


ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBITHERM® | ALTO-SHAAM.



Готовность к новым открытиям.

Мы создаем инновационные решения, которые помогают нашим клиентам решать актуальные задачи. Наши системы призваны предоставить клиентам чувство уверенности, необходимое для открытия новых горизонтов и поиска нестандартных возможностей. Каждый день мы стремимся разрабатывать оборудование для общественного питания, которое является столь же интуитивно понятным и эффективным, сколько и надежным, чтобы помочь нашим клиентам успешнее окупать инвестиции и раскрывать весь творческий потенциал. Ведь наша репутация напрямую зависит от репутации наших клиентов.

Имея штаб-квартиру и завод-изготовитель в Меномони-Фолс, штат Висконсин, Alto-Shaam с гордостью предлагает оборудование для общественного питания, созданное в США, более чем в 90 странах по всему миру.



«Теперь, вместо того чтобы заниматься догадками и постоянно производить проверки, мы используем специальную печь и каждый раз добиваемся идеального результата. Точность, которой можно достичь, просто поражает».

Питер Сандрони | Шеф-повар/владелец
La Merenda

НАША ИСТОРИЯ

1960-е



Основатель компании **Джерри Маас**, ища способ сохранения жареного цыпленка теплым во время доставки в период висконсинских зим, начинает использовать гибкие нагревательные элементы и создает инновационные тепловые шкафы. Halo Heat® впервые были представлены в 1968 году на выставке Национальной ассоциации ресторанов (National Restaurant Association Show).

Все началось с ночного эксперимента по приготовлению говядины, который привел к созданию совершенно новой категории профессионального кухонного оборудования: **печей томления с эксклюзивной технологией Halo Heat®**.



1970-е

1980-е



В ответ на растущую потребность в обеспечении универсальности и эффективности современных кухонь Alto-Shaam создает инновационную печь — **пароконвектомат Combitherm®**.

Развитие прогрессивной компании, предлагающей полноценные кухонные системы, приводит к значительному росту и расширению бизнеса и получению заказов из разных точек мира — от круизных лайнеров до Антарктики.

1990-е

2010-е



Понимая, как технология Structured Air Technology® может преобразовать отрасль, компания Alto-Shaam объединяется с Филом МакКи, основателем и генеральным директором Appliance Innovation, чтобы разработать революционную линейку **мультипечей Vector®**.

Непревзойденная универсальность.

В отрасли общественного питания вы должны извлекать для себя пользу из любой возможности. Независимо от того, требуется ли вам расширение для удовлетворения растущего спроса или адаптация меню для следования актуальным тенденциям, ваша кухня в любом случае должна быть подготовлена и оснащена должным образом.

Объединение нескольких режимов приготовления в одном приборе — пароконвектомате Combitherm® — обеспечивает безграничