

ALTO-SHAAM.

COOK & HOLD | NÍZKOTEPLTNÍ ZAŘÍZENÍ 2 v 1



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, které podporuje vaše podnikání.

Pokud čelíte výzvam, spolehněte se na společnost Alto-Shaam, která vám poskytne řešení a podporu, kdykoli a kdekoli to potřebujete. Všechny zařízení jsou navrženy tak, aby přidaly hodnotu vašemu podnikání a pomohly vytvořit vynikající gastronomické zážitky z jídla, které zvyšují dlouhodobou ziskovost.

Společnost Alto-Shaam je průkopníkem zařízení, které je intuitivní a spolehlivé - dodá vám sebevědomí a podporu, kterou potřebujete v tomo rychle se rozvíjícím odvětví.

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



*"Celý svůj koncept restaurace jsem postavil na tom, co Cook & Hold zařízení dokáže s kusem masa." Alto-Shaam mi umožnil nabídnout zákazníkům produkt vynikající kvality a zároveň mi ulehčuje práci a přispívá k dobrým výsledkům mého podnikání."*

**Charlie the Butcher**

Majitel restaurace /Charlie the Butcher's Kitchen

## NÁŠ PŘÍBĚH

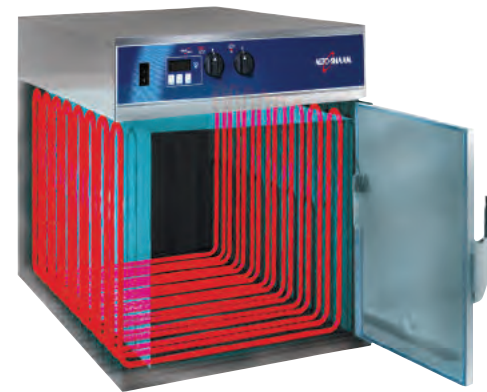
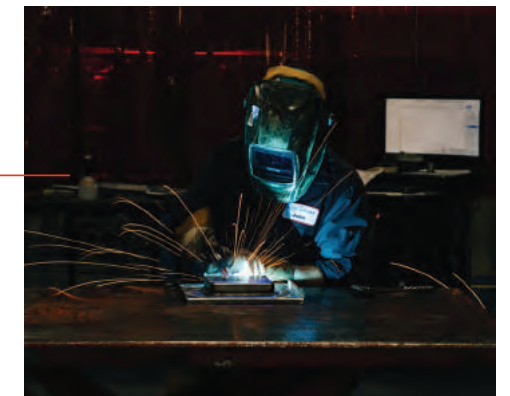
# 1960

**Jerry Maahs**, zakladatel, hledající způsob, jak udržet smažené kuře horké při rozvozu v zimních obdobích ve Wisconsinu, používá termální kabely k vytvoření inovativních udržovacích skříní. Halo Heat® debutuje na Národní výstavě asociace restaurací v roce 1968.



# 1990

Postupný vývoj v progresivní společnosti, která nabízí kompletní kuchyňské systémy, vede k dramatickému růstu a rozšíření a provádění instalací všude, od výletních lodí až po Antarktidu.



# 1970

To, co začalo experimentem s nočním vařením žeber, vede k vytvoření zcela nové kategorie komerčního kuchyňského vybavení: Zařízení **Cook & Hold** s exkluzivní technologií **Halo Heat®**.

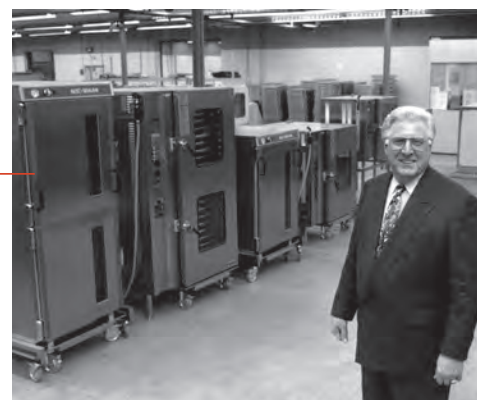


# 2010

Rozpoznání měnícího se potenciálu odvětví - technologie strukturovaného vzduchu **Structured Air Technology®**, Alto-Shaam spolupracuje s Philem McKee, zakladatelem a generálním ředitelem společnosti Appliance Innovation, s cílem vyvinout revoluční řadu multifunkčního zařízení **Vector® Multi-Cook**.

