

ПЕЧИ ТОМЛЕНИЯ С КОПЧЕНИЕМ | ALTO-SHAAM.



## Готовность к новым открытиям.

Мы создаем инновационные решения, которые помогают нашим клиентам решать актуальные задачи. Наши системы призваны предоставить клиентам чувство уверенности, необходимое для открытия новых горизонтов и поиска нестандартных возможностей. Каждый день мы стремимся разрабатывать оборудование для общественного питания, которое является столь же интуитивно понятным и эффективным, сколько и надежным, чтобы помочь нашим клиентам успешнее окупать инвестиции и раскрывать весь творческий потенциал. Ведь наша репутация напрямую зависит от репутации наших клиентов.

Имея штаб-квартиру и завод-изготовитель в Меномони-Фолс, штат Висконсин, Alto-Shaam с гордостью предлагает оборудование для общественного питания, созданное в США, более чем в 90 странах по всему миру.



«Мы оставляем грудинку на ночь, чтобы утром она уже была готова. Ее можно томить в печи Alto-Shaam в течение 12 часов до вечерней подачи. Нам больше не нужно волноваться, что продукты пропадут; (грудинка) не уменьшается в размерах, остается горячей и радует насыщенным вкусом».

**Рик Палеш**  
Владелец / Twelve Boar

—  
Подробная история Рика и многое другое:  
[alto-shaam.com/success](http://alto-shaam.com/success)

## НАША ИСТОРИЯ

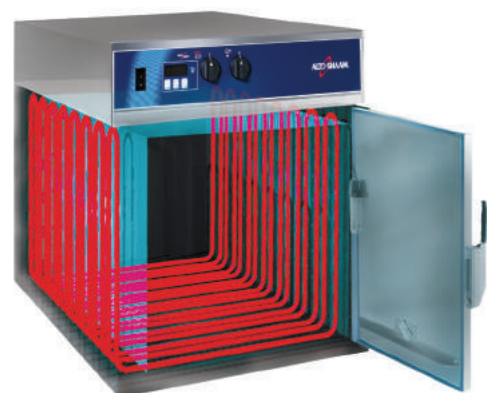
### 1960-е

Основатель компании **Джерри Маас**, ища способ сохранения жареного цыпленка теплым во время доставки в период висконсинских зим, начинает использовать гибкие нагревательные элементы и создает инновационные тепловые шкафы. Halo Heat® впервые были представлены в 1968 году на выставке Национальной ассоциации ресторанов (National Restaurant Association Show).



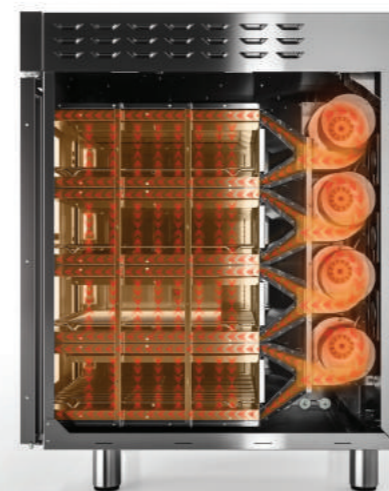
### 1990-е

Развитие прогрессивной компании, предлагающей полноценные кухонные системы, приводит к значительному росту и расширению бизнеса и получению заказов из разных точек мира — от круизных лайнеров до Антарктики.



### 1970-е

Все началось с ночного эксперимента по приготовлению говядины, который привел к созданию совершенно новой категории профессионального кухонного оборудования: **печей томления с эксклюзивной технологией Halo Heat®**.

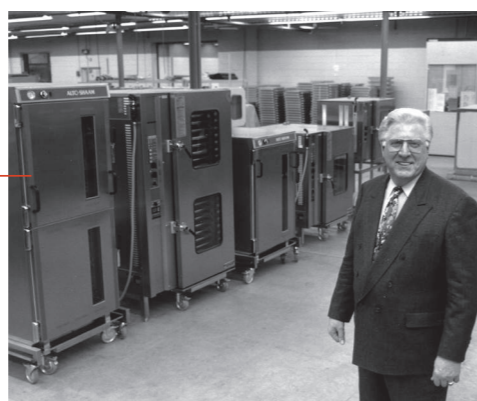


### 2010-е

Понимая, как технология Structured Air Technology® может преобразовать отрасль, компания Alto-Shaam объединяется с Филом МакКи, основателем и генеральным директором Appliance Innovation, чтобы разработать революционную линейку **мультипечей Vector®**.

### 1980-е

В ответ на растущую потребность в обеспечении универсальности и эффективности современных кухонь Alto-Shaam создает инновационную печь — **пароконвектомат Combitherm®**.



