

# BANQUETES



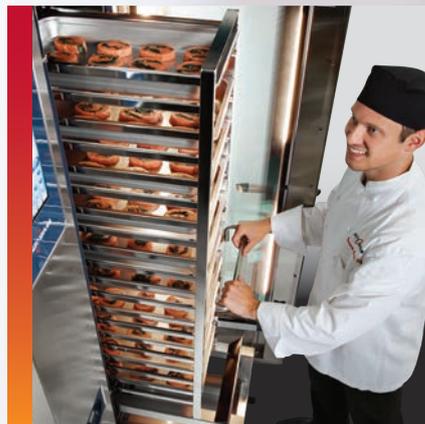


# EL SISTEMA QUE HACE LA DIFERENCIA

Convierta todos sus eventos en un éxito con el flexible sistema de banquetes de Alto-Shaam. Con el sistema de gestión de rejillas completamente integrado de Alto-Shaam, usted puede aumentar la eficiencia de su producción, eliminar la incertidumbre y reducir los costos de mano de obra y de la preparación de alimentos en la elaboración de sus banquetes, y al mismo tiempo, brindar platos sabrosos con calidad de restaurante. Prepare sus platos por adelantado con precisión, calidad y un enfoque en la presentación, de manera que cuando llegue el gran día, solo tenga que recalentar, adornar y agregar salsas a sus platos. Impresione a sus hambrientos invitados con cenas calientes y frescas servidas en el momento perfecto.

El sistema de banquetes de Alto-Shaam le permite concentrarse en lo que es más importante: la norma de excelencia en la calidad de los alimentos y un servicio atento hacia sus clientes hacen de su experiencia una ocasión especial y memorable.

EXPERIMENTE UNA FORMA  
TOTALMENTE NUEVA DE COCCIÓN,  
ENFRIAMIENTO Y RECALENTAMIENTO  
DE LOS PLATOS DE COMIDA



# CINCO PASOS FÁCILES

Alto-Shaam ofrece la única solución de gestión de rejillas completamente integrada de la industria que incluye todos los componentes necesarios para realizar la producción, enfriamiento, recalentamiento, montaje y servicio de los alimentos. Ya sea en una operación de producción central, de casino o una cena para 4000 invitados, tenemos lo que usted necesita. Por fin, alimentos con calidad de restaurante en un entorno con una producción de alimentos de gran volumen.

## 1 COCINE

en grandes cantidades en un horno Combitherm® de Alto-Shaam

## 2 ENFRÍE

en el enfriador QuickChiller™ de Alto-Shaam. Mantenga la calidad y frescura de los alimentos bajando rápidamente su temperatura atravesando la “zona de peligro”, lo que brindará una duración prolongada de 5 días a los alimentos.

## 3 SIRVA EN FRÍO

para aplicaciones de banquete. Concéntrese en la presentación de los platos de comida durante los períodos de poca actividad y móntelos en carros rodantes opcionales hasta que estén listos para ser recalentados.

## 4 RECALIENTE Y REFRESQUE

en un horno Combitherm de Alto-Shaam para restaurar las temperaturas seguras para los alimentos y maximizar su calidad para el servicio.

## 5 MANTENGA

en el armario de mantenimiento de calor Alto-Shaam CombiMate®. El calor suave y radiante de Halo Heat® permite una flexibilidad avanzada de montaje y temporización previa al servicio, de manera que cada evento se pueda realizar según lo programado.



DOMINE los ELEMENTOS



— FIRE WATER AIR —

# CON EL HORNO COMBITHERM® CT PROFORMANCE™

El horno Combitherm CT PROformance brinda un control completo sobre los elementos variables del fuego, el agua y el aire para obtener alimentos de la mejor calidad.

El horno CT PROformance, diseñado con un compromiso hacia la innovación en el servicio de alimentos, ofrece rendimiento sin precedentes. Ejecute sistemáticamente cada menú, de básico a complejo, con impecable precisión y consistencia... más rápido que nunca antes.

El tiempo que se ahorra cocinando con un horno CT PROformance significa un uso más eficaz de la mano de obra y una operación más rentable.



Cocine al vapor, hornee, ase o escale en grandes cantidades con un carro de bandejas insertables con ruedas y una opción programable que simplifica la cocción con solo apretar un botón. Esta programación de un solo botón garantiza la uniformidad del producto de banquete en banquete, sin importar quién cocine.

Un carro de platos de comida con ruedas proporciona comodidad con una manipulación de productos mínima. El servicio de banquete para 50 o 5000 personas se vuelve mucho más fácil con CT PROformance.

Cuando se trata de servir el banquete, CT PROformance recalentará en minutos los platos de comida hasta temperaturas adecuadas para servir, sin secar o recocer sus alimentos o dejar condensación de humedad en sus platos.



# SISTEMA DE PROCESAMIENTO DE REFRIGERACIÓN, CONGELAMIENTO Y ENFRIAMIENTO QUICKCHILLER™

Prepare su banquete hasta cinco días antes con la comodidad y seguridad del enfriador QuickChiller. Saque una carga completa de alimentos del horno Combitherm y colóquela en el enfriador

QuickChiller para enfriarla rápidamente. Luego, almacene el carro hasta cinco días en el cuarto frío hasta que sea el momento de servir los alimentos.



