


HORNOS COMBINADOS **COMBITHERM**<sup>®</sup> | **ALTO-SHAAM**.



# Dispuestos a probar **lo improbable.**

Somos pioneros en solucionar los problemas más desafiantes de nuestros clientes. Sistemas de equipamiento diseñados para darles la confianza que necesitan para aprovechar nuevas perspectivas y oportunidades. Cada día nos esforzamos por diseñar soluciones de equipos de servicio de alimentos que sean tan intuitivas y eficientes como fiables, y que ayuden a nuestros clientes a obtener un mayor rendimiento de su inversión, además de permitirles desarrollar su creatividad. Porque nos ganamos nuestra reputación ayudando a nuestros clientes a ganarse la suya.

Con sede y planta de fabricación en Menomonee Falls (Wisconsin), Alto-Shaam proporciona orgullosamente soluciones de equipos de servicio de alimentos fabricados en EE. UU. a más de 90 países en todo el mundo.



“Ahora utilizamos el horno para lograr el acabado perfecto en cada producto sin necesidad de tener que abrirlo constantemente para comprobar su estado. La precisión que puedes lograr es sorprendente”.

**Pedro Sandroni,** | cocinero y propietario  
La Merenda

## NUESTRA HISTORIA

### Década de 1960



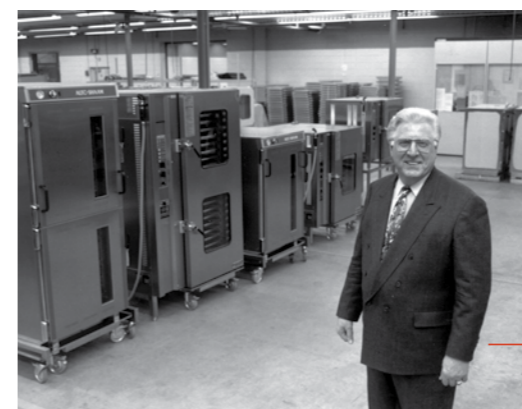
Nuestro fundador **Jerry Maahs** buscaba una forma para mantener los pedidos de alitas de pollo fritas calientes durante las entregas, cuando ideó unos innovadores gabinetes de conservación con cables térmicos. Halo Heat® debuta en el National Restaurant Association Show de 1968.

Lo que comenzó como un experimento durante el cocinado nocturno de un entrecot, acaba siendo la creación de una categoría comercial completamente nueva de equipamientos de cocina: **Hornos Cook & Hold con exclusiva tecnología Halo Heat®**.



### Década de 1970

### Década de 1980



Alto-Shaam responde a la creciente necesidad de volver las cocinas modernas más versátiles y eficientes con el revolucionario **horno Combitherm®**.

Convertirse en una empresa con visión de futuro y con un catálogo completo de sistemas de cocina resulta en un crecimiento y expansión drásticos. Se realizan instalaciones en muchos lugares diferentes, desde líneas de cruceros hasta la Antártida.

### Década de 1990

### Década de 2010



Al reconocer el innovador potencial de la tecnología **Structured Air Technology®**, Alto-Shaam se asocia con Phil McKee, fundador y CEO de Appliance Innovation, para desarrollar la revolucionaria gama de **hornos múltiples Vector®**.

# Versatilidad inigualable.

En el sector gastronómico es importante estar preparado para aprovechar cada oportunidad. Ya sea aumentar la producción para gestionar una mayor demanda o adaptar el menú para seguir a la moda, su cocina debe estar adecuadamente preparada y equipada.

Con la combinación de múltiples formas de cocinar en un único aparato, los hornos Combitherm® proporcionan versatilidad y confianza infinitas, junto con un rendimiento sin precedentes. La solución todo en uno para producir alimentos de forma eficaz y consistente. Los hornos Combitherm cumplen las funciones de un horno de convección, un hervidor, una vaporera, una freidora, un ahumador y más.

Los hornos Combitherm le proporcionan la potencia necesaria para ejecutar cada plato más rápido que nunca con una precisión y consistencia impecables, sin importar su complejidad o sencillez.

## Los hornos Combitherm ofrecen una versatilidad inigualable.

- **Cueza** delicados filetes de salmón o verduras al vapor sin sacrificar sabor ni textura
- **Cocine** patatas, arroz y pasta con resultados consistentes y repetibles
- **Combine el cocinado al vapor con la convección** para asar carnes, pescados y aves a la perfección
- **Prepare** salsas y guisos en procesos de un solo paso
- **Vuelva a ajustar temperaturas de forma rápida y segura** con un control absoluto
- **Hornee o fría en el horno elementos a la perfección**, tiernos por dentro y crujientes por fuera



# Eficiencia y rendimiento definitivos.

Hay más hornos combinados en el mercado, pero ninguno iguala la eficiencia y rendimiento de Alto-Shaam. La clave es la unión de nuestro diseño sin caldera y la tecnología PROpower™. La gama sin caldera flash-steam proporciona un control absoluto durante la recuperación, los tiempos de cocinado y la calidad de los alimentos, ya que permite ajustar la cantidad de vapor con precisión. Puesto que no requiere de una caldera y gracias a la tecnología flash-steam, los niveles de vapor se mantienen sin necesidad de tener un depósito de agua. En lugar de calentar el agua en un depósito independiente con modelos basados en calderas, el agua, a temperatura ambiente o fría, se pulveriza directamente sobre una superficie caliente para producir vapor. A continuación, los ventiladores distribuyen el vapor por toda la cámara del horno.

Como resultado, este diseño consume un 80 % menos de agua con un rendimiento superior y una fiabilidad mejorada. Los operadores también verán cómo se reducen los costes asociados a las piezas de la caldera y la mano de obra. Las calderas no requieren mantenimiento. No hay riesgo de sobrecalentamiento. Y todavía obtiene la versatilidad que le proporciona la cocina al vapor, de convección o la combinación de ambas.

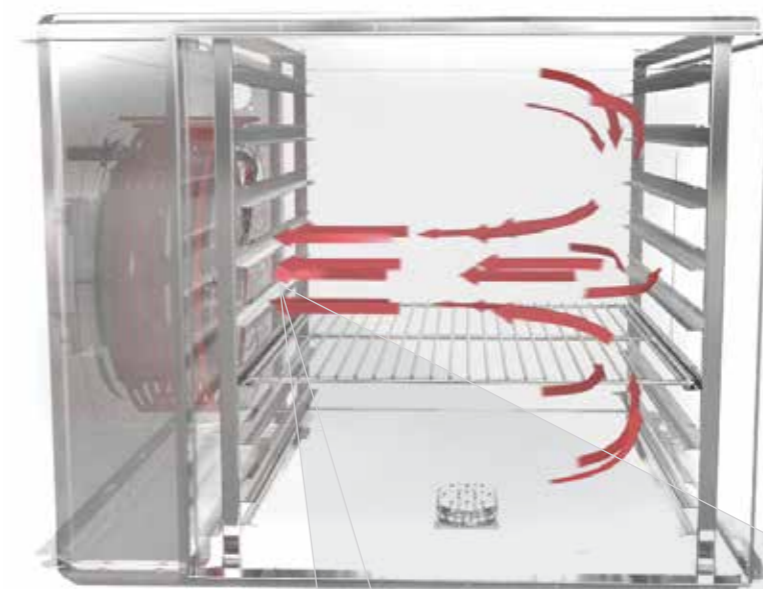
La exclusiva tecnología PROpower™ que ofrecen los hornos Combitherm aceleran la producción hasta un 80 % en comparación con los hornos tradicionales, y un 20 % en comparación con otros hornos combinados. PROpower tiene tres niveles de potencia: Turbo, Eco y Reduced.



El horno CT PROformance™ Combitherm ofrece la eficiencia energética más alta de su clase en el sector, según las evaluaciones de Pacific Gas & Electric y Energy Star.

## Tecnología sin caldera

### Una reducción del consumo de agua del 80 %



Un ventilador reversible automático distribuye el vapor generado por toda la cámara del horno.

Sin un depósito de agua independiente que mantener, limpiar o reparar.

Ajuste la cantidad de vapor con precisión gracias a la tecnología flash-steam.



# Un nuevo estándar de excelencia culinaria.

Diseñado para personificar nuestro compromiso con la innovación gastronómica, el horno CT PROformance™ Combitherm® es un horno combinado con tecnología de vanguardia y un uso completamente intuitivo. Maximiza la calidad y la textura de los alimentos, y los cocina con una precisión y un control mejorados. Navegación sencilla, gestión de recetas personalizable y cocinado intuitivo con un simple toque. Examínelo más detalladamente y verá características únicas e innovadoras tanto dentro como fuera.

Disponible en varios tamaños y configuraciones, el CT PROformance es ideal para cualquier operación que busque mejorar la calidad de los alimentos, a la vez que se optimiza el espacio en la cocina y se reducen los costes de mano de obra.

## ¿Por qué CT PROformance? Conozca lo que nos destaca del resto.

**Un diseño sin espacios libres** que ahorra un valioso espacio bajo la campana extractora y reduce los costes de ventilación.