# 1980

Víže rostoucí potřeby stále všestrannějších a efektivnějších moderních kuchyní, Alto-Shaam splňuje tuto potřebu průkopnickým zařízením **Combitherm®**.



# 2020

Čiř ě Ů @ œ Ā Ĥ ā • œ ě ě Ā š vé : æ ð ^ } Ů Ā } [ ç { Ā ^ | ^ z ^ } { Ā ^ • ā } ^ { Ě [ \ | [ ā { Ā [ ç | Ā i } ě Ā š [ ~ ā [ ç { systémem vzdálené správy **ChefLinc™**. Ā



# Vyšší výnosnost, lepší kvalita pokrmů.

Kdokoli v gastronomickém průmyslu ví, že kvalitní potraviny zajišťují spokojenost a opakující se návštěvnost zákazníků. Často je však obtížné dosáhnout vysokou kvalitu a konzistenci pokrmů a hlavně velmi pracné.

Vzhledem k tomu, že pracovní síla je důležitá pro provoz kuchyně, prostor je omezený a poptávka po velmi kvalitním jídle se zvyšuje - je nízkoteplotní zařízení 2 v 1 Cook & Hold prvotřídní pomocník v každé kuchyni.

Konvenční způsoby vaření obvykle používají extrémní teplo k udržení přesné teploty. Nemluvě o tom, že tyto metody distribuují teplo nerovnoměrně, což má za následek nekonzistentní vaření a nutnost zaměstnanců hlídat troubu, gril nebo varnou desku.

To je důvod, proč jsou zařízení **Cook & Hold** od společnosti **Alto-Shaam** tak cenné pro profesionální stravovací provozy. Ve srovnání s konvenčními způsoby vaření a jinými nízkoteplotními troubami se můžete spolehnout na to, že zařízení **Cook & Hold** s technologií **Halo Heat®** zajišťují vyšší výnosnost a lepší kvalitu jídla. Pokrmy se vaří šetrně a rovnoměrně. A protože nedochází k degradaci kvality pokrmů díky extrémnímu teplu, ventilátorům nebo zvýšené vlhkosti, předcházíte tak také plýtvání potravinami. To platí zejména pro bílkoviny, které si zachovávají svou vlhkost, jsou přirozeně jemné a udržují maximální kvalitu pokrmů.

## Limity stávajících řešení



### Extrémní topné tělesa

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



**Ventilátory** vysušují, převařují jídlo a snižují výnosnost.



### Přidaná vlhkost

a voda zhoršují kvalitu potravin a zvýšit provozní náklady.

## Originální zařízení Cook & Hold.

V průběhu let se stalo označení *Shaam* průmyslovou zkratkou pro nízkoteplotní zařízení pro vaření a udržování pokrmů. Alto-Shaam jako první představil toto průkopnické zařízení a zcela novou technologii pro komerční gastronomický průmysl. A je trvale nejlepší. Na tomto odkazu byla postavena celá pověst společnosti.

Tyto zařízení, které obstály ve zkoušce času, přináší zákazníkům výhody po celá desetiletí. Alto-Shaam své zařízení neustále vyvíjí, aby vyhovovaly potřebám zákazníků. Díky novému designu a pokročilým možnostem ovládání, vyšší výnosností a menším plýtváním potravinami nikdy nebyly atraktivnější.

Tajemstvím je inovativní technologie Halo Heat®. Na rozdíl od konkurenčních nízkoteplotních pecí, které mohou jídlo v průběhu času nechat suché a převařené, zařízení **Cook & Hold** od Alto-Shaam zajistí, že pokrmy budou plné chuti a maso bude přirozeně jemné s minimálním smršťováním.

Nízkoteplotní zařízení Cook & Hold jsou spolehlivým nástrojem v kuchyni, které lze použít k pomalému vaření, kynutí, dušení, přípravě delikátních jídel a dalším. A díky rozmanitosti dostupných velikostí a možností mohou i ty nejmenší provozy rozšířit svou nabídku a zároveň maximalizovat produkci, výnosnost a kvalitu potravin - a ušetřit si práci.



