

Halo Heat® Nízkoteplotní výhřevné udržovací zařízení ALTO-SHAAM.



moderní úsporné  
**MONTYCON**<sup>®</sup>  
gastronomické technologie

**MONTYCON gastro, s.r.o.**

Rudná 907/37, 700 30 Ostrava-Zábřeh

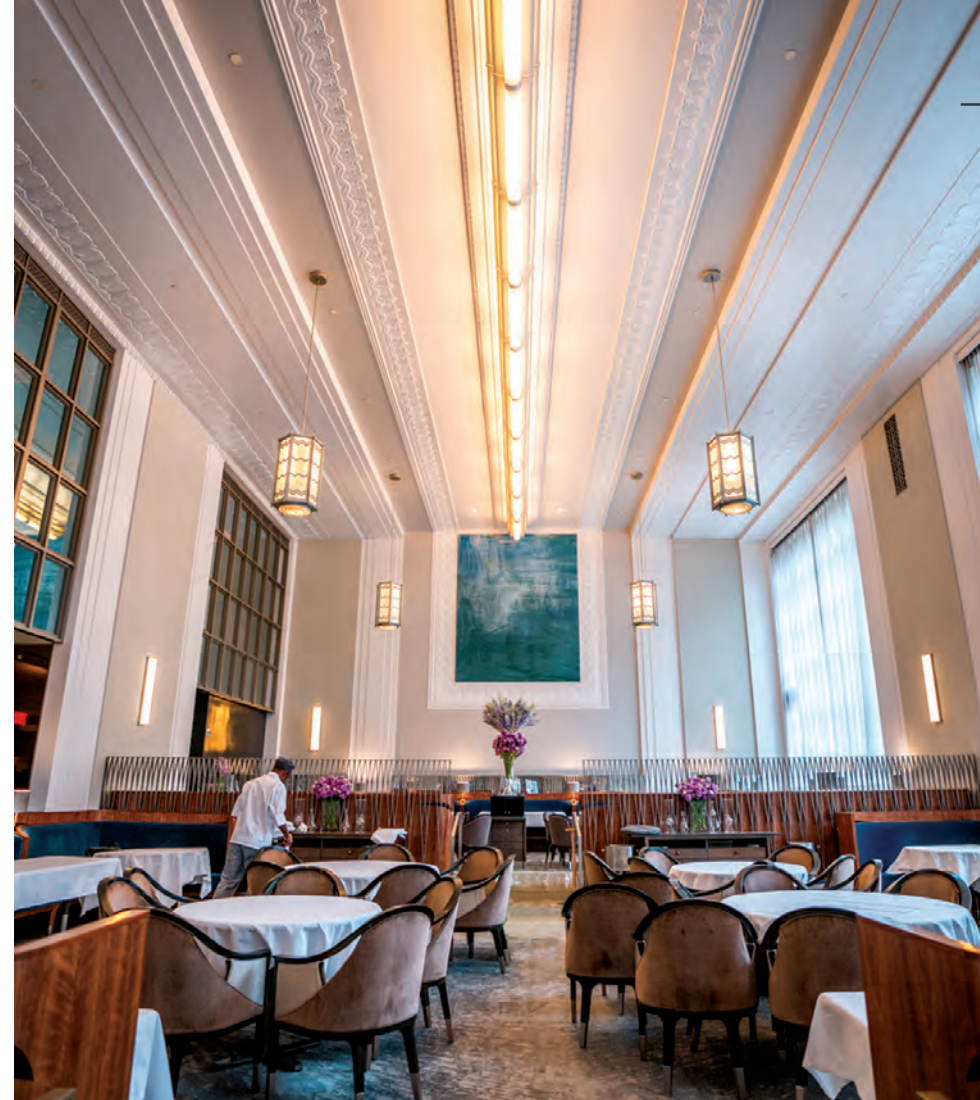
tel: +420 596 624 904, mobil: +420 602 725 999

info@montycon.cz, [www.montycon.cz](http://www.montycon.cz)

# Řešení, pro podporu vašeho podnikání.

Když stojíte tváří v tvář výzvam, důvěřujte společnosti Alto-Shaam, že vám poskytne řešení a podporu, kdykoli a kdekoli to budete potřebovat. Zařízení jsou navržena tak, aby přidávaly hodnotu vašemu podnikání a pomáhaly vytvářet vynikající zážitky z pokrmů, které vedou k dlouhodobé ziskovosti. Jsme průkopníkem zařízení, které je intuitivní a spolehlivé - což vám dává důvěru a podporu, kterou potřebujete k přijetí změny na rychle se rozvíjejících trzích.

S centrálou a výrobou v Menomonee Falls ve Wisconsinu v USA, Alto-Shaam hrdě nabízí svá řešení pro potravinářské provozy do více než 90 zemí celého světa.



# Lepší způsob, jak vyhrát boj s časem.

Každý, kdo někdy byl v komerční kuchyni, ví, že hlavním nepřítelem může být právě čas. Buď je málo času – nebo je času až příliš. Správné řešení udržování produktů v teple vám může pomoci vyhrát bitvu s časem.

Ale ne všechna řešení jsou stejná. Jiné technologie k vyhřívání používají ventilátory k distribuci tepla, které je obvykle příliš horké a drsné, což zhoršuje kvalitu potravin odstraněním vlhkosti a chuti.

Ve společnosti Alto-Shaam víme, že vyhřívání udržování je nutností v každém profesionálním gastronomickém provozu. To je důvod, proč náš zakladatel tak tvrdě pracoval, aby vymyslel a zdokonalil řešení. Jerry Maahs, který hledal způsob, jak uspokojit potřeby svých zákazníků a udržet jídlo teplé až do jeho výdeje, představil tomuto odvětví technologii Halo Heat®.

Halo Heat využívá jedinečné tepelné kabely k poskytování jemného sálavého tepla potravinám – pro nejvyšší kvalitu. Nyní můžete přestat sledovat čas a soustředit se na poskytování toho nejlepšího svým zákazníkům. Stejně tak, jako to dělal Jerry.

## Limity jiných technologií



### Extrémní topné tělesa

jako jsou spirály, převažují jídlo a teplota kolísá a dosahuje až 175°C.



### Ventilátory

vysušují, převažují jídlo a snižují výnosnost.



### Přidaná vlhkost

a voda zhoršují kvalitu potravin a zvýšit provozní náklady.

# Lepší kvalita jídla.

Dejte sbohem převařeným a vysušeným potravinám. Technologie Alto-Shaam Halo Heat® nabízí lepší kvalitu potravin. Jedinečný tepelný kabel poskytuje jemné sálavé teplo, které rovnoměrně obklopuje jídlo bez použití extrémně horkých těles, přidané vlhkosti nebo ventilátorů.

Když udržujete jídlo pro pozdější výdej, zařízení Alto-Shaam s technologií Halo Heat je navrženo tak, aby zastavilo čas pro optimální kvalitu produktu. To umožňuje přípravu jídla mimo rušnou špičku, flexibilitu a méně odpadu.

Jemné nízkoteplotní teplo udržuje jídlo plné vlhkosti a chuti. Takže jakmile jsou pokrmy dokonale uvařené, zůstanou také dokonale uvařené.

## Proč Halo Heat®?

Je vybaven jedinečným tepelným kabelem o nízké hustotě, který je omotán po stranách a spodní části zařízení.