**Un 20 % más rápido que otros hornos combinados y hasta un 80 % más rápido que la tecnología de convección** gracias a la tecnología PROpower™. Una producción mejorada. Un control mejorado de la temperatura. Tiempos de recuperación más cortos.

**Una reducción del consumo de agua del 80 %** gracias al diseño sin caldera. Un rendimiento superior, una fiabilidad mejorada y costes de mantenimiento asociados a las piezas de la caldera y la mano de obra menores.

**Un ahumador completamente integrado** con opción CombiSmoke®. Humo caliente o frío con virutas de madera real. Sin olores o sabores residuales. Sin impactos en las juntas de la puerta ni en el rendimiento o la capacidad del horno.

**Una sonda de alimentos desmontable** muy fácil de calibrar. Diseñada para extraerse y sustituirse fácilmente, ofrece una gran fiabilidad y reduce tanto el tiempo de inactividad del horno como los costes de reparación. Sonda sous vide opcional.

**Un tirador de puerta iluminado con LED** diseñado para satisfacer las necesidades de una cocina ajetreada y proporcionar una notificación visual del estado del horno.

**Una parte frontal accesible con una manguera rociadora retráctil.** Manguera PROrinse™ de gran eficiencia con cabezal pulverizador.

**Mantiene la seguridad de los empleados.** El sistema de ventilación Safevent™ ventila automáticamente el calor y el vapor durante los últimos 60 segundos del ciclo de cocinado. Abra la puerta tan pronto haya terminado el ciclo de cocinado sin verse expuesto al calor y al vapor del horno.

### Seguridad innovadora

Mantiene la seguridad de los empleados. El sistema de ventilación Safevent™ ventila automáticamente el calor y el vapor durante los últimos 60 segundos del ciclo de cocinado. Abra la puerta tan pronto haya terminado el ciclo de cocinado sin verse expuesto al calor y al vapor del horno.



Una puerta de triple vidrio CoolTouch3™ mantiene la seguridad de los empleados. El triple panel de vidrio mantiene el calor dentro y la temperatura exterior del vidrio fría, y además proporciona un 15 % más de retención termal para mejorar el rendimiento y la seguridad.



Un sistema automático de recogida de grasa opcional extrae y elimina de forma segura la grasa caliente con un sistema de bomba que facilita la limpieza y reduce la mano de obra, los costes de mantenimiento y el tiempo de inactividad del horno.



### Diseño práctico

–  
Un diseño sin espacios libres que permite ahorrar un valioso espacio bajo la campana extractora y reducir los costes de ventilación. Colóquelo junto a cualquier equipo, en cualquier lugar de la línea de producción.



–  
Un ahumador completamente integrado con opción CombiSmoke®. Humo caliente o frío con virutas de madera real. Sin olores o sabores residuales. Sin impactos en las juntas de la puerta ni en el rendimiento o la capacidad del horno.



–  
Una sonda de alimentación desmontable que se calibra de forma sencilla. Diseñada para extraerse y sustituirse fácilmente, ofrece una gran fiabilidad y reduce tanto el tiempo de inactividad del horno como los costes de reparación. Sonda sous vide opcional.



–  
Una parte frontal accesible con una manguera rociadora retráctil. Manguera PROrinse™ de gran eficiencia con cabezal pulverizador.



–  
Una forma de minimizar el trabajo con la limpieza automática CombiCleanPLUS™ de cinco niveles de intensidad que van de limpiezas más ligeras a más complicadas. Si utiliza pastillas o limpiadores líquidos, asegúrese de usar los productos adecuados de forma segura.



–  
Un tirador de puerta iluminado con LED diseñado para satisfacer las necesidades de una cocina ajetreada y proporcionar una notificación visual del estado del horno.

## HORNOS COMBINADOS COMBITHERM®

### Tan versátil como los turnos más largos.

#### CTP6-10

Ideal para los productos más delicados o pequeños, el CTP6-10 Combitherm puede cocinar al vapor, hornear, cocer, asar, freír y recalentar sus platos estrella en una encimera de diseño. Apile dos juntos o colóquelo en una encimera para conseguir versatilidad y calidad sin sacrificar espacio.



CAPACIDAD DEL PRODUCTO	CAPACIDAD DE LA BANDEJA	DIMENSIONES (AL x AN x PR)
33 kg (72 lb)	Siete (7) bandejas grandes o GN 1/1 Siete (7) bandejas planas medianas *Seis (6) bandejas grandes o GN 1/1 *Seis (6) bandejas planas medianas *Con ahumador	34-1/2" x 35-11/16" x 41-7/16" (876 mm x 906 mm x 1053 mm)

Disponibles en gas sin caldera; sin caldera, caldera eléctrica y opción de campana sin salida de humo CombiHood PLUS™ (solo versión eléctrica)

### El producto de referencia del sector.

#### CTP7-20

Nuestro modelo más popular y un modelo de referencia para el sector, el Combitherm CTP7-20, tiene la potencia y la capacidad para mantener el ritmo de cocina más intenso. Perfecto para cocinas de alta producción, este horno trabajará tan duro como usted. Puede apilar dos juntos o colocarlo en un soporte para conseguir versatilidad y calidad sin sacrificar espacio.