### 2020-е

Alto-Shaam представляет мультипечи Vector® и печи томления (в том числе с функцией копчения) с новым, улучшенным дизайном, современным интерфейсом и облачной системой дистанционного управления печью **ChefLinc™**.



## Инновации и воображение.

Добавьте в меню уникальные блюда, не прилагая лишних усилий. Печи томления с копчением Alto-Shaam позволяют с легкостью использовать проверенную временем технику, которая придает блюдам насыщенный вкус без добавления искусственных ароматизаторов, натрия, жиров и сахара.

Кроме того, благодаря печи томления с копчением вы сможете добавлять в меню фирменные блюда и экономить до 50% по сравнению с покупкой копченых продуктов.

Ключевое отличие — это инновационная технология теплового одеяла Halo Heat® от Alto-Shaam. В отличие от традиционного оборудования для копчения, которое требует больших трудозатрат, оставляет мясо сухим и перегревает его, печи томления с копчением, оснащенные технологией Halo Heat®, гарантируют, что готовое блюдо будет нежным, сочным, с ярким насыщенным вкусом — все это с минимальной потерей белка.

Медленное приготовление пищи с высокой точностью в печи томления с копчением Alto-Shaam позволяет регулировать интенсивность аромата дымка. Взгляните на обычные ингредиенты по-новому за счет горячего или холодного копчения — покорите новые высоты кулинарного искусства.

Благодаря технологии Halo Heat® без использования вентиляторов и воды отсутствует риск передержки или высыхания пищи: качество не снижается из-за обдува и агрессивного нагрева.

Мягкое тепловое одеяло обеспечивает повышенную производительность по сравнению с барбекю, пеллетными грилями и традиционными способами копчения.

Копчение без лишних усилий в сочетании с эксклюзивной технологией Halo Heat®



Замкнутая статическая среда для приготовления и копчения пищи сохраняет натуральный вкус и сочность, минимизирует уварку, улучшает качество продуктов, придает блюдам аромат дымка и продлевает срок хранения.

Используйте технологию Halo Heat® и натуральную древесную щепу для создания аутентичного вкуса.

# Создавайте уникальные сочетания вкуса, а также оцените большой объем и высокое качество продуктов.

Печи томления с копчением от Alto-Shaam, оснащенные инновационной технологией Halo Heat®, обеспечивают новые возможности и позволяют придавать уникальный аромат. Но это еще не все. Благодаря уникальному набору функций вы обеспечите увеличенный выход продукции, высокое качество блюд и рост прибыли, ведь клиенты будут приходить к вам снова и снова.



## ЭКОНОМИЯ

### Уменьшение количества пищевых отходов и высокая продуктивность.

Сократите затраты на продукты благодаря уменьшению потери белка на 15–20% по сравнению с традиционным копчением. Подавайте больше порций из одного отруба мяса, чтобы увеличить прибыль.

### Естественная тендеризация мяса.

Технология Halo Heat активирует природные ферменты для получения более нежного и сочного продукта. Используйте с максимальной эффективностью менее дорогие, непопулярные отрубы и получайте продукт более высокого качества по более низкой цене. Один час приготовления в печи томления с копчением эквивалентен 1–2 дням сухого вызревания.

### Поддержание качества продуктов.

Подавайте копченые блюда при оптимальной температуре и томите их в течение нескольких часов без риска передержки или высыхания.

### Повышение производительности.

Более эффективное распределение рабочих нагрузок и снятие нагрузки с другого оборудования. Коптите, томите и готовьте продукты в одной камере с удобными элементами управления.

### Приготовление без оператора.

Оцените приготовление, копчение и томление в течение ночи и более эффективно распределяйте специалистов и оборудование. Эффективно используйте 12–16 часов вспомогательного времени.

### Конструкция без использования воды.

Сокращение расходов на установку и эксплуатацию: отсутствие трубопроводов, дренажных отверстий, фильтров и связанного с ними технического обслуживания.

### Придание блюдам насыщенного вкуса.

Без натрия, жиров или сахара. Приготовление под давлением не требуется. Без искусственного аромата дыма и связанных с ним затрат.

### Экономия энергии и денежных средств.

Благодаря бережной и энергоэффективной технологии Halo Heat® эксплуатации печи с функцией копчения составляет менее 2 долларов в день.

## ПРОДУМАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ

### Полностью интегрированная коптильная камера.

Используйте натуральную древесную щепу для придания оригинального аромата. Попробуйте использовать щепу карии, яблони, вишни или клена.

### Съемные термощупы.

Легко снимается и заменяется, что обеспечивает безопасность и высокую надежность, а также сокращает простои печи и расходы на ремонт. В моделях с улучшенным управлением доступно до 6 термощупов.

