

HORNOS ASADORES | 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.



NUESTRA HISTORIA

Década de 1960



Jerry Maahs, fundador, que busca una manera de mantener el pollo frito caliente para la entrega durante los inviernos de Wisconsin, utiliza cables térmicos para crear innovadores gabinetes de conservación. Halo Heat® debuta en el National Restaurant Association Show de 1968.

Lo que comenzó como un experimento con la cocción durante la noche de un entrecot nos llevó a la creación de una categoría completamente nueva de equipos de cocina comerciales: **Hornos Cook & Hold con exclusiva tecnología Halo Heat®**.



Década de 1970

Década de 1980



Al ver la creciente necesidad de que las cocinas modernas fueran cada vez más versátiles y eficientes, Alto-Shaam decide suplir esa necesidad con el innovador **horno Combitherm®**.

La evolución hacia una empresa con visión de futuro que ofrece sistemas completos de cocina da como resultado un crecimiento y una expansión espectaculares, realizando instalaciones en todas partes, desde compañías de cruceros hasta la Antártida.

Década de 1990

Década de 2010



Tras reconocer el potencial de cambio de la Structured Air Technology®, Alto-Shaam se asocia con Phil McKee, fundador y director general de Appliance Innovation, para desarrollar la revolucionaria línea de **hornos múltiples Vector®**.

Un horno diseñado **para el mercado.**

Vivimos en un mundo "fácil y práctico". Uno que se mueve más rápido por momentos. Pero eso no significa que los consumidores no aprecien los platos preparados por expertos. Ya estén cenando en el local o en la calle, la gente aún se toma el tiempo de apreciar la buena comida.

Cuando se trata de pollo y otras aves de corral, la cocción en asadores es considerada por muchos como la mejor manera de lograr resultados deliciosos y jugosos. Y sin duda es una excelente manera de atraer a los clientes. Pero, por desgracia, siempre ha tenido un coste. El funcionamiento, la limpieza y el mantenimiento de los hornos asadores siempre ha sido un trabajo intensivo y ha presentado una variedad de riesgos de seguridad para los empleados.

Alto-Shaam ha cambiado esta situación. Nuestro nuevo horno asador que se limpia de forma automática cuenta con un sistema de recogida de grasa automático y seguro y un ciclo de limpieza automática para reducir los costes de mano de obra y mejorar la seguridad de los empleados. También está diseñado para facilitar la carga y descarga.

Tanto si trabaja en un restaurante, supermercado o servicio de alimentos, los hornos asadores de Alto-Shaam son ideales para obtener más productos y beneficios. Porque no solo se limpian prácticamente solos, sino que también exhiben sus alimentos para aumentar las ventas y maximizar el retorno de la inversión.



