



BUĎTE CHYTRÍ, VAŘTE ÚSPORNĚ!

Novinka ALTO-SHAAM SMART 300

**Nové kompaktní zařízení pro gastronomii,
pohostinství a catering!**



ALTO SHAAM[®]





**Výsledky pečení jsou perfektní.
Ve fázi zrání a následně
udržování bude maso šťavnaté a
křehké.**

Oblastní restauratér Dirk Eggers má již několik zařízení od Alto-Shaam v provozu a je o ALTO-SMART přesvědčen.

Nový ALTO-SMART! Originál od Alto-Shaam.

„Vaření & udržování“ pro dokonalost kuchyní a cateringů.

- **Vaření a udržování v nejmenším prostoru.**
- **HALO HEAT princip „měkkého tepla“ bez tepelné recirkulace.**
- **8 programů pečení**

Časy pro vařicí cyklus jsou u ALTO-SMART snadno programovatelné, nejčastěji používané parametry lze uložit.

Vařit lze podle času nebo s teplotní sondou jádra.

V horké udržovací skříni ALTO-SMART 300-TH/III je připravené jídlo stále horké po dobu několika hodin, aniž by došlo ke ztrátě jeho kvality.





PŘESNĚ TO PRAVÉ! KONVEKTOMAT 4.10 ESI!

Konečně konvektomat, který odpovídá Vaším potřebám, vašemu rozpočtu a požadavkům na prostor.

- Různorodé a flexibilní vaření
- Malé rozměry
- 250 programů, z nichž každý z nich má 10 úrovní vaření
- Snadné ovládání s dotykovou obrazovkou
- Nižší spotřeba energie



Gold-n-Brown funkce:

- Odstraňuje přebytečnou vlhkost a uchovává potraviny v teple bez vysychání.



Váš osobní design:

Konvektomat CT Express lze dodat v jakékoliv barvě, která se Vám líbí, nebo která odpovídá vašemu kuchyňskému designu či vašemu osobnímu stylu.



Elektronická udržovací a pečící trouba AS 300-TH/III Cook & Hold

- Halo-Heat
- Nízká spotřeba energie
- Piktogramové ovládání,
- Elektronické programovatelné zařízení (8 programů)
- Nerezová ocel se 4 uchy
- Dvě police a odkapávací zásobník v ceně

Nádoby: 8 x GN 1/1
Kapacita: 3 x GN 1/1,65 mm
Připojení: 230 V; 1NPE; 0,8kW
Rozměry Š/V/H: 426 x480 x 646



Elektronická udržovací skříň 300-S

- Halo Heat – patentovaný systém „měkkého tepla“
- Regulace teploty s funkcí „lock“
- Nízká spotřeba energie
- Nerezová ocel držák se 4 uchy

Nádoby: 8 x GN 1/1
Kapacita: 3 x GN 1/1,65 mm
Připojení: 230 V; 1NPE; 0,8kW
Rozměry Š/V/H: 426 x480 x 646



Konvektomat 4.10ESI

- Uzavřený systém pro efektivní vaření
- Intuitivní dotykový ovládací panel
- Tři režimy a funkční varianty (parní, konvekce, kombinace)
- Regenerace
- 250 vařících programů s možností uložení 10 kroků
- Dvě rychlosti ventilátoru
- One-point základní čidlo teploty
- Stohovatelný
- CombiClean® - program a volitelná ruční srpcha

Nádoby: 10 x GN 1/1
Kapacita: 5 x GN 1/1,65 mm
Připojení: 400 V; 3NPE; 5,9kW
Rozměry Š/V/H: 514 x 768 x 804