**

MAXIMALE GN-CAPACITEIT*
[PER COMPARTIMENT]
4 GN 1/1, 100 mm bakken of
7 GN 1/1 65 mm bakken
* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D
[1795 mm x 573 mm x 845 mm]

VERZENDGEWICHT
234 kg

NETTOGEWICHT
188 kg

PRODUCTCAPACITEIT
54 kg per compartiment

ELEKTRISCH
230 V

kW
5,7**

ELEKTRISCH
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

kW
8,3

** Configuratie met verlaagd vermogen

380-415 V
380 V, 3 fases, 50/60 Hz

kW
7,7

415 V, 3 fases, 50/60 Hz
kW
8,9



1767-SK-I **KLASSIEKE ROOKOVEN**

MAXIMALE GN-CAPACITEIT*
[PER COMPARTIMENT]
5 GN 1/1 100 mm of
9 GN 1/1 65 mm
* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D
[1572 mm x 686 mm x 832 mm]

VERZENDGEWICHT
204 kg

NETTOGEWICHT
161 kg

PRODUCTCAPACITEIT
45 kg per compartiment

ELEKTRISCH
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

kW
5,6



cheflinec ingeschakeld
Ook met eenvoudige bediening.

1750-SK **ROOKOVEN**

MAXIMALE GN-CAPACITEIT*
[PER COMPARTIMENT]
5 GN 1/1, 100 mm bakken of
9 GN 1/1 65 mm bakken
* Extra plateaus vereist

AFMETINGEN H x B x D
[1435 mm x 653 mm x 840 mm]

VERZENDGEWICHT
228 kg

NETTOGEWICHT
198 kg

PRODUCTCAPACITEIT
45 kg per compartiment

ELEKTRISCH
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

kW
5,8**

ELEKTRISCH
230 V, 1 fase, 50/60 Hz

kW
8,3

** Configuratie met verlaagd vermogen

380-415 V
380 V, 3 fases, 50/60 Hz

kW
7,6

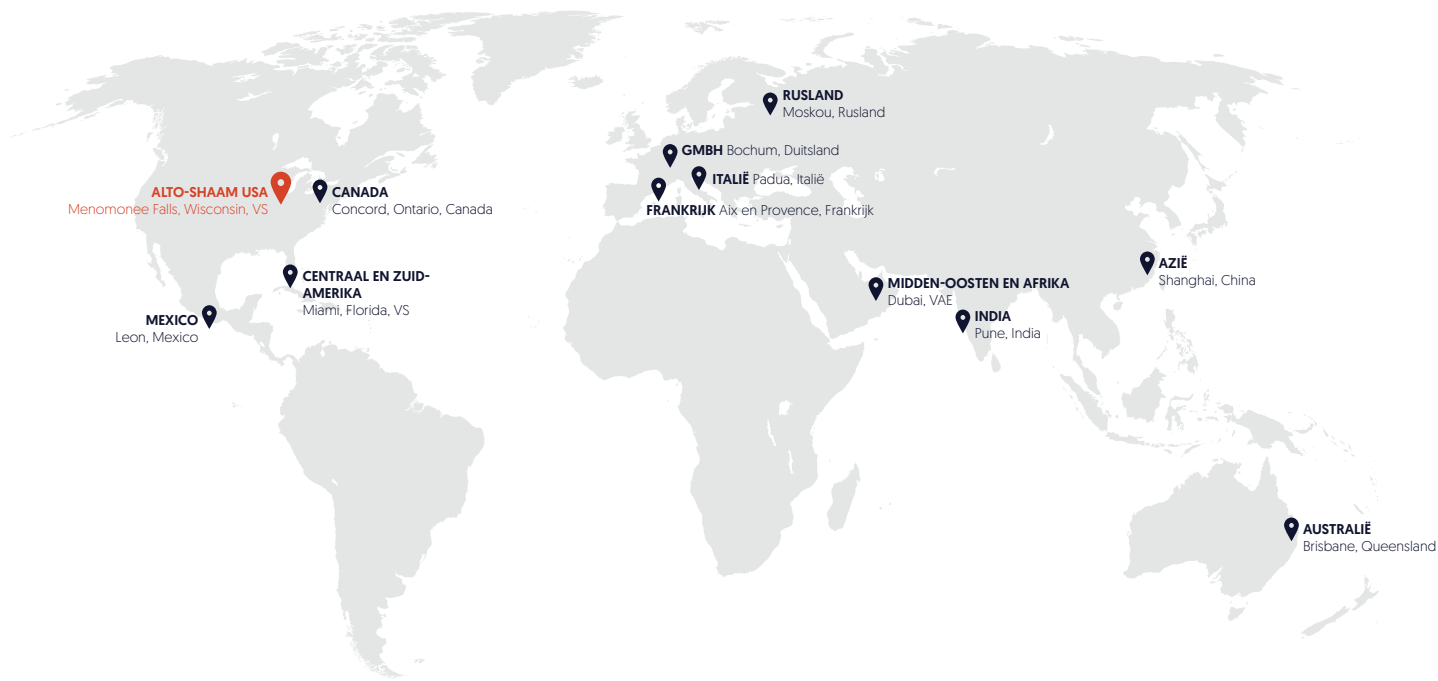
415 V, 3 fases, 50/60 Hz
kW
8,9

Alto-Shaam begrijpt dat de oven het middelpunt van elke keuken is.

Daarom werken we continu aan het ontwerpen en produceren van producten die optimaal presteren onder de meest veeleisende omstandigheden zodat gebruikers elke maaltijd consistent en met vertrouwen kunnen bereiden. En ons team is net zo toegewijd aan het leveren van toonaangevende service en ondersteuning. U kunt erop vertrouwen dat wij voor u klaarstaan, van installatieoverleg tot 24-uurs apparatuurtraining en van dagelijkse technische hulp tot culinaire ondersteuning.



Alto-Shaam is gespecialiseerd in het maken van producten en systeemoplossingen die de kern vormen van succesvolle voedselbereiding in diverse branches over de hele wereld.



Menomonee Falls, WI, VS
Telefoon 800-558-8744 | +1-262-251-3800 | alto-shaam.com

Compleet assortiment commerciële keukenapparatuur:

- | | | |
|---------------------|-------------------|-------------------------------------|
| - Combitherm®-ovens | - Warmhoudkasten | - Warmhoudplaten en snijplateaus |
| - Convectieovens | - Rookovens | - Verkoopvitruines en vitrinekasten |
| - Cook & Hold-ovens | - Quickchillers™ | - Vector® Multi-Cook-ovens |
| - Bain-maries | - Rotisserieovens | |

AZIË
Shanghai, China
Telefoon: +86-21-6173-0336

AUSTRALIË
Brisbane, Queensland
Telefoon 800-558-8744

CANADA
Concord, Ontario, Canada
Gratis telefoonnummer 866-577-4484
Telefoon +1-905-660-6781

FRANKRIJK
Aix en Provence, Frankrijk
Telefoon +33[0]4-88-78-21-73

GMBH
Bochum, Duitsland
Telefoon +49[0]234-298798-0

ITALIË
Padua, Italië
Telefoon +39 3476073504

INDIA
Pune, India
Telefoon 800-558-8744

MEXICO
Telefoon +1 262 509 6572

MIDDEN-OOSTEN EN AFRIKA
Dubai, VAE
Telefoon: +971-4-321-9712

CENTRAAL EN ZUID-AMERIKA
Miami, Florida, VS
Telefoon +1 262 509 6572

RUSLAND
Moskou, Rusland
Telefoon: +7 903 7932331

ALTO-SHAAM®