

COOK & HOLD SMOKER

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

Řešení, pro podporu vašeho podnikání.

Když stojíte tváří v tvář výzám, důvěřujte společnosti Alto-Shaam, že vám poskytne řešení a podporu, kdykoli a kdekoli to budete potřebovat. Zařízení jsou navrženy 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.



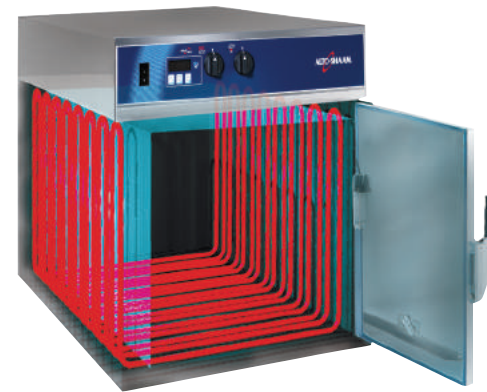
"Maso připravujeme přes noc, aby bylo ráno hotové. Můžeme jej snadno držet v Alto-Shaamu po dobu 12 hodin až do večerního výdeje. Nemusíme se obávat ztráty výnosnosti; maso udržuje dobrou velikost, zůstává teplé a plné chuti."

Rick Palesh
Majitel / Restarurace Twelve Boar

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.

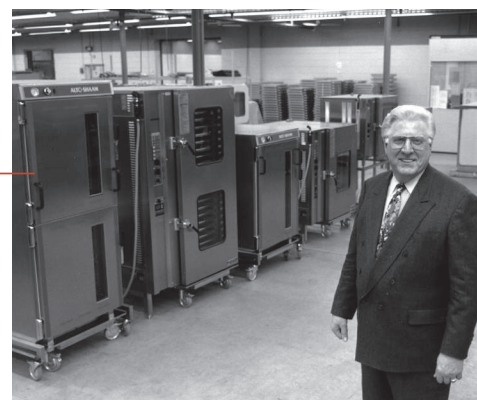


1970

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®.

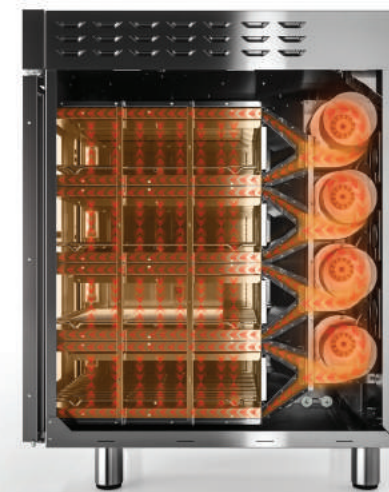
1980

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



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.



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.

2020

Alto-Shaam představuje zařízení Vector® Multi-Cook, Cook & Hold a Smoker s novým vylepšeným designem, pokročilým ovládáním a cloudovým systémem vzdálené správy ChefLinc™.



Inovace se setkává s představivostí.

Zařadit do menu pokrmy s jedinečnou novou chutí vám usnadní zařízení Alto-Shaam Cook & Hold Smoker. Nabízí téměř bez námahy způsob, jak využít dlouhodobě osvědčenou techniku, která dodá pokrmům aroma a báječnou chuť a to vše bez přidaného sodíku, tuků nebo cukru.

Ještě lépe, zařízení Cook & Hold Smoker vám umožňují přidat chutné pokrmy, aniž byste museli platit za před-uzené jídlo, které může stát až dvakrát tolik.

Klíčem je inovativní technologie Halo Heat® společnosti Alto-Shaam. Na rozdíl od tradičních udicích zařízení, které je pro obsluhu náročné a ponechává maso suché a převařené, zařízení Cook & Hold Smoker s technologií Halo Heat® zajišťují, že konečný produkt bude plný výrazné chuti a přirozeně křehký - s minimálním smrštěním bílkovin.

Pomalé vaření s dokonalou přesností Alto-Shaam Cook & Hold Smoker vám umožňuje kontrolovaně nastavit intenzitu kouřové chuti. Povýší běžné pokrmy horkým nebo studeným kouřem na skvělou lahůdku! Vezměte svou představivost a posuňte své menu do nových výšin.

Technologie Halo Heat® bez připojení na vodu a bez potřeby digestoře eliminuje nucený vzduch a prudké zahřívání, které zhoršuje kvalitu jídla tím, že jídlo převarí a vysuší.

Jemné sálavé teplo poskytuje vyšší výnosnost ve srovnání s grilováním na rožni a konvenčními metodami uzení.

Uzení bez práce spojené s exkluzivní technologií Halo Heat®



Uzavřené, statické uzení ve varném prostoru zachycuje přirozenou chuť a šťávy masa - snižuje smrštování, zlepšuje kvalitu potravin, zvyšuje chuť kouřem a prodlužuje dobu udržování.

Spojením technologie Halo Heat® se skutečnými dřevěnými štěpkami vytvoříte autentické pokrmy s jedinečnou báječnou chutí.