## Proč Halo Heat? Vyšší výnosnost, lepší kvalita pokrmů.

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 kabelem vyzařuje rovnoměrně, teplota se zapíná a vypíná během procesu vaření a udržování.



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

Uzavřený, statický varný prostor zachycuje přirozenou chuť a šťávy, snižuje smršťování, zlepšuje kvalitu potravin a prodlužuje životnost.



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

# Navržené pro okamžitý úspěch a maximální návratnost investic.

Díky technologii **Halo Heat®**, jsou zařízení **Cook & Hold** nadčasovou klasikou navrženou pro vyšší výnosnost a menší plýtvání potravinami. Energeticky efektivní design bez ventilace a bez připojení vody ve spojení se snadným nočním vařením a udržováním poskytuje nemalé úspory. Cook & Hold zařízení je výhodou v každé kuchyni.

## ÚSPORA NÁKLADŮ

### Vyšší produktivita.

Zajistí lepší rozložení zátěže a nahradí další vybavení v kuchyni. Pečte, duste, vařte, ohřívejte, udržujte a mnohem víc v jednom zařízení s jednoduchou obsluhou.

### Vaření bez práce.

Využijte vaření přes noc pro časově náročnější pokrmy z vaší nabídky. Tepelná úprava je provedená bez nutnosti přímé kontroly, což šetří pracovní sílu.

### Vyšší výnosnost.

Minimalizujte své náklady a produktejte méně odpadu pomocí technologie Halo Heat. O 15-20% menší sesychání produktu ve srovnání s konvenčním vařením. Podáváním více porcí ze stejného kusu masa, zvýšíte svůj zisk.

### Úspora energie a nákladů.

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

### Bez digestoře.

Není nutný digestoř ani vnější odvětrávání. Úspora provozních nákladů.



### Přirozená křehkost masa.

Technologie Halo Heat aktivuje přírodní enzymy pro vlhčí a jemnější produkt. Využijte nevyužitý kusy masa na maximum a vyrobte kvalitnější produkt - to vše za nižší cenu. Jedna hodina v zařízení Cook & Hold odpovídá 1-2 dnům přirozeného zrání masa.



### Umístěte kdekoliv.

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



## ÚČELOVÝ DESIGN



### Odnímatelná vpichovací sonda teploty jádra.

Odnímatelné sondy jsou navrženy tak, aby zvýšily bezpečnost a byly snadno vyměnitelné, poskytují větší spolehlivost, snižují prostoje zařízení a náklady na opravy. U modelů s ovládáním Deluxe je k dispozici až šest sond na komoru.

### Snadné použití.

Vařte podle nastaveného času nebo pomocí teplotní sondy s ovládáním Simple nebo Deluxe. Zařízení snímá vnitřní teplotu produktu nebo sleduje čas a po dosažení nastavených parametrů automaticky přepne z režimu vaření do režimu udržování.

### Vnitřní osvětlení.

Přilákejte pozornost zákazníků vložením produktu do modelu se skleněnými dveřmi a vnitřním nastavitelným LED osvětlením.

### Vzdálená správa.

ChefLinc™ obsahuje snadno použitelnou aplikaci pro zefektivnění procesů, úsporu práce a maximalizaci zisků. Snadno přenáší recepty mezi zařízeními a systémem správy receptů. Podpoří vaše podnikání pomocí statistik založených na datech, monitorování zařízení a servisní podpory.

### Jednoduché dodržování předpisů HACCP.

Není třeba ručně zaznamenávat teploty každou hodinu. Zařízení automaticky sleduje naměřené hodnoty teploty pokrmů a provozní režim podle data a času - vše lze stáhnout na USB disk.

### Snadné čištění.

Jednoduše vyjměte police a umyjte. Absence pohyblivých dílů nebo přidaná voda v komoře usnadňují čištění.

### Rekuperace tepla SureTemp™.

Zajišťuje okamžitou tepelnou kompenzaci případných tepelných ztrát při každém otevření dveří. Pokud jsou dveře otevřené déle než tři minuty, zazní zvukové upozornění.