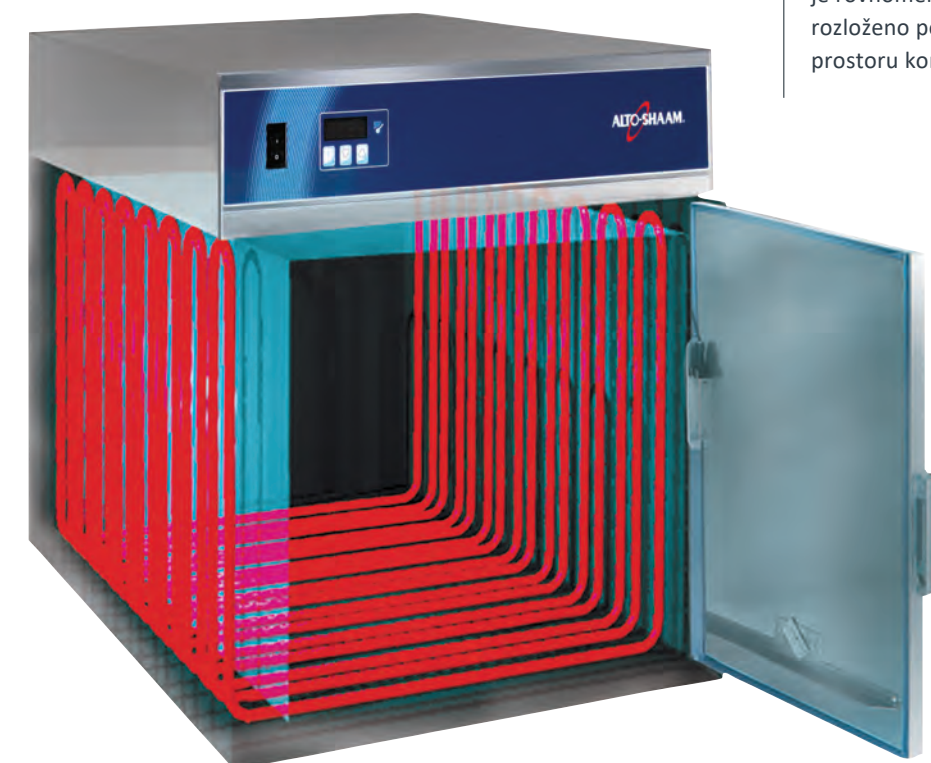


Potraviny si zachovávají svou přirozenou vlhkost. Přidávání vody není potřeba.



Jemné šetrné teplo je rovnoměrně rozloženo po celém prostoru komory.

Unikátní tepelný kabel vyzařuje rovnoměrně, teplota se zapíná a vypíná během procesu vaření a udržování.



Utěsněné, statické prostředí varného prostoru zachycuje přirozenou chuť a šťávy, snižuje srážení, zlepšuje kvalitu potravin a prodlužuje životnost.

Unikátní tepelný kabel poskytuje kontrolovatelné, přesné teploty s minimální intenzitou a zanechává jídlo plné vlhkosti a chuti.



Žádné ventilátory, přidaná vlhkost nebo extrémní topné tělesa, které by zhoršily kvalitu jídla.

# Zaměřené na kvalitu vyhřívání udržování.

Vyhřívání udržování Alto-shaam navržené s průkopnickou technologií Halo Heat®, udrží připravené jídlo teplé a plné chuti po celé hodiny. Výsledek? Provozovatelé šetří peníze, čas a energii a zároveň uspokojují své zákazníky bezkonkurenční kvalitou potravin.



## ÚSPORA NÁKLADŮ

### Rozšíření nabídky.

— Připravujte jídlo hodiny před výdejem a udržte ho při optimální teplotě pro nejlepší kvalitu a chuť.

### Úspora práce.

— Nastavte to a zapomeňte na to. S intuitivním jednoduchým ovládáním. Vraťte se k jídlu, které je udrženo k dokonalosti.

### Úspora energie.

— Díky šetrné a efektivní technologii Halo Heat zajistí zařízení úsporu peněz a velmi rychlou návratnost vaší investice.

### Udržujte kvalitu potravin a omezujte plýtvání.

— Udržujte produkt při jeho dokonalé servisovací teplotě po celé hodiny, aniž by došlo k převaření nebo vysušení, což by vedlo k plýtvání potravinami.

### Umístěte kdekoliv.

— Konstrukce bez připojení na vodu šetří instalační a provozní náklady – žádné instalatérské práce, bez vody, kanalizace, filtrace nebo související údržby.



## ÚČELOVÝ DESIGN

### Snadné použití.

— Ovládejte teplo s přesností a jistotou.

### Žádné tepelné ztráty.

— Zařízení vnímají rychlé změny teploty a automaticky kompenzují tepelné ztráty při otevření dveří.

### Digitální displej.

— Zajistěte optimální udržovací teploty s jasným a snadno čitelným displejem.

### Stohovatelné provedení.

— Skříň a zásuvky lze snadno stohovat pro větší flexibilitu a pohodlí a zároveň šetří místo.

### Snadné čištění.

— Jednoduše vyjměte police a otřete je.

### Vyrobeno v USA.

— Se závazkem ke kvalitě.

### Konzistentní, rovnoměrné teplo.

— Technologie Halo Heat poskytuje kontrolované, rovnoměrné teplo během celého procesu udržování.

