

Niedrigtemperaturöfen



ALTO-SHAAM®

HALO
HEAT®



FERTIG. SERVIEREN. GENIESSEN.

Präzises Niedrigtemperaturgaren in dem originalen Niedrigtemperaturofen mit dem exklusiven Halo Heat® Ringwärmesystem liefert seit Jahrzehnten perfektes Prime Rib. Schaffen Sie zusätzliche Produktionszeit, indem Sie Corned Beef, Lammkoteletts, gedämpfte Rind-Rippchen, Confit und sogar Jogurt über Nacht garen. Garen Sie Ihre Speisen mit Perfektion und halten Sie diese stundenlang heiß, ohne die Speisenqualität zu beeinträchtigen. Keine Gebläse. Keine Feuchtigkeitszugabe. Keine Aufsatzhaube. Nur unvergleichlicher Geschmack.

Entdecken Sie die vielen Vorteile der schonenden Strahlungswärme von Halo Heat. Ob Sie Maispoulardenbrust, Schweinerücken oder Barbecue Ribs garen, der Original-Niedrigtemperaturofen wird die Speisemengen maximieren und gleichzeitig Arbeits-, Wareneinsatz- und Energiekosten verringern.





PERFEKTE TEMPERATUR. PERFEKTE ZEIT.



Erzielen Sie auch in den Stoßzeiten den besten Geschmack und maximieren Sie gleichzeitig Ihren Gewinn mit der Halo Heat® Technologie. Unsere innovative Garmethode ist zur Maximierung von Küchenproduktion und Speisenqualität konzipiert.

● **Garen über Nacht** – Beginnen Sie schon am Vorabend mit dem Garen, um Arbeitskosten zu sparen. Ihre Speisen werden zur Perfektion gegart und sind am nächsten Tag bereit zum Servieren.

● **Erweitern Sie Ihre Speisekarte** – Mit verschiedenen Größen und Optionen für Ihre Küche kann selbst ein sehr kleiner Betrieb mit einem Niedrigtemperaturofen seine Speisekarte erweitern, da dieser Ofen bei jeder Befüllung gleichmäßige Ergebnisse liefert. Bei den Modellen mit Deluxe-Steuerung können Sie mit den programmierbaren Funktionen acht Favoriten-Rezepte speichern, die mit einem Knopfdruck abgerufen werden können.

● **Einfach zu bedienen** – Legen Sie die Heißhaltetemperatur fest und garen Sie mit der einfachen Steuerung nach Zeit oder garen Sie mit der Deluxe-Steuerung bis zu einer bestimmten Temperatur, die von der Kerntemperatursonde gemessen wird. Der Ofen schaltet automatisch in den Heißhaltemodus, nachdem der Garzyklus abgeschlossen wurde.

● **Größerer Speisenertrag** – Servieren Sie mehr Portionen vom gleichen Fleischstück, um Ihre Marge zu vergrößern. Alto-Shaam Niedrigtemperaturofen haben ungefähr 18 % weniger Gewichtsverlust beim Garen als herkömmliche Konvektionsöfen.

● **Natürliche Alterung** – Holen Sie das Beste aus preiswerteren und weniger gefragten Fleischsorten. Rinderbrust, Schulterfleisch und andere Fleischsorten werden mit jeder Stunde im Heißhaltemodus mürber.

● **Geringer Stromverbrauch** – Sparen Sie bei der Stromrechnung, indem Sie eine Charge Speisen für weniger als \$1 Stromkosten garen.

● **Nutzen Sie das Platzangebot optimal aus** – Sie sind nicht an die Aufsatzhaube gebunden – der Niedrigtemperaturofen lässt sich an einer beliebigen Stelle in der Küche aufstellen, wodurch Sie jeden Tag bis zu \$30 an Betriebskosten sparen können.