Dopřejte svému provozu výraznou chuť, vyšší výnosnost a lepší kvalitu potravin.

Zařízení **Cook & Hold Smoker** s technologií Halo Heat® jsou navrženy tak, aby poskytly vašemu provozu nové možnosti a pomohly vám vytvořit jedinečné autentické chuti. Ale to je jen polovina příběhu. Unikátní funkce vám pomůžou zajistit, aby se zákazníci stále častěji vraceli a přitom jste dosahovali vyšší výnosnosti, lepší kvality potravin a maximálního zisku.

ÚSPORA NÁKLADŮ

Vyšší výnosnost a méně plýtvání potravinami.

Minimalizujte své náklady a produkte 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.

Přirozená křehkost masa.

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

Konstantní kvalita potravin.

Udržuje uzený pokrm při perfektní teplotě do podávání až několik hodin, aniž by došlo k převaření nebo vyschnutí.

Vyšší produktivita.

Zajistí lepší rozložení zátěže a nahradí další vybavení v kuchyni. Udí, peče, vaří, udržuje a mnohem víc v jednom zařízení s jednoduchou obsluhou.

Udění bez práce.

Udění, vaření a udržování přes noc zajistí lepší rozložení práce a nahradí další vybavení v kuchyni v případě potřeby. Získejte 12-16 hodin neproduktivního času.

Konstrukce bez připojení na vodu.

Provoz bez vody šetří instalační a provozní náklady – žádné instalatérské práce, bez vody, kanalizace, filtrace nebo související údržby.

Inspirující aroma a bohatá chuť.

Bez přidaného sodíku, tuků nebo cukrů. Bez tlakové vaření. Bez příchuti umělého kouře a souvisejících nákladů.

Úspora energie a nákladů.

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

ÚČELOVÝ DESIGN

Plně integrovaná funkce uzení.

Použitím skutečné dřevní štěpky vykouzlíte přirozené a krásně vyvážené aroma. V nabídce najdete štěpky z ořechu, jabloně, třešně nebo javoru.

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.

Vnitřní osvětlení.

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

Uzení studeným nebo teplým kouřem.

Rozšířte svou nabídku o uzené kuře, hovězí, vepřové, ... horkým kouřem nebo uzené sýry, ořechy, ryby, zeleninu, ... studeným kouřem.

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.

Vzdálená správa.

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

Snadné čištění.

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

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.

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 Smoker | 1-komorové provedení

**767-SK-I CLASSIC SMOKER****MAX. KAPACITA GN***5 GN 1/1 - 100mm nebo
9 GN 1/1 - 65mm

*Jsou potřeba dodatečné rošty

HMOTNOST BRUTTO

120 kg

HMOTNOST NETTO

89 kg

KAPACITA PRODUKTU

45 kg

ROZMĚRY V x Š x H

848mm x 676mm x 802mm

ELEKTRO

230V, 1Ph, 50/60Hz

kW

2.8

**750-SK SMOKER** (Zobrazeno se skleněnými dveřmi - volitelné)**MAX. KAPACITA GN***5 GN 1/1 - 100mm nebo
10 GN 1/1 - 65mm

*Jsou potřeba dodatečné rošty

HMOTNOST BRUTTO

131 kg

HMOTNOST NETTO

102 kg

KAPACITA PRODUKTU

45 kg

ROZMĚRY V x Š x H

708mm x 459mm x 724mm

ELEKTRO

230V, 1Ph, 50/60Hz

kW

2.9**

230V, 1Ph, 50/60Hz 4.2

** Konfigurace se sníženým příkonem

cheflinc enabled

K dispozici také s ovládáním Simple.

**1000-SK-II CLASSIC SMOKER****MAX. KAPACITA GN***

3 GN 1/1 - 65mm

*Jsou potřeba dodatečné rošty

HMOTNOST BRUTTO

101 kg

HMOTNOST NETTO

92 kg

KAPACITA PRODUKTU

54 kg

ROZMĚRY V x Š x H

1021mm x 597mm x 802mm

ELEKTRO

230V, 1Ph, 50/60Hz

kW

2.8

**1000-SK SMOKER****MAX. KAPACITA GN***4 GN 1/1 - 100mm nebo
7 GN 1/1 - 65mm

*Jsou potřeba dodatečné rošty

HMOTNOST BRUTTO

143 kg

HMOTNOST NETTO

113 kg

KAPACITA PRODUKTU

54 kg

ROZMĚRY V x Š x H

1019mm x 573mm x 851mm

ELEKTRO

230V, 1Ph, 50/60Hz

kW

2.9**

230V, 1Ph, 50/60Hz 4.1

** Konfigurace se sníženým příkonem

cheflinc enabled

K dispozici také s ovládáním Simple.