## Vyhřevné udržovací | jednokomorové a dvoukomorové skříně



### 300-S

Model 300-S je vyroben pro malé prostory, od potravinářských vozů po kompaktní komerční kuchyně. Přísné teplotní tolerance a rovnoměrné rozložení tepla zvyšují efektivitu vašeho provozu. Stohovatelné, přenosné provedení a bez nutnosti digestoře pomáhá optimalizovat jakýkoli malý prostor.

**MAX. KAPACITA GN**  
3 GN 1/1 - 65mm nebo  
2 GN 1/1 - 100mm

**ROZMĚRY V x Š x H**  
466 x 443 x 645mm

**ELEKTRO**  
230V, 1Ph, 50/60Hz 0,80kW

**KAPACITA PRODUKTU**  
16kg  
**HMOTNOST BURTTTO/NETTO**  
57/29kg



### 1200-S

Model 1200-S má větší kapacitu se stejně vysokou kvalitou, kterou poskytuje technologie Halo Heat. Je k dispozici ve standardním nebo průchozím provedení pro všestranný přístup k uloženým potravinám, stohovatelný tak, aby vyhovoval vašim potřebám – ať už jsou jakékoli.

**MAX. KAPACITA GN**  
16 GN 1/1 - 65mm nebo  
8 GN 1/1 - 100mm nebo  
8 GN 1/1 - 150mm

**ROZMĚRY V x Š x H**  
1117 x 671 x 817mm

**ELEKTRO**  
230V, 1Ph, 50/60Hz 0,88kW

**KAPACITA PRODUKTU**  
87kg  
**HMOTNOST BURTTTO/NETTO**  
109/81kg



### 500-S

Model 500-S se vejde přesně tam, kde to nejvíce potřebujete – pod pult nebo stohujte s identickým modelem nebo zařízením Cook & Hold. Pro větší pohodlí lze 500-S vzít kamkoli potřebujete s kolečky, které poskytují mobilitu.

**MAX. KAPACITA GN**  
6 GN 1/1 - 65mm nebo  
3 GN 1/1 - 100mm

**ROZMĚRY V x Š x H**  
810 x 483 x 670mm

**ELEKTRO**  
230V, 1Ph, 50/60Hz 0,95kW

**KAPACITA PRODUKTU**  
27kg  
**HMOTNOST BURTTTO/NETTO**  
68/50kg



### 1200-UP

Se dvěma samostatně ovládanými komorami je model 1200-UP navržen tak, aby vám pomohl udržet více, s menší námahou a zároveň na menším prostoru v kuchyni. Přesné ovládání a precizní technologie zajišťují, že jídlo bude udržováno při přesně správné teplotě, až do doby výdeje.

**MAX. KAPACITA GN (v každé komoře)**  
16 GN 1/1 - 65mm nebo  
8 GN 1/1 - 100mm nebo  
8 GN 1/1 - 150mm

**ROZMĚRY V x Š x H**  
1924 x 671 x 817mm

**ELEKTRO**  
230V, 1Ph, 50/60Hz 1,8kW

**KAPACITA PRODUKTU**  
87kg v každé komoře

**HMOTNOST BURTTTO/NETTO**  
178/151kg



### 750-S

750-S jeden z nejoblíbenějších modelů, 750-S, je k dispozici ve standardním nebo průchozím provedení pro všestranný přístup k uloženým potravinám. Umístěte jej tam, kde je nejvíce potřeba – pod pult nebo stohujte s jinými modely, abyste maximalizovali prostor. Kolečka poskytují mobilitu do jakéhokoli prostoru vyžadujícího vysoce kvalitní teplé jídlo.