Ahorre en mano de obra y aumente la seguridad **fácilmente.**

Sistema automático de recogida de grasa*

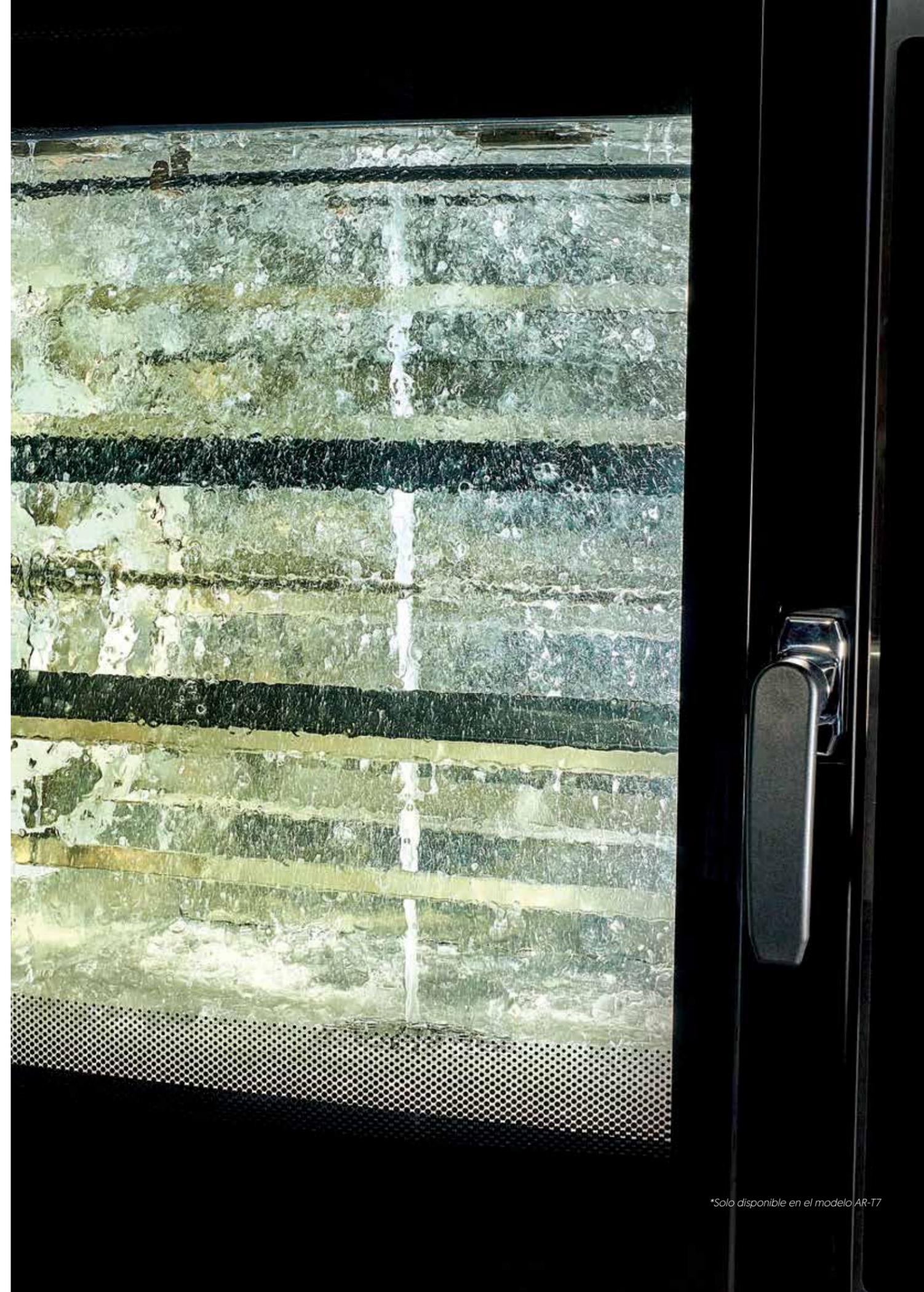
El sistema incorporado se activa automáticamente durante el proceso de cocción, bombeando la grasa a contenedores de recogida separados para manipularlos y eliminarlos de forma segura.

- Reduce la cantidad de trabajo y los costes de mantenimiento
- Mejora la seguridad de los empleados
- Reduce el tiempo de inactividad del horno causado por la acumulación de grasa

Limpieza automática*

Nuestro diseño de chorro de agua, pendiente de patente, produce un ciclo de chorro de agua que controla las condiciones de engrase más difíciles al tiempo que minimiza su uso.

- Utiliza un 35 % menos de agua que los modelos de la competencia
- Inyección de jabón líquido de forma automática u opciones de limpieza tipo pastilla
- Sin piezas móviles para mejorar la fiabilidad





Rendimiento en vitrina.

Los hornos asadores que se limpian de forma automática de Alto-Shaam destacan en la cocina y en la industria. Cocina y limpia de forma segura, sencilla y eficiente, para que pueda centrarse en los alimentos y no en los desperdicios.



Los asadores de Alto-Shaam ofrecen tiempos de cocción más rápidos, un menor consumo de energía, una presentación de calidad de los alimentos y más opciones de limpieza. Todo esto se combina para ofrecer un retorno de la inversión más rápido.

Los pollos son solo el comienzo. Nuestros hornos asadores se pueden usar para cocinar lomo de cerdo, pechugas de pavo, pastel de carne, costillas, verduras y mucho más.