### Подсветка в двери.

Демонстрируйте процесс приготовления с опциональной стеклянной дверцей и регулируемой светодиодной подсветкой.

### Холодное или горячее копчение.

Расширьте меню. Курица, говядина, свинина и многое другое — для горячего копчения. Сыр, орехи, рыба, овощи и многое другое — для холодного копчения.

### Простота управления.

Готовьте по времени или по термощупу с помощью простого или улучшенного управления. Печь определяет внутреннюю температуру продукта или время и автоматически переходит из режима приготовления в режим томления после достижения заданных параметров.

### Дистанционное управление печью.

**ChefLinc™** поддерживает простую панель управления для оптимизации процесса, сокращения трудозатрат и повышения прибыльности. Простое приготовление по рецептам от системы управления рецептами. Расширьте возможности работы с продуктами питания с помощью аналитической информации, мониторинга печи, технической поддержки и многого другого.

### Удобная очистка.

Просто снимите полки и протрите их. Отсутствие движущихся частей и воды в печи позволяет без труда выполнять очистку устройства.

### Соответствовать HACCP стало проще.

Нет необходимости регистрировать температуру вручную каждый час. Регистратор данных автоматически отслеживает температуру продуктов и режимы работы по дате и времени, а все данные можно загрузить на флеш-накопитель.

### Система восстановления тепла SureTemp™.

Обеспечьте немедленную компенсацию потерь тепла при открывании дверцы. Подает звуковой сигнал, если дверца остается открытой более трех минут.



**КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 767-SK-I**

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ\***

5 гастроемкостей GN 1/1 100 мм или  
9 гастроемкостей GN 1/1 65 мм  
\*Требуется дополнительные полки

**РАZМЕРЫ (В x Ш x Г)**  
848 x 676 x 802 мм

**МОЩНОСТЬ** кВт  
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 2,8

**ВЕС В УПАКОВКЕ**  
120 кг

**МАССА НЕТТО**  
89 кг

**ВМЕСТИМОСТЬ**  
45 кг



**ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ С КОПЧЕНИЕМ 750-SK (с опциональной стеклянной дверцей)**

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ\***

5 гастроемкостей GN 1/1 100 мм или  
10 гастроемкостей GN 1/1 65 мм  
\*Требуется дополнительные полки

**РАZМЕРЫ (В x Ш x Г)**  
708 x 459 x 724 мм

**МОЩНОСТЬ** кВт  
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 2,9\*\*  
30 В, 1 фаза, 50/60 Гц 4,2

**ВЕС В УПАКОВКЕ**  
131 кг

**МАССА НЕТТО**  
102 кг

**ВМЕСТИМОСТЬ**  
45 кг

\*\* Снижение мощности

chefline включено

Также доступна с простым управлением.



**КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 1000-SK-II**

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ\***

3 гастроемкости GN 1/1 65 мм  
\*Требуется дополнительные полки

**РАZМЕРЫ (В x Ш x Г)**  
1021 x 597 x 802 мм

**МОЩНОСТЬ** кВт  
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 2,8

**ВЕС В УПАКОВКЕ**  
101 кг

**МАССА НЕТТО**  
92 кг

**ВМЕСТИМОСТЬ**  
54 кг



**ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 1000-SK**

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ\***

4 гастроемкости GN 1/1 100 мм или  
7 гастроемкостей GN 1/1 65 мм  
\*Требуется дополнительные полки

**РАZМЕРЫ (В x Ш x Г)**  
(1019 x 573 x 851 мм)

**МОЩНОСТЬ** кВт  
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 2,9\*\*  
30 В, 1 фаза, 50/60 Гц 4,1

**ВЕС В УПАКОВКЕ**  
143 кг

**МАССА НЕТТО**  
113 кг

**ВМЕСТИМОСТЬ**  
54 кг

\*\* Снижение мощности

chefline включено

Также доступна с простым управлением.

**РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ**

\* Гастроемкости GN 1/1 = (530 x 325 мм)



**КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 1000-SK-I**

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ**

3 гастроемкости GN 1/1 65 мм\*  
\*Требуется дополнительные полки

**РАZМЕРЫ (В x Ш x Г)**  
(1920 x 608 x 819 мм)

**МОЩНОСТЬ** кВт  
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 5,5

**ВЕС В УПАКОВКЕ**  
202 кг

**МАССА НЕТТО**  
171 кг

**ВМЕСТИМОСТЬ**  
54 кг на отделение



**ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 1200-SK**

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ\***

(НА ОТДЕЛЕНИЕ)

4 гастроемкости GN 1/1 100 мм или  
7 гастроемкостей GN 1/1 65 мм  
\*Требуется дополнительные полки

**РАZМЕРЫ (В x Ш x Г)**  
(1795 x 573 x 845 мм)

**МОЩНОСТЬ** кВт  
230 В 230 В  
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 5,7\*\*  
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 8,3

**ВЕС В УПАКОВКЕ**  
234 кг

**МАССА НЕТТО**  
188 кг

**ВМЕСТИМОСТЬ**  
54 кг на отделение

**380-415 В**  
380 В, 3 фазы, 50/60 Гц 7,7  
415 В, 3 фазы, 50/60 Гц 8,9

\*\* Снижение мощности

chefline включено

Также доступна с простым управлением.



**КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 1767-SK-I**

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ\***

(НА ОТДЕЛЕНИЕ)

5 гастроемкостей GN 1/1 100 мм или  
9 гастроемкостей GN 1/1 65 мм  
\*Требуется дополнительные полки

**РАZМЕРЫ (В x Ш x Г)**  
(1572 x 686 x 832 мм)

**МОЩНОСТЬ** кВт  
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 5,6

**ВЕС В УПАКОВКЕ**  
204 кг

**МАССА НЕТТО**  
161 кг

**ВМЕСТИМОСТЬ**  
45 кг на отделение



**ПЕЧЬ С ФУНКЦИЕЙ КОПЧЕНИЯ 1750-SK**

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ\***

(НА ОТДЕЛЕНИЕ)

5 гастроемкостей GN 1/1 100 мм или  
9 гастроемкостей GN 1/1 65 мм  
\*Требуется дополнительные полки

**РАZМЕРЫ (В x Ш x Г)**  
1435 x 653 x 840 мм

**МОЩНОСТЬ** кВт  
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 5,8\*\*  
230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 8,3

**ВЕС В УПАКОВКЕ**  
228 кг

**МАССА НЕТТО**  
198 кг

**ВМЕСТИМОСТЬ**  
45 кг на отделение

**380-415 В**  
380 В, 3 фазы, 50/60 Гц 7,6  
415 В, 3 фазы, 50/60 Гц 8,9

\*\* Снижение мощности

chefline включено

Также доступна с простым управлением.

**В Alto-Shaam мы понимаем, что печь является центральным элементом любой кухни.**

Именно поэтому мы неустанно работаем над разработкой и производством продуктов, которые обеспечивают безупречную работу в самых сложных условиях, вселяя в операторов уверенность и обеспечивая стабильно высокое качество каждого блюда. Наша команда стремится предоставлять лучшее в отрасли обслуживание и поддержку. От консультаций по вопросам установки оборудования и обучения работе с ним до круглосуточной, ежедневной технической поддержки и помощи в вопросах приготовления — мы всегда готовы принять ваш запрос.



**Alto-Shaam** специализируется на создании продуктов и систем, которые являются основой успешных программ общественного питания в различных отраслях по всему миру.



**ALTO-SHAAM.**

Menomonee Falls, WI U.S.A.

Тел.: 800-558-8744 | +1-262-251-3800 | alto-shaam.com

### Полная линейка профессионального кухонного оборудования:

- Печи Combitherm®
- Конвекционные печи
- Печи томления
- Мармиты
- Шкафы для хранения с подогревом
- Печи томления с копчением
- Системы шоковой заморозки Quickchiller™
- Жарочные шкафы
- Термические полки и карвинговые станции
- Стеллажи и витрины
- Мультипечи Vector®

#### АЗИЯ

Шанхай, Китай  
Тел.: +86-21-6173-0336

#### АВСТРАЛИЯ

Брисбен, Квинсленд  
Тел.: 800-558-8744

#### КАНАДА

Конкорд, Онтарио, Канада  
Бесплатный тел.: 866-577-4484  
Тел.: +1-905-660-6781

#### ФРАНЦИЯ

Экс-ан-Прованс, Франция  
Тел.: +33(0)4-88-78-21-73

#### GMBH

Бохум, Германия  
Тел.: +49(0)234-298798-0

#### ИТАЛИЯ

Падуа, Италия  
Тел.: +39 3476073504

#### ИНДИЯ

Пуна, Индия  
Тел.: 800-558-8744

#### МЕКСИКА

Тел.: +1 262 509 6572

#### БЛИЖНИЙ ВОСТОК И АФРИКА

Дубай, ОАЭ  
Тел.: +971-4-321-9712

#### ЦЕНТРАЛЬНАЯ И ЮЖНАЯ АМЕРИКА

Майами, Флорида, США  
Тел.: +1 262 509 6572

#### РОССИЯ

Москва, Россия  
Тел.: +7 903 7932331



ALTO-SHAAM®