ROZMĚRY GN

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

Cook & Hold Smoker | 2-komorové provedení

**1000-SK-I CLASSIC SMOKER****MAX. KAPACITA GN** (V KAŽDÉ KOMOŘE)

3 GN 1/1 - 65mm*

*Jsou potřeba dodatečné rošty

HMOTNOST BRUTTO

202 kg

HMOTNOST NETTO

171 kg

KAPACITA PRODUKTU

54 kg v každé komoře

ROZMĚRY V x Š x H

1920mm x 608mm x 819mm

ELEKTRO

230V, 1Ph, 50/60Hz

kW

5.5

**1200-SK SMOKER****MAX. KAPACITA GN***

(V KAŽDÉ KOMOŘE)

4 GN 1/1 - 100mm nebo

7 GN 1/1 - 65mm

*Jsou potřeba dodatečné rošty

HMOTNOST BRUTTO

234 kg

HMOTNOST NETTO

188 kg

KAPACITA PRODUKTU

54 kg v každé komoře

ROZMĚRY V x Š x H

1795mm x 573mm x 845mm

ELEKTRO

230V, 1Ph, 50/60Hz

kW

5.7**

230V, 1Ph, 50/60Hz 8.3

** Konfigurace se sníženým příkonem

cheflinc enabled

K dispozici také s ovládáním Simple.

**1767-SK-I CLASSIC SMOKER****MAX. KAPACITA GN***

(V KAŽDÉ KOMOŘE)

5 GN 1/1 - 100mm nebo

9 GN 1/1 - 65mm

*Jsou potřeba dodatečné rošty

HMOTNOST BRUTTO

204 kg

HMOTNOST NETTO

161 kg

KAPACITA PRODUKTU

45 kg v každé komoře

ROZMĚRY V x Š x H

1572mm x 686mm x 832mm

ELEKTRO

230V, 1Ph, 50/60Hz

kW

5.6

**1750-SK SMOKER OVEN****MAX. KAPACITA GN***

(V KAŽDÉ KOMOŘE)

5 GN 1/1 - 100mm nebo

9 GN 1/1 - 65mm

*Jsou potřeba dodatečné rošty

HMOTNOST BRUTTO

228 kg

HMOTNOST NETTO

198 kg

KAPACITA PRODUKTU

45 kg v každé komoře

ROZMĚRY V x Š x H

[1435mm x 653mm x 840mm]

ELEKTRO

230V, 1Ph, 50/60Hz

kW

5.8**


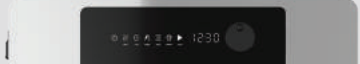


230V, 1Ph, 50/60Hz 8.3

** Konfigurace se sníženým příkonem

cheflinc enabled

K dispozici také s ovládáním Simple.

Ovládací panely

CLASSIC 767-SK, 1000-SK/II, 1000-SK/I, 1767-SK 	SIMPLE 750-SK SX, 1000-SK SX, 1200-SK SX, 1750-SK SX 	DELUXE 750-SK DX, 1000-SK DX, 1200-SK DX, 1750-SK DX 
<ul style="list-style-type: none"> - Ovládací knoflíky a tlačítka - Šipky pro nastavení doby vaření a udržování - Digitální displej - Světelné kontrolky - Manuální uzení, vaření a udržování 	<ul style="list-style-type: none"> - Intuitivní ovládání pomocí ikon - 1 ovládací knoflík - 1 sonda teploty jádra na komoru (standard) - Paměť až pro 8 receptů na komoru - Vaření a udržování podle sondy teploty jádra - Teplota předehřátí stejná jako teplota vaření - Zaznamenávání min / max teploty (standard) - Sběr dat HACCP (volitelné) - Nahrávání / stahování informací přes USB - Zámek obrazovky - Popisy ikon jsou k dispozici v různých jazycích 	<ul style="list-style-type: none"> - Pokročilé ovládání pomocí dotykové obrazovky - 1 sonda teploty jádra na komoru (standard) - K dispozici až 6 sond teploty jádra na komoru - Paměť pro neomezený počet receptů - Vaření a udržování podle sondy teploty jádra - Teplota předehřátí oddělena od teploty vaření - Možnost více krokových receptů vaření - Sběr dat HACCP (standard) - Nahrávání / stahování informací přes USB - Různé funkce zamykání - Ovládací panel je k dispozici v různých jazycích - Vyhledávání receptů - Kategorizace / filtrování souborů receptů - Ukládání obrázků do receptu - Rekuperace tepla SureTemp™ - Osvětlení komory <p style="text-align: center;">Možnost připojení přes  vzdálený systém správy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spravání zařízení na dálku pomocí snadno použitelné aplikace - Sledování zařízení - stav a upozorněními v reálném čase - Přenášší receptů a nastavení zařízení - Záznam, sledování a ukládání dat - Přehledy pro vytváření obchodní statistiky



Partner, na kterého se můžete spolehnout.

Ve společnosti Alto-Shaam jsme vytrvale vedeni k navrhování a výrobě zařízení, které bezchybně fungují i v těch nejnáročnějších podmínkách, abychom vám zajistili jistotu a konzistenci v každém pokrmu. Náš tým je stejně odhodlaný poskytovat špičkové služby a podporu. Od konzultací s instalací přes školení zařízení po nepřetržitý provoz, každodenní technickou pomoc až po kuchařskou podporu - můžete věřit, že jsme tu pro vás.



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®

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