

Wees slim, kook smart!

De nieuwe compact ovens voor
Restaurant, Hotel & Catering!



ALTO-SHAAM®
Benelux





„De resultaten zijn perfect en in de “holding” krijgt het vlees nog een extra dimensie.”

Gastronoom Dirk Eggers (Sprockhövel) heeft al meerdere Alto-Shaam apparaten in gebruik en is ook van de nieuwe ALTO-SMART overtuigd.
www.hotel-restaurant-eggers.de

De nieuwe ALTO-SMART! Het origineel van Alto-Shaam!



300-TH/III

“Cook & Hold ” tot in de perfectie voor elke keuken en outdoor catering

- Braden en warmhouden op de kleinste oppervlakte
- **HALO HEAT** techniek zonder ventilator
- 8 Programma's instelbaar



300-S

AltoShaam-webshop.nl

De instellingen voor de braad cyclus en de warmhoudmodus is bij de **ALTO-SMART 300-TH III** eenvoudig, de meest voor komende instellingen kunnen opgeslagen worden. Braden kan zowel op tijd als met de kerntemperatuur voeler.
 In combinatie met de warm houd kast **ALTO-SMART 300-S** welke bereide spijzen voor meerdere uren zonder kwaliteit verlies warm houdt.



AltoShaam-webshop.nl



Exact de Juiste!

De 4.10^{ESI} Combioven!

CT Express™

Eindelijk een Combi oven die U aanspreekt in zowel uw budget als de afmetingen.

- Uitgebreid en flexibel braden.
- Geringe oppervlakte.
- 250 programma's met elk 10 stappen.
- Eenvoudige bediening met ons Touch Screen.
- Minder energie verbruik door boiler vrije technologie en het gesloten kabinet.



Gold-n-Brown functie:

Onttrekt overbodige vochtigheid en geeft een extra gebruide en krokante ervaring.



Uw persoonlijke Design:

De CombiTouch CT Express kan in elke kleur geleverd worden die U wenst, beeldmerk, keuken design of bij Uw persoonlijke uitstraling past.



Lage Temperatuur Oven 300 -TH III Cook & Hold.

- HALO HEAT... braden en warmhouden met de gepatenteerde Alto-Shaam techniek.
- Gering energie verbruik, 0,8 kw.
- Geen afzuig kap nodig.
- Touch Screen controle en kerntemperatuur voeler.
- RVS uitvoering, met 4 handgrepen.
- 8 Programma's instelbaar.
- Twee roosters en een opvangbak.

Geleiders: 8 x GN 1/1
 Capaciteit: 3 x GN 1/1, 65 mm
 Aansluitwaarde: 230 V; 1NPE; 0,8 kW
 Afmetingen B/D/H: 426 x 646 x 480 mm



Lage Temperatuur Warmhoudkast 300-S

- HALO HEAT... warmhouden met de gepatenteerde Alto-Shaam techniek.
- Temperatuur instelling met geheugen functie.
- Gering energie verbruik, 0,8 kw.
- RVS uitvoering, met 4 handgrepen.

Geleiders: 8 x GN 1/1
 Capaciteit: 3 x GN 1/1, 65 mm
 Aansluitwaarde: 230 V; 1NPE; 0,8 kW
 Afmetingen B/D/H: 426 x 646 x 480 mm



CombiTouch oven 4.10Esi

- Gesloten systeem voor efficiënter braden.
- Voor zichzelf sprekende Touch Screen bediening.
- 3 Modus/Functie mogelijkheden (Stomen, Convector, Combi.).
- Regenereren
- 250 programma's met elk 10 stappen.
- Braden op tijd of met kerntemperatuur voeler.
- Twee luchtsnelheden.
- Een punt kerntemperatuur voeler. (optie)
- CombiClean, 4 programma's. (optie)
- Handdouche. (optie)
- HACCP. (optie)
- Stapelbaar. (optie)
- Kleur. (optie)

Geleiders: 10 x GN 1/1
 Capaciteit: 5 x GN 1/1, 65 mm
 Aansluitwaarde: 400 V; 3NPE; 5,9 kW
 Afmetingen B/D/H: 514 x 804 x 768 mm