# Cook & Hold | 1-komorové provedení



## 300-TH COOK & HOLD *K dispozici s ovládáním Simple nebo Deluxe s ChefLinc™*

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

**ROZMĚRY V x Š x H**  
620mm x 431mm x 665mm

**ELEKTRO** kW  
230V, 1Ph, 50/60Hz 0.7

**KAPACITA PRODUKTU**  
16 kg

**HMOTNOST BRUTTO**  
75 kg

**HMOTNOST NETTO**  
45 kg



## 750-TH COOK & HOLD *K dispozici s ovládáním Simple nebo Deluxe s ChefLinc™*

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

**ROZMĚRY V x Š x H**

**ELEKTRO** kW  
† h = 2.6\*\*  
† h = 3.8

\*Jsou potřeba dodatečné rošty

**KAPACITA PRODUKTU**  
45 kg

**HMOTNOST BRUTTO**  
131 kg

**HMOTNOST NETTO**  
102 kg

cheflinc  
Paříž: \^A^A\^ } { ač { ač [ a ] } ...



## 500-TH COOK & HOLD *K dispozici s ovládáním Simple nebo Deluxe s ChefLinc™*

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

**ROZMĚRY V x Š x H**  
708mm x 459mm x 724mm

**ELEKTRO** kW  
230V, 1Ph, 50/60Hz 2.8

\* Jsou potřeba dodatečné rošty

**KAPACITA PRODUKTU**  
18 kg

**HMOTNOST BRUTTO**

113 kg

**HMOTNOST NETTO**  
84 kg



## 750-TH/II CLASSIC COOK & HOLD

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

**ROZMĚRY V x Š x H**  
809mm x 676mm x 802mm

**ELEKTRO** kW  
230V, 1Ph, 50/60Hz 2.4

\*Jsou potřeba dodatečné rošty

**KAPACITA PRODUKTU**  
45 kg

**HMOTNOST BRUTTO**  
120 kg

**HMOTNOST NETTO**  
88 kg



## 500-TH/II CLASSIC COOK & HOLD

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

**ROZMĚRY V x Š x H**  
809mm x 483mm x 675mm

**ELEKTRO** kW  
230V, 1Ph, 50/60Hz 2.8

\* Jsou potřeba dodatečné rošty

**KAPACITA PRODUKTU**  
18 kg

**HMOTNOST BRUTTO**  
75 kg

**HMOTNOST NETTO**  
59 kg



## 1000-TH COOK & HOLD *K dispozici s ovládáním Simple nebo Deluxe s ChefLinc™*

**MAX. KAPACITA GN\***  
5 GN 1/1 - 100mm nebo  
8 GN 1/1 - 65mm

**ROZMĚRY V x Š x H**  
1019mm x 573mm x 851mm

**ELEKTRO** kW  
230V, 1Ph, 50/60Hz 2.5\*\*  
230V, 1Ph, 50/60Hz 3.8

\*Jsou potřeba dodatečné rošty

**KAPACITA PRODUKTU**  
54 kg

**HMOTNOST BRUTTO**  
143 kg

**HMOTNOST NETTO**  
113 kg

cheflinc

## 1000-TH/II CLASSIC COOK & HOLD

**MAX. KAPACITA GN**  
4 GN 1/1 - 65mm\*

**ROZMĚRY V x Š x H**  
1021mm x 597mm x 802mm

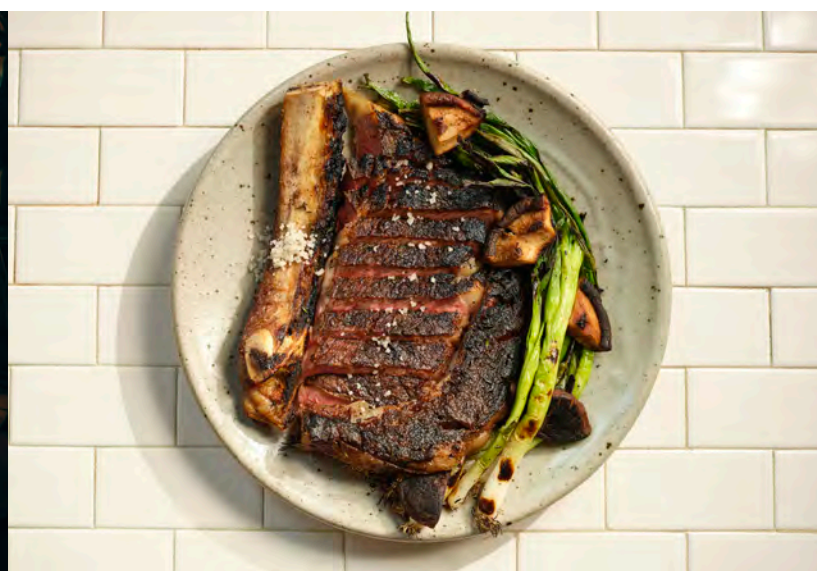
**ELEKTRO** kW  
230V, 1Ph, 50/60Hz 2.4

\* Jsou potřeba dodatečné rošty

**KAPACITA PRODUKTU**  
54 kg

**HMOTNOST BRUTTO**  
125 kg

**HMOTNOST NETTO**  
91 kg



## Cook & Hold | 2-komorové provedení



### 1000-TH-I CLASSIC COOK & HOLD

K dispozici s ovládním Simple nebo Deluxe s ChefLinc™

**MAX. KAPACITA GN\*** (V KAŽDÉ KOMOŘE)  
4 GN 1/1 - 65mm

\*Jsou potřeba dodatečné rošty

**KAPACITA PRODUKTU**  
54 kg v každé komoře