**MAX. KAPACITA GN**  
10 GN 1/1 - 65mm nebo  
4 GN 1/1 - 150mm nebo  
6 GN 1/1 - 100mm

**ROZMĚRY V x Š x H**  
809mm x 676mm x 797mm

**ELEKTRO**  
230V, 1Ph, 50/60Hz 1,0kW

**KAPACITA PRODUKTU**  
54kg  
**HMOTNOST BURTTTO/NETTO**  
103/71kg

ROZMĚRY GN

\* GN 1/1 = (530mm x 325 x 65mm)

## Vyhřevné udržovací | Zásuvky

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

Vyhřevné udržovací zásuvky Alto-Shaam jsou k dispozici v konfiguracích s jednou, dvěma a třemi zásuvkami, aby se vešly do každé kuchyně, kde je potřeba udržet jídlo teplé a na dosah ruky. Pomocí technologie Halo Heat® jsou připravené potraviny udržovány horké a čerstvé bez použití přidané vody nebo drsných topných těles. Zabudujte do skříní nebo pultů nebo je stohujte, pro maximální prostor v kuchyni.



#### 500-1D

**MAX. KAPACITA GN**  
1 GN 1/1 - 152mm

**KAPACITA PRODUKTU**  
19 kg max.

**ROZMĚRY V x Š x H**  
296 x 624 x 657mm

**ELEKTRO** kW  
230V, 1Ph, 50/60Hz 0.59

**HMOTNOST BRUTTO/NETTO**  
41/36kg



#### 500-2D

**MAX. KAPACITA GN** (V KAŽDÉ ZÁSUVCE)  
1 GN 1/1 - 152mm

**KAPACITA PRODUKTU** (V KAŽDÉ ZÁSUVCE)  
19 kg max.

**ROZMĚRY V x Š x H**  
481 x 624 x 657mm

**ELEKTRO** kW  
230V, 1Ph, 50/60Hz 0.59

**HMOTNOST BRUTTO/NETTO**  
57/52kg



#### 500-3D

**MAX. KAPACITA GN** (V KAŽDÉ ZÁSUVCE)  
1 GN 1/1 - 152mm

**KAPACITA PRODUKTU** (V KAŽDÉ ZÁSUVCE)  
19 kg max.

**ROZMĚRY V x Š x H**  
664 x 624 x 657mm

**ELEKTRO** kW  
230V, 1Ph, 50/60Hz 0.59

**HMOTNOST BRUTTO/NETTO**  
75/68kg



### 500-1DN

**MAX. KAPACITA GN**  
1 GN 1/1 - 152mm

**KAPACITA PRODUKTU**  
19 kg max.

**ROZMĚRY V x Š x H**  
296 x 423 x 792mm

**ELEKTRO** kW  
230V, 1Ph, 50/60Hz 0.59

**HMOTNOST BRUTTO/NETTO**  
34/30kg



### 500-2DN

**MAX. KAPACITA GN** (V KAŽDÉ ZÁSUVCE)  
1 GN 1/1 - 152mm

**KAPACITA PRODUKTU** (V KAŽDÉ ZÁSUVCE)  
19 kg max.

**ROZMĚRY V x Š x H**  
296 x 423 x 792mm

**ELEKTRO** kW  
230V, 1Ph, 50/60Hz 0.59

**HMOTNOST BRUTTO/NETTO**  
51/45kg



### 500-3DN

**MAX. KAPACITA GN** (V KAŽDÉ ZÁSUVCE)  
1 GN 1/1 - 152mm

**KAPACITA PRODUKTU** (V KAŽDÉ ZÁSUVCE)  
19 kg max.

**ROZMĚRY V x Š x H**  
664 x 423 x 792mm

**ELEKTRO** kW  
230V, 1Ph, 50/60Hz 0.59

**HMOTNOST BRUTTO/NETTO**  
66/59kg

### 500-2DI (Individuální ovládání teploty)

Model 500-2DI, navržený pro odolnost a lahkost, se hodí do každé kuchyně, kde je potřeba udržet jídlo teplé a na dosah ruky. Pomocí technologie Halo Heat® jsou připravené potraviny udržovány horké a čerstvé bez použití přidané vody, ventilátorů nebo drsných topných těles. Individuální ovládací prvky pro každou zásuvku umožňují uchování potravin při optimální teplotě. Zabudujte do skříní nebo pultů nebo je stohujte, pro maximální prostor v kuchyni.