CAPACIDAD DEL PRODUCTO	CAPACIDAD DE LA BANDEJA	DIMENSIONES (AL x AN x PR)
76 kg (168 lb)	Dieciséis (16) bandejas grandes o GN 1/1 Ocho (8) bandejas grandes *Catorce (14) bandejas grandes o GN 1/1 *Siete (7) bandejas planas grandes *Con ahumador	37-13/16" x 43-3/4" x 46-3/16" (961 mm x 1111 mm x 1173 mm)

Disponibles en gas sin caldera; sin caldera, caldera eléctrica y opción de campana sin salida de humo CombiHood PLUS™ (solo versión eléctrica)

### Saca el máximo partido de los espacios más pequeños.

#### CTP10-10

Con la misma fuerza, consistencia y precisión que el resto de nuestra gama, este horno es una versión más compacta del CTP10-20, lo que permite colocarlo en cocinas con un espacio limitado en las que la demanda es alta. Apile dos juntos o colóquelo en una encimera para conseguir versatilidad y calidad sin sacrificar espacio.



CAPACIDAD DEL PRODUCTO	CAPACIDAD DE LA BANDEJA	DIMENSIONES (AL x AN x PR)
54 kg (120 lb)	Once (11) bandejas grandes o GN 1/1 Once (11) bandejas planas medianas *Diez (10) bandejas grandes o GN 1/1 *Diez (10) bandejas planas medianas *Con ahumador	45-11/16" x 35-11/16" x 41-7/16" (1160 mm x 906 mm x 1053 mm)

Disponibles en gas sin caldera; sin caldera, caldera eléctrica y opción de campana sin salida de humo CombiHood PLUS™ (solo versión eléctrica)

### Dispuesto a superar cualquier desafío.

#### CTP10-20

El CTP10-20 Combitherm es perfecto para lugares como universidades o colegios donde la demanda de cantidad y calidad es alta. Puede cocinar al vapor, hornear, cocer, asar, freír y recalentar. Este horno reemplazará los costosos utensilios que ocupan un valioso espacio en su cocina, ahorrándole tanto tiempo como trabajo.



CAPACIDAD DEL PRODUCTO	CAPACIDAD DE LA BANDEJA	DIMENSIONES (AL x AN x PR)
109 kg (240 lb)	Veintidós (22) bandejas grandes o GN 1/1 Once (11) bandejas planas grandes *Veintiún (21) bandejas grandes o GN 1/1 *Diez (10) bandejas planas grandes *Con ahumador	45-11/16" x 43-3/4" x 47-3/16" (1160 mm x 1111 mm x 1173 mm)

Disponibles en gas sin caldera; sin caldera, caldera eléctrica y opción de campana sin salida de humo CombiHood PLUS™ (solo versión eléctrica)



**Puede con todo.****CTP20-10**

El CTP20-10 proporciona un alto volumen de producción en un espacio limitado. Es compatible con el sistema de gestión de bastidor integrado de Alto-Shaam y es perfecto para la cocción/refrigeración, recalentar alimentos y celebrar banquetes.

CAPACIDAD DEL PRODUCTO	CAPACIDAD DE LA BANDEJA	DIMENSIONES (AL x AN x PR)
109 kg (240 lb)	Veintidós (22) bandejas grandes o GN 1/1 Veinte (20) bandejas planas medianas	79-1/4" x 35-11/16" x 42-1/4" (2012 mm x 906 mm x 1072 mm)

Disponibile en gas sin caldera; sin caldera o caldera eléctrica

**Hecho para banquetes.****CTP20-20**

Parte clave de nuestro sistema integrado de banquetes, el CTP20-20 Combitherm está equipado con un carro de comida que le permite cocinar y trasladar después los alimentos a un calentador móvil CombiMate® o un QuickChiller™ de Alto-Shaam. A la hora del servicio podrá emplatar los alimentos y recalentarlos para conseguir unos resultados rápidos y consistentes sin preocuparse de que la comida se seque.