**ROZMĚRY V x Š x H**  
1920mm x 608mm x 802mm

**ELEKTRO** kW  
230V, 1Ph, 50/60Hz 4.9

**HMOTNOST BRUTTO**  
197 kg

**HMOTNOST NETTO**  
157 kg

### 1200-TH COOK & HOLD

K dispozici s ovládním Simple nebo Deluxe s ChefLinc™

**MAX. KAPACITA GN\*** (V KAŽDÉ KOMOŘE)  
5 GN 1/1 - 100mm nebo  
8 GN 1/1 - 65mm

\*Jsou potřeba dodatečné rošty

**KAPACITA PRODUKTU**  
54 kg v každé komoře

**ROZMĚRY V x Š x H**  
1795mm x 573mm x 845mm

**ELEKTRO** kW  
230V, 1Ph, 50/60Hz 5.0\*\*  
230V, 1Ph, 50/60Hz 7.5

\*\* Konfigurace se sníženým příkonem

380-415V  
380V, 3Ph, 50/60Hz 6.9  
415V, 3Ph, 50/60Hz 8.2

**HMOTNOST BRUTTO**  
234 kg

**HMOTNOST NETTO**  
188 kg

### 1750-TH COOK & HOLD

K dispozici s ovládním Simple nebo Deluxe s ChefLinc™

**MAX. KAPACITA GN\*** (V KAŽDÉ KOMOŘE)  
6 GN 1/1 - 100mm nebo  
10 GN 1/1 - 65mm

\*Jsou potřeba dodatečné rošty

**KAPACITA PRODUKTU**  
45 kg v každé komoře

**ROZMĚRY V x Š x H**  
1435mm x 653mm x 840mm

**ELEKTRO** kW  
230V, 1Ph, 50/60Hz 5.1\*\*  
230V, 1Ph, 50/60Hz 7.6

\*\* Konfigurace se sníženým příkonem

380-415V  
380V, 3Ph, 50/60Hz 7.0  
415V, 3Ph, 50/60Hz 8.2

**HMOTNOST BRUTTO**  
228 kg

**HMOTNOST NETTO**  
198 kg

**ROZMĚR GN** \* GN 1/1 = 530mm x 325mm



## Ovládací panely

CLASSIC 500-TH/II, 750-TH/II, 1000-TH/II, 1000-TH/I	SIMPLE 300-TH, 500-TH, 750-TH, 1000-TH, 1200-TH, 1750 TH	DELUXE 300-TH, 500-TH, 750-TH, 1000-TH, 1200-TH, 1750 TH
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ovládací knoflíky a tlačítka</li> <li>- Šipky pro nastavení doby vaření a udržování</li> <li>- Digitální displej</li> <li>- Světelné kontrolky</li> <li>- Manuální vaření a udržování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Intuitivní ovládní pomocí ikon</li> <li>- 1 ovládací knoflík</li> <li>- 1 sonda teploty jádra na komoru (standard)</li> <li>- Paměť až pro 8 receptů na komoru</li> <li>- Vaření a udržování podle sondy teploty jádra</li> <li>- Teplota předehřátí stejná jako teplota vaření</li> <li>- Zaznamenávání min / max teploty (standard)</li> <li>- Sběr dat HACCP (volitelné)</li> <li>- Nahrávání / stahování informací přes USB</li> <li>- Zámek obrazovky</li> <li>- Popisy ikon jsou k dispozici v různých jazycích</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pokročilé ovládní pomocí dotykové obrazovky</li> <li>- 1 sonda teploty jádra na komoru (standard)</li> <li>- K dispozici až 6 sond teploty jádra na komoru</li> <li>- Paměť pro neomezený počet receptů</li> <li>- Vaření a udržování podle sondy teploty jádra</li> <li>- Teplota předehřátí oddělena od teploty vaření</li> <li>- Možnost víceokrových receptů vaření</li> <li>- Sběr dat HACCP (standard)</li> <li>- Nahrávání / stahování informací přes USB</li> <li>- Různé funkce zamykání</li> <li>- Ovládací panel je k dispozici v různých jazycích</li> <li>- Vyhledávání receptů</li> <li>- Kategorizace / filtrování souborů receptů</li> <li>- Ukládání obrázků do receptu</li> <li>- Rekuperace tepla SureTemp™</li> <li>- Osvětlení komory</li> </ul> <p>Možnost připojení přes <b>cheflinc</b> vzdálený systém správy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Správu zařízení na dálku pomocí snadno použitelné aplikace</li> <li>- Sledování zařízení - stav a upozorněními v reálném čase</li> <li>- Přenáší receptů a nastavení zařízení</li> <li>- Záznam, sledování a ukládání dat</li> <li>- Přehledy pro vytváření obchodní statistiky</li> </ul>



cheflinc



cheflinc



## Proč Alto-Shaam Cook & Hold nízkoteplotní zařízení 2 v 1?

### Exkluzivní technologie Halo Heat®.

Lepší kvalita pokrmů a vyšší výnosnost. Jemné sálavé teplo rovnoměrně obklopuje pokrmy bez použití extrémních topných těles, přidané vlhkosti nebo ventilátorů. Udržuje přesné teploty během celého procesu vaření a udržování, abyste vždy dosáhli nejlepších výsledků.

### Vaření bez práce.

Zvyšte produktivitu a získejte navíc 12-16 hodin neproduktivního času díky vaření a udržování přes noc. Vařte, pečte, duste, ohřívejte, fermentujte, sous-vide, udržujte a mnohem více v jednom zařízení, abyste zajistili lepší rozložení zátěže a ulevili ostatnímu vybavení v kuchyni.

### Umístěte kdekoliv.

Není nutný digestoř ani vnější odvětrávání, konstrukce bez připojení na vodu šetří instalační a provozní náklady – žádné instalační práce, bez vody, kanalizace, filtrace nebo související údržby.

### Energeticky efektivní design.

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

### Snadné použití a obsluha.

Programovatelné, uživatelsky přívětivé ovládání umožňují obsluze zkrátit dobu zaučení a zajistit opakovanou konzistenci pokrmů. Oba modely s ovládáním Simple a Deluxe jsou vybaveny možností „vařit a udržovat pomocí sondy teploty jádra“, která umožňuje přesné vaření a udržování různých pokrmů při určité vnitřní teplotě.

### Vzdálená správa.

ChefLinc™ obsahuje snadno použitelnou aplikaci pro zefektivnění procesů, úsporu práce a maximalizaci zisků. Snadno přenáší recepty a omezené nabídky pomocí systému správy receptů. Podpoří vaše podnikání pomocí statistik založených na datech, monitorování zařízení a servisní podpory.



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



### Jedinečné technologie pro gastronomické provozy

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

**ALTO-SHAAM**®

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)