Además, el innovador modo de conservación automática de Alto-Shaam permite que los alimentos reposen en el horno y mejore la apariencia de la vitrina, lo que aumenta las ventas.

Innovación inteligente.

Aumente sus ventas y maximice la presentación de los alimentos durante el proceso de cocción. El diseño atractivo y el interior iluminado proporcionan un efecto de escaparate para resaltar la comida.

Amplíe los menús. Los cestos y los pinchos se deslizan fácilmente para cocinar el lomo de cerdo, la pechuga de pavo, el pastel de carne, las costillas, las verduras y mucho más.

Resultados de alta calidad.

Mejora la velocidad de cocción y el tratamiento del producto al permitir cocinar en uno o en varios niveles.

Dos fuentes de calor combinan la convección de alta velocidad y la tecnología de calor radiante para una cocción y dorado superiores.

Control mediante pantalla táctil y recetas programables.*

- Cocción intuitiva con un solo toque
- Cree y almacene sus propios programas de recetas
- Incorpore hasta cuatro pasos por receta
- Elija entre siete niveles de dorado y textura crujiente
- Programable en recetas
- El puerto USB facilita la carga y descarga de recetas

Eficiencia energética.

El consumo de energía se reduce un 20 % en comparación con los modelos de la competencia. Una cámara de cocción sellada y una parte trasera sólida de acero inoxidable ayudan a prevenir la pérdida de calor.

El modo de conservación de temperatura baja reduce aún más el consumo de energía.

Diseño práctico.

Maximice la producción y el espacio de la cocina con opciones de apilamiento. Asadores que se pueden apilar o combinar con un gabinete de conservación.

Para uso de los clientes, diseño fino y pequeño.

Diseñado para cargar y descargar productos según sea necesario. Los modelos están disponibles con una configuración vertical y de paso.

Puerta de vidrio de panel doble, fría al tacto, disponible en vidrio plano o curvado.

Fabricado en EE. UU. con un compromiso de calidad.

**Solo disponible en el modelo AR-T7*

Asador | Hornos eléctricos

Asador con limpieza automática **AR-7T** [disponible con puerta estándar o de vidrio curvado]

El horno asador que se limpia de forma automática le ofrece el rendimiento fiable que espera y la tecnología de ahorro de mano de obra que necesita para aumentar sus beneficios. Aumente sus ventas y maximice la presentación de los alimentos durante el proceso de cocción. El diseño atractivo y compacto, y el interior iluminado proporcionan un efecto de escaparate para resaltar la comida. Reduzca los costes de mano de obra y mejore la seguridad con el diseño de limpieza automática y el sistema automático de recogida de grasa.

CAPACIDAD DEL PRODUCTO

ESPETONES EN ÁNGULO (ESTÁNDAR):

Hasta [21] pollos de 1,6 kg [3-1/2 lb]

Hasta [28] pollos de 1,1 a 1,4 kg [2-1/2 a 3 lb]

ESPETÓN PARA PAVOS (OPCIONAL): [SE PUEDEN UTILIZAR HASTA 3 ESPETONES]

Un [1] pavo de hasta 11,3 kg [25 lb] en cada espetón

ESPETONES DE PINCHO (OPCIONAL):

Hasta [28] pollos de 1,1 a 1,6 kg

[2-1/2 a 3-1/2 lb]

CESTO (OPCIONAL):

Hasta [21] pollos de 1,1 a 1,6 kg

[3 a 3-1/2 lb]

ESPETÓN GRANDE DE V (OPCIONAL):

Hasta [14] pollos de 3,2 kg [7 lb]

DIMENSIONES AL X AN X PR

1032 mm x 1113 mm x 816 mm

[40-5/8" x 43-3/4" x 32-1/8"]

PESO DEL ENVÍO

200 kg [440 lb]

PESO NETO

164 kg [361 lb]

VOLTAJES

208 V, 1 PH, 60 Hz 380-415 V, 3 PH, 50/-60 Hz

240 V, 1 PH, 60 Hz 240 V, 3 PH, 60 Hz

208 V, 3 PH, 60 Hz

AR-7E con control sencillo [disponible con puerta de vidrio estándar o curvado]

La espectacularidad de este tipo de asadores atrae a un gran número de clientes. Con una combinación de tecnologías de convección de alta velocidad y calor radiante, el horno asador eléctrico AR-7E permite asar en uno o dos niveles, para mejorar la velocidad de cocción y el acabado del producto. Capaz de cocinar 28 pollos en 7 pinchos en V.

CAPACIDAD DEL PRODUCTO

ESPETONES EN ÁNGULO (ESTÁNDAR):

Hasta [21] pollos de 1,6 kg [3-1/2 lb]

Hasta [28] pollos de 1,1 a 1,4 kg [2-1/2 a 3 lb]

ESPETONES DE PINCHO (OPCIONAL):

Hasta [28] pollos de 1,1 a 1,6 kg [2-1/2 a 3-1/2 lb]

ESPETÓN PARA PAVO (OPCIONAL): [SE PUEDEN UTILIZAR HASTA 3 ESPETONES]

Un [1] pavo de hasta 11 kg [25 lb] en cada espetón

DIMENSIONES AL X AN X PR

1022 mm x 992 mm x 815 mm

[40-1/4" x 39-1/16 x 32-1/8"]

PESO DEL ENVÍO

205 kg [451 lb]

PESO NETO

164 kg [361 lb]

VOLTAJES

208 V, 1 PH, 60 Hz

240 V, 1 PH, 60 Hz

208 V, 3 PH, 60 Hz

380-415 V, 3 PH, 50/-60 Hz

240 V, 3 PH, 60 Hz

AR-7EVH con control sencillo [disponible con puerta de vidrio estándar o curvado]

El horno asador eléctrico AR-7EVH se puede exponer en cualquier lugar para que los clientes puedan ver su contenido sin que la campana limite la visión. Cuenta con un sistema de ventilación autónomo totalmente probado y certificado por Underwriters Laboratories para su seguridad y saneamiento. Se incluye un potente ventilador CFM que absorbe el vapor y las emanaciones de la cámara del horno para filtrar la grasa, el humo y los olores.

CAPACIDAD DEL PRODUCTO

ESPETONES EN ÁNGULO (ESTÁNDAR):

Hasta [21] pollos de 1,6 kg [3-1/2 lb]

Hasta [28] pollos de 1,1 a 1,4 kg [2-1/2 a 3 lb]

ESPETONES DE PINCHO (OPCIONAL):

Hasta [28] pollos de 1,1 a 1,6 kg

[2-1/2 a 3-1/2 lb]

ESPETÓN PARA PAVO (OPCIONAL): [SE PUEDEN UTILIZAR HASTA 3 ESPETONES]

[se pueden utilizar hasta 3 espetones]

Un [1] pavo de hasta 11 kg [25 lb] en cada espetón

DIMENSIONES AL X AN X PR

1371 mm x 992 mm x 815 mm

[54" x 39-1/16 x 32-1/8"]

PESO DEL ENVÍO

258 kg [568 lb]

PESO NETO

218 kg [481 lb]

VOLTAJES

208 V, 1 PH, 60 Hz

240 V, 1 PH, 60 Hz

208 V, 3 PH, 60 Hz

380-415 V, 3 PH, 50/-60 Hz

240 V, 3 PH, 60 Hz

Asador | Hornos de gas

AR-6G

Imagine que su comida se exhibe en todo su esplendor en seis pinchos horizontales mientras giran al unísono frente a una llama abierta y unas baldosas térmicas de hierro fundido. Con un diseño vertical tradicional europeo y una cámara de cocción visible con capacidad para 42 pollos, el asador a gas AR-6G es una drástica alternativa a nuestros asadores eléctricos. Fácil de limpiar con pinchos fáciles de quitar, puertas de vidrio de acceso completo y una bandeja de goteo de acero inoxidable extraíble para una fácil limpieza.