ÖFEN MIT EINER KAMMER

300-TH/III

Mit programmierbarer Deluxe-Steuerung

Produktkapazität 16 kg

Behälterkapazität 3 Behälter (GN 1/1, 65mm)
6 Behälter (GN 1/2, 65mm)

Abmessungen
H x B x T 480mm x 426mm x 643mm



300-TH/III

500-TH SERIE

Erhältlich mit einfacher Steuerung oder programmierbarer Deluxe-Steuerung

Produktkapazität 18 kg

Behälterkapazität 4 Behälter (GN 1/1, 65mm)
8 Behälter (GN 1/2, 65mm)

Abmessungen
H x B x T 848mm x 483mm x 675mm



500-TH/III

750-TH SERIE

Erhältlich mit einfacher Steuerung oder programmierbarer Deluxe-Steuerung

Produktkapazität 45 kg

Behälterkapazität 10 Behälter (GN 1/1, 65 mm)
5 Behälter (GN 2/1, 65 mm)

Abmessungen
H x B x T 848mm x 676mm x 802mm



750-TH/III

1000-TH SERIE

Erhältlich mit einfacher Steuerung oder programmierbarer Deluxe-Steuerung

Produktkapazität 54 kg

Behälterkapazität 4 Behälter (GN 1/1, 65 mm)
Variable Einschubleisten bei Verwendung von Rosten.

Abmessungen
H x B x T 1021mm x 597mm x 802mm



1000-TH-II

BEHÄLTERMASSE

Behälter (GN 1/1):	530mm x 325mm x 65mm
Behälter (GN 1/2):	325mm x 265mm x 65mm
Behälter (GN 2/1):	650mm x 530mm x 65mm

OFEN MIT ZWEI KAMMERN

1200-TH/III

Mit programmierbarer Deluxe-Steuerung

Produktkapazität
(PRO KAMMER) 54 kg

Behälterkapazität
(PRO KAMMER) 4 Behälter (GN 1/1, 65 mm)
Variable Einschubleisten bei Verwendung von Rosten.

Abmessungen
H x B x T 1920mm x 608mm x 802mm



1200-TH/III

1000-TH-I

Mit einfacher Steuerung

Produktkapazität
(PRO KAMMER) 54 kg

Behälterkapazität
(PRO KAMMER) 4 Behälter (GN 1/1, 65 mm)
Variable Einschubleisten bei Verwendung von Rosten.

Abmessungen
H x B x T 1920mm x 608mm x 802mm



1000-TH-I

HACCP-DOKUMENTATIONSSOFTWARE

Eine Option, die Ihre Anforderungen an die Dokumentation unterstützt

HACCP-Konformität war noch nie so einfach. Jeder Alto-Shaam Niedrigtemperaturofen mit der programmierbaren Deluxe-Steuerung bietet einen optionalen Daten-Logger, der die Speisentemperaturmesswerte und Betriebsmodi automatisch verfolgt und nach Datum und Zeit aufzeichnet; alle diese Daten können auf einen USB-Datenträger heruntergeladen werden.

Niedrigtemperaturöfen



Alto-Shaam Welthauptsitz

W164 N9221 Water Street, P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450, U.S.A.
Tel. 800-558-8744; 1-262-251-3800

Alto-Shaam Asia

Shanghai, China
Tel. +86-21-6173 0336
400-611 6908

Alto-Shaam Canada

Concord, Ontario Kanada
Gebührenfreie Rufnummer 866-577-4484
Tel. 905-660-6781

Alto-Shaam Mittel- und Südamerika

Miami, FL USA
Tel. 1-954-655-5727

Alto-Shaam M.E. L.L.C.

Dubai, UAE
Tel. 00971508531707

Alto-Shaam France, L.L.C.

Aix en Provence, Frankreich
Tel. +33(0)4-88-78-21-73

Alto-Shaam GmbH

Bochum, Deutschland
Tel. +49(0)234-298798-0

Alto-Shaam Mexico

Leon, Mexico
Tel. +521 477-754-1305

Alto-Shaam Russia

Moskau, Russland
Tel. +7-903-793-2331



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



ÖKOlogisch intelligent
ÖKOnomisch intelligent