## ARMARIO DE MANTENIMIENTO COMBIMATE® FIJO O MÓVIL

Después de que los alimentos enfriados se hayan servido y recalentado en un carro de platos dentro de un horno de combinación, llévelos directamente hacia el armario de mantenimiento de acompañamiento de Alto-Shaam. Los discursos largos, el atraso del novio o la novia u otros atrasos imprevistos ya no serán una preocupación con la capacidad de mantenimiento extendida de un armario CombiMate. Estará listo cuando sus invitados estén listos para comer, con alimentos calientes y de calidad. O bien, monte sus artículos puestos en bandejas en nuestra rejilla de producción móvil y suministre sus alimentos para el servicio buffet según lo necesite.

## CARROS PARA BANQUETES

Los carros móviles de servicio pesado para banquetes le proporcionan otra opción para los platos cubiertos o no cubiertos y alimentos puestos en bandejas. Los carros están disponibles en capacidades para 96, 128, o 192 platos o comidas con opciones de estantes ajustables para admitir bandejas para alimentos o para servir.

Los carros móviles para banquetes de Alto-Shaam incluyen un paragolpes

de perímetro completo y manillas para protegerlos de las paredes y proporcionan un mantenimiento seguro y uniforme de las temperaturas al interior de todo el armario sin ventiladores de aire forzado, recipientes de humedad adicionales ni calor preestablecido. Los alimentos mantienen su humedad, textura y calidad, y se mantienen en la temperatura óptima hasta que están listos para servir.



*El modelo 1000-BQ2/96 se muestra con puerta dividida opcional*

## CAPACIDADES PARA LOS PLATOS CUBIERTOS DEL CARRO PARA BANQUETES

### 1000-BQ2/96

128 203 - 222mm platos  
96 229 - 254mm platos  
64 260 - 324mm platos

### 1000-BQ2/128

176 203 - 222mm platos  
128 229 - 254mm platos  
96 260 - 298mm platos  
64 1305 - 324mm platos

### 1000-BQ2/192

256 203 - 222mm platos  
192 229 - 254mm platos  
128 1260 - 324mm platos

# SISTEMA DE RECALENTAMIENTO DE PLATOS PARA COCCIÓN, ENFRIAMIENTO Y BANQUETES

## CTP20-10

*Disponible en modelos a gas sin caldera y eléctricos con o sin caldera*

El horno CTP20-10 es un modelo estrecho con estante insertable, que proporciona una producción de gran volumen en un espacio limitado. Es compatible con el sistema de gestión de rejillas integrado de Alto-Shaam y está equipado con un carro de bandejas insertables con ruedas (solo acepta bandejas de vapor o planas de tamaño mediano).

<b>Capacidad del producto*</b>	109 kg
<b>Capacidad de la bandeja</b>	Veinte (20) bandejas de tamaño completo o GN 1/1 Veinte (20) bandejas planas de tamaño mediano
<b>Capacidad del plato</b>	51 o 60 platos de 381 mm de diámetro o platos más pequeños en carros de platos opcionales
<b>Dimensions A x A x P</b>	2012 mm x 906 mm x 1072 mm



## CTP20-20

*Disponible en modelos a gas sin caldera y eléctricos con o sin caldera*

El horno Combitherm CTP20-20 es la parte central del sistema de banquetes completamente integrado y está equipado con un carro con ruedas que le permite cocinar los alimentos para luego trasladarlos al calentador móvil CombiMate® o al enfriador Quickchiller™ compatible de Alto-Shaam. Luego, cuando sea el momento del servicio, coloque los alimentos en los platos y recalientelos para obtener resultados rápidos y uniformes sin sacrificar la calidad.

<b>Capacidad del producto*</b>	218 kg
<b>Capacidad de la bandeja</b>	Cuarenta (40) bandejas de tamaño completo o GN 1/1 Veinte (20) bandejas planas de tamaño completo
<b>Capacidad del plato</b>	78 o 108 platos de 254 - 305 mm de diámetro en carros de platos opcionales
<b>Dimensions A x A x P</b>	2012 mm x 1111 mm x 1192 mm



DIMENSIONES DE LAS BANDEJAS	
Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1):	530mm x 325mm x 65mm
Bandejas de vapor de tamaño mediano (GN 1/2):	(325mm x 265mm x 65mm)
Bandejas planas de tamaño completo:	457 mm x 660 mm x 25 mm
Bandejas planas de tamaño mediano:	457 mm x 330 mm x 25 mm

## QC2-100

Disponible con condensador independiente o remoto

Este enfriador QuickChiller™ cuenta con un carro de alimentos con ruedas completamente integrado y trabaja en conjunto con los hornos Combitherm® CTP20-10 y CTP20-20 y los calentadores móviles CombiMate®. Trabaje mejor y más eficientemente con la capacidad para enfriar cargas completas de alimentos.