**MAX. KAPACITA GN** (V KAŽDÉ ZÁSUVCE)  
1 GN 1/1 - 152mm

**KAPACITA PRODUKTU** (V KAŽDÉ ZÁSUVCE)  
19 kg max.

**ROZMĚRY V x Š x H**  
491 x 624 x 657mm

**ELEKTRO** kW  
230V, 1Ph, 50/60Hz 1.18

**HMOTNOST BRUTTO/NETTO**  
57/52kg

## Vyhřevné udržovací | banketní vozy a skříně pro vozíky



1000-BQ2-96

**MAX. KAPACITA**

**TALÍŘE**

[96] 229 - 254mm Ø

**GN**

[32] GN 1/1 - 65mm

**ELEKTRO**

230V, 1Ph, 50/60Hz

**kW**  
1.5

**ROZMĚRY V x Š x H**

1716mm x 964mm x 783mm

**HMOTNOST BRUTTO**

188 kg

**HMOTNOST NETTO**

146 kg

**KAPACITA PRODUKTU**

109 kg



1000-BQ2-128

**MAX. KAPACITA**

**TALÍŘE**

[128] 229 - 254mm Ø

**GN**

[32] GN 1/1 - 65mm

**ELEKTRO**

230V, 1Ph, 50/60Hz

**kW**  
2.0

**ROZMĚRY V x Š x H**

1716mm x 1164mm x 783mm

**HMOTNOST BRUTTO**

220 kg

**HMOTNOST NETTO**

168 kg

**KAPACITA PRODUKTU**

145 kg

Zobrazeno s možností dělených dveří



1000-BQ2-192

**MAX. KAPACITA**

**TALÍŘE**

[192] 229 - 254mm Ø

**GN**

[64] GN 1/1 - 65mm

**ELEKTRO**

230V, 1Ph, 50/60Hz

**kW**  
3.0

**ROZMĚRY V x Š x H**

1716mm x 1744mm x 783mm

**HMOTNOST BRUTTO**

340 kg

**HMOTNOST NETTO**

280 kg

**KAPACITA PRODUKTU**

218 kg

Zobrazeno s možností dělených dveří

**Mobilní banketní vozy** jsou konstruovány tak, aby zvládly i ty nejnáročnější akce a zaručují každou banketovou službu s perfektně teplým jídlem.

Kompletní s technologií Halo Heat® a adaptabilním úložištěm pro vše od zakrytých talířů přes regály na talíře až po podnosy a gastronádoby plné nebo poloviční velikosti. Tyto mobilní banketní vozy jsou připraveny pracovat stejně tvrdě jako vy.

**Vyhřevné udržovací skříně na vozíky** Combimate, doplňují banketový systém a jsou kompatibilní se zavážecími Combitherm® a zavážecími šokery QuickChiller™.



20-20MW - mobilní provedení

**MAX. KAPACITA GN**

40 GN 1/1 - 65mm

**ELEKTRO**

230V, 1Ph, 50/60Hz

**kW**  
2.8

**ROZMĚRY V x Š x H**

1898mm x 888mm x 1049mm

**HMOTNOST BRUTTO**

244 kg

**HMOTNOST NETTO**

190 kg

**KAPACITA PRODUKTU**

218 kg



20-20W

**MAX. KAPACITA GN**

40 GN 1/1 - 65mm

**ELEKTRO**

230V, 1Ph, 50/60Hz

**kW**  
2.8

**ROZMĚRY V x Š x H**

1898mm x 830mm x 1039mm

**HMOTNOST BRUTTO**

244 kg

**HMOTNOST NETTO**

190 kg

**KAPACITA PRODUKTU**

218 kg



# Partner, na kterého se můžete spolehnout.

Společnost Alto-Shaam se specializuje na vývoj produktů a systémových řešení, která jsou základem úspěšných programů stravovacích služeb v různých průmyslových odvětvích po celém světě.



ALTO-SHAAM.

## Jedinečné technologie pro gastronomické provozy

- Vector® Multi-Cook
- Cook & Hold
- Cook & Hold Smoker
- Grilovací pece
- Udržovací zásuvky a skříně
- Udržovací banketní vozy
- Udržovací vitríny a pulty
- Vestavné teplé vany
- Termodesky & Termolampy

ALTO-SHAAM®

moderní úsporné  
**MONTYCON**®  
gastronomické technologie

**MONTYCON gastro, s.r.o.**

Rudná 907/37, 700 30 Ostrava-Zábřeh  
tel: +420 596 624 904, mobil: +420 602 725 999  
info@montycon.cz, [www.montycon.cz](http://www.montycon.cz)