

TERMOLAMPY PRO KRÁJENÍ MASA

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

Ukažte to nejlepší.

Dejte chutím přednost s termolampami Alto-Shaam. Termolampy jsou perfektním doplňkem jakéhokoli banketového a bufetového systému, udržují vaše jídlo čerstvé, horké a připravené k podávání při té správné teplotě. Jemná technologie Halo Heat® udržuje jídlo teplé na přesné teplotě a zároveň snižuje spotřebu energie a maximalizuje zisk.



Udržujte kvalitu potravin s maximální přitažlivostí.

Přenosné vyhřívané termolampy udržují produkt horký a zároveň maximalizují vizuální zážitek. Termolampy mohou stát samostatně nebo je lze kombinovat se zařízením Cook & Hold, Cook & Hold Smoker nebo vyhřívanou skříní jako samostatný mobilní carvingový systém. Zatímco mnoho carvingových systémů spoléhá pouze na staromódní tepelné lampy, vyhřívané termolampy Alto-Shaam udržují jídlo teplé zespodu i shora. Měkké a jemné teplo technologie Halo Heat® vyzářuje z povrchu základny, zatímco lampy účinně udržují okolní teplotu shora, aniž by došlo k dalšímu vaření nebo vysušování jídla. K dispozici jsou také volitelné dekorativní kryty z čírého skla.





CS-100 (k dispozici také s krytem z čirého skla)

ELEKTRO
230V, 1Ph, 50/60Hz

ROZMĚRY V x Š x H
792mm x 463mm x 626mm

ČISTÁ HMOTNOST
na dotaz

PŘEPRAVNÍ HMOTNOST
45 kg

Kompatibilní s Cook & Hold zařízením série 500 a udržovacími skříněmi (500-TH, 500-S)



CS-200 (k dispozici také s krytem z čirého skla)

ELEKTRO
230V, 1Ph, 50/60Hz

ROZMĚRY V x Š x H
842mm x 654mm x 744mm

ČISTÁ HMOTNOST
27 kg

PŘEPRAVNÍ HMOTNOST
68 kg

Kompatibilní s Cook & Hold zařízením série 750 a 767 a udržovacími skříněmi (750-TH, 767-SK and 750-S)



Zobrazeny termolampy CS-200/S (s krytem z čirého skla) v kombinaci s udržovací skříní 750-S

Partner, na kterého se můžete spolehnout.

Ve společnosti Alto-Shaam jsme neúnavně vedeni k navrhování a výrobě produktů, které bezchybně fungují i v těch nejnáročnějších podmínkách a poskytují obsluhu jistotu a konzistenci v každém jídle. A náš tým je stejně oddán poskytování špičkových služeb a podpory. Od konzultací při instalaci přes školení vybavení až po nepřetržitou, každodenní technickou pomoc až po kulinářskou podporu – můžete se spolehnout, že jsme tu pro vás.



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