<b>Capacidad del producto†</b>	218 kg
<b>Chilling Capacity†</b>	109 kg
<b>Capacidad de la bandeja</b>	Cuarenta (40) bandejas de tamaño completo o GN 1/1
	Veinte (20) bandejas planas de tamaño completo

<b>QC2-100 Dimensions A x A x P</b>	2457mm x 1295mm x 1067mm
-------------------------------------	--------------------------

<b>QC2-100R Dimensions A x A x P</b>	2183mm x 1295mm x 1067mm
--------------------------------------	--------------------------



QC2-100

QC2-100R con condensador remoto

## 1000-BQ2/96, /128, /192

Mantenga las bandejas o platos de alimentos calientes y frescos hasta que se sirvan. Diseñados para adaptarse a cualquier tipo de mantenimiento para banquetes (platos cubiertos, portaplatos cubiertos o descubiertos), este calentador móvil también acepta bandejas para servicio de banquetes y estantes adicionales para bandejas de tamaño completo y mediano.

### Capacidad del producto

<b>1000-BQ2/96</b>	96 229 - 254mm de diámetro con cubiertas (6 par grille) 16 estantes en total
<b>1000-BQ2/128</b>	128 229 - 254mm de diámetro con cubiertas (8 par grille) 16 estantes en total
<b>1000-BQ2/192</b>	192 229 - 254mm de diámetro con cubiertas (6 par grille) 32 estantes en total

### Dimensions A x A x P

<b>1000-BQ2/96</b>	1716mm x 964mm x 783mm
<b>1000-BQ2/128</b>	1716mm x 1164mm x 783mm
<b>1000-BQ2/192</b>	1716mm x 1744mm x 783mm



1000-BQ2/192

1000-BQ2/128

1000-BQ2/96

## 20-20MW y 20-20W

Complete su sistema de banquetes integrado con el armario de mantenimiento de calor de acompañamiento CombiMate. Esta unidad usa Halo Heat®, la tecnología de mantenimiento comprobada de Alto-Shaam y es compatible con hornos insertables Combitherm y enfriadores insertables QuickChiller. Permite la entrega y montaje por adelantado de sus alimentos, de manera que no tenga que preocuparse sobre la pérdida de calidad.

<b>Capacidad del producto</b>	218kg
<b>Capacidad de la bandeja†</b>	Cuarenta (40) bandejas de tamaño completo o GN 1/1 Veinte (20) bandejas GN 2/1
<b>Dimensions A x A x P</b>	1898mm x 888mm x 1049mm



El modelo 20-20MW se muestra con un carro para bandejas insertables

## CS-100 y CS-200

Disponibles con y sin protección contra estornudos de vidrio transparente

Mantenga los artículos de exhibición y trinchados en su máxima perfección durante todo el servicio con las estaciones para trinchado Halo Heat® que cuentan con estantes calentados, uno o dos focos de calor y también controles simples de temperatura, luz y energía. Estas unidades también cuentan con protecciones contra estornudos de vidrio montadas en la parte delantera, desmontables y opcionales. Colóquela en la parte superior de un horno de cocción y mantenimiento de Alto-Shaam compatible o sobre una unidad para mantenimiento de calor para una estación móvil para trinchado.

### Capacidad del producto

<b>CS-100</b>	16 kg
<b>CS-200</b>	32 kg

### Dimensions A x A x P

<b>CS-100/S</b>	787mm x 466mm x 648mm
<b>CS-200/S</b>	838mm x 654mm x 785mm



CS-100/S con protección contra estornudos opcional

CS-200

\*Basado en bandejas de 102 mm de profundidad

†Basado en bandejas de 64 mm de profundidad. La capacidad de enfriamiento ideal es equivalente a la mitad de la capacidad de carga total.

Mejore el nivel de presentación de su buffet o puesto de trabajo con las estaciones para trinchado Halo Heat®.



# BANQUETES



**Oficina central mundial de Alto-Shaam**  
 W164 N9221 Water Street, P.O. Box 450  
 Menomonee Falls, WI 53052-0450, EE. UU.  
 Número gratuito 800-558-8744  
 Teléfono 1-262-251-3800

**Alto-Shaam Canadá**  
 Concord, Ontario Canadá  
 Número gratuito 866-577-4484  
 Teléfono 905-660-6781

**Alto-Shaam Francia, L.L.C.**  
 Aix en Provenza, Francia  
 Teléfono +33(0)4-88-78-21-73

**Alto-Shaam México**  
 León, México  
 Teléfono +521 477-754-1305

**Alto-Shaam Asia**  
 Shanghai, China  
 Teléfono +86-21-6173 0336  
 400-611 6908

**Alto-Shaam Centro y Sudamérica**  
 Miami, FL EE. UU.  
 Teléfono 1-954-655 5727

**Alto-Shaam GmbH**  
 Bochum, Alemania  
 Teléfono +49(0)234-298798-0

**Alto-Shaam Rusia**  
 Moscú, Rusia  
 Teléfono +7-903-793-2331



www.alto-shaam.com | 800-558-8744 | 262-251-3800