CAPACIDAD DEL PRODUCTO

De 36 a 42* pollos enteros

6 pinchos de acero inoxidable

*La capacidad que se muestra se basa en el uso de pollos de 1,0 a 1,1 kg [2-1/4 a 2-1/2 libras]

DIMENSIONES AL X AN X PR

1983 mm x 1599 mm x 828 mm

[78-1/8" x 62-15/16" x 32-5/8"]

PESO DEL ENVÍO

492 kg [1085 lb]

PESO NETO

442 kg [974 lb]

VOLTAJES

120 V, 1 PH, 60 Hz

Asador | Gabinete de conservación complementario

AR-7HT [disponible con puerta de vidrio estándar o curvado]

Mediante la tecnología Halo Heat®, con calor suave y radiante, el gabinete de conservación AR-7HT puede conservar los pollos asados y otros productos a la temperatura exacta durante horas sin ventiladores. Combinelo con el AR-7T para conseguir un sistema diseñado para obtener resultados. Tiene una capacidad para 8 bandejas planas grandes o hasta 24 fuentes. Opción de paso disponible que permite el acceso a la cámara desde ambos lados para facilitar la reposición y la comodidad del acceso rápido.

CAPACIDAD DEL PRODUCTO

44 kg [98 lb]

24 fuentes: Seis [6] por estante

Ocho [8] bandejas planas grandes de 18" x 26" x 1" [457 mm x 660 mm x 25 mm]*

Dieciséis bandejas medianas de 18" x 13" x 1" [457 mm x 330 mm x 25 mm]*

* Con estantes de rejilla adicionales

DIMENSIONES AL X AN X PR

1036 mm x 1095 mm x 816 mm

[40-3/4" x 43-1/8" x 32-1/8"]

PESO DEL ENVÍO

181 kg [400 lb]

PESO NETO

146 kg [321 lb]

VOLTAJES

120 V, 1 PH, 60 Hz

208-240 V, 1 PH, 60 Hz

230 V, 1 PH, 50-60 Hz

AR-7H [disponible con puerta de vidrio estándar o curvado]

Mediante la tecnología Halo Heat®, con calor suave y radiante, el gabinete de conservación AR-7HE puede conservar los pollos asados y otros productos a la temperatura exacta durante horas sin ventiladores. Combinelo con el AR-7E para conseguir un sistema diseñado para obtener resultados. Tiene una capacidad para 8 bandejas planas grandes o hasta 24 fuentes. Opción de paso disponible que permite el acceso a la cámara desde ambos lados para facilitar la reposición y la comodidad del acceso rápido.

CAPACIDAD DEL PRODUCTO

27 kg [60 lb] máximo

24 fuentes: Seis [6] por estante

Ocho [8] bandejas planas grandes de 18" x 26" x 1" [457 mm x 660 mm x 25 mm]*

Dieciséis bandejas medianas de 18" x 13" x 1" [457 mm x 330 mm x 25 mm]

DIMENSIONES AL X AN X PR

1028 mm x 968 mm x 813 mm

[40-1/2" x 38-1/8" x 32"]

PESO DEL ENVÍO

145 kg [319 lb]

PESO NETO

122 kg [269 lb]

VOLTAJES

120 V, 1 PH, 60 Hz

208 V, 1 PH, 60 Hz

240 V, 1 PH, 60 Hz

230 V, 1 PH, 50-60 Hz

En Alto-Shaam entendemos que el horno es la pieza central 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 nuestro equipo está igualmente comprometido a proporcionar un servicio y una asistencia líderes en la industria. 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.



Alto-Shaam se especializa en la creación de productos y soluciones de sistema que son la clave para el éxito de los servicios de alimentos en una variedad de industrias de todo el mundo.



ALTO-SHAAM.

Menomonee Falls, WI EE. UU.

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

Línea completa de equipos de cocina comercial:

- Hornos Combitherm®
- Hornos de convección
- Hornos Cook & Hold
- Bandejas para bufet
- Conservación calefactada
- Ahumadores
- Equipos 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: +1262-509-6572

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

HORNOS ASADORES

Aumente la cantidad de productos que cocina y los beneficios.



"Esta unidad me permite producir un producto excelente y consistente rápidamente. La facilidad de limpieza de la unidad es increíble y me permite ahorrar mucho tiempo todos los días, es una fantástica pieza de equipo".

Eli Lottig

Subdirectora de charcutería
Sendik's Food Market

ALTO-SHAAM®