CAPACIDAD DEL PRODUCTO	CAPACIDAD DE LA BANDEJA	DIMENSIONES (AL x AN x PR)
218 kg (480 lb)	Cuarenta (40) bandejas grandes o GN 1/1 Veinte (20) bandejas planas grandes	79-1/4" x 43-3/4" x 47" (2012 mm x 1111 mm x 1192 mm)

Disponibile en gas sin caldera; sin caldera o caldera eléctrica

**En Alto-Shaam entendemos que el horno es el protagonista de cualquier cocina.**

Es por eso que no dejamos de diseñar y fabricar productos que funcionen a la perfección incluso bajo las condiciones más exigentes para proporcionar a los usuarios confianza y consistencia en cada plato. Y de la misma manera, nuestro equipo se compromete a ofrecer un servicio y una asistencia impecables. De preguntas sobre la instalación y formación para usar el equipamiento a asistencia técnica y culinaria en cualquier momento del día. Confíe en nosotros, estamos ahí para usted.

El programa de instalación autorizado por la fábrica se asegura de que el lugar es adecuado para el equipo y que el montaje se realiza correctamente para reducir los problemas derivados de una mala instalación, además de mejorar la satisfacción del cliente.

**¿Por qué CT PROformance? Seguridad innovadora. Diseño práctico.**

**Un diseño sin espacios libres** que ahorra un valioso espacio bajo la campana extractora y reduce los costes de ventilación.

**Un 20 % más rápido que otros hornos combinados y hasta un 80 % más rápido que la tecnología de convección** gracias a la tecnología PROpower™. Una producción mejorada. Un control mejorado de la temperatura. Tiempos de recuperación más cortos.

**Una reducción del consumo de agua del 80 %** gracias al diseño sin caldera. Un rendimiento superior, una fiabilidad mejorada y costes de mantenimiento asociados a las piezas de la caldera y la mano de obra menores.

**Un ahumador completamente integrado** con opción CombiSmoke®. Humo caliente o frío con virtudes de madera real. Sin olores o sabores residuales. Sin impactos en las juntas de la puerta ni en el rendimiento o la capacidad del horno.

**Una sonda de alimentos desmontable** muy fácil de calibrar. Diseñada para extraerse y sustituirse fácilmente, ofrece una gran fiabilidad y reduce tanto el tiempo de inactividad del horno como los costes de reparación. Sonda sous vide opcional.

**Un tirador de puerta iluminado con LED** diseñado para satisfacer las necesidades de una cocina ajetreada y proporcionar una notificación visual del estado del horno.

**Una parte frontal accesible con una manguera rociadora retráctil.** Manguera PROrinse™ de gran eficiencia con cabezal pulverizador.

**Mantiene la seguridad de los empleados.** El sistema de ventilación Safevent™ ventila automáticamente el calor y el vapor durante los últimos 60 segundos del ciclo de cocinado. Abra la puerta tan pronto haya terminado el ciclo de cocinado sin verse expuesto al calor y al vapor del horno.

**Alto-Shaam** se especializa en crear soluciones de sistemas y productos que son piezas fundamentales del éxito de los programas gastronómicos de una gran variedad de empresas por todo el mundo.



**ALTO-SHAAM.**

Menomonee Falls, WI EE.UU.

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

### Línea completa de equipamiento comercial de cocina:

- Hornos Combitherm®
- Hornos de convección
- Hornos Cook & Hold
- Bandejas para bufet
- Mantenimiento del calor
- Ahumadores
- Quickchillers™
- Asadores
- Estantes térmicos y mesas para trinchar
- Vitrinas y expositores
- Hornos múltiples Vector®

**ALTO-SHAAM ASIA**  
Shanghái, China  
Teléfono: +86-21-6173-0336

**ALTO-SHAAM CANADÁ**  
Concord, Ontario, Canadá  
Teléfono gratuito: 866-577-4484  
Teléfono: +1-905-660-6781

**ALTO-SHAAM MÉXICO**  
Teléfono: +1 262 509 6572

**ALTO-SHAAM AMÉRICA CENTRAL Y AMÉRICA DEL SUR**  
Miami, FL, EE.UU.  
Teléfono: +1 262 509 6572

**ALTO-SHAAM, ORIENTE MEDIO Y ÁFRICA**  
Dubai, Emiratos Árabes Unidos  
Teléfono: +971-4-321-9712

**ALTO-SHAAM FRANCIA, L.L.C.**  
Aix en Provence, Francia  
Teléfono: +33(0)4-88-78-21-73

**ALTO-SHAAM GMBH**  
Bochum, Alemania  
Teléfono: +49(0)234-298798-0

**ALTO-SHAAM RUSIA**  
Moscú, Rusia  
Teléfono: +7 903 7932331

ALTO-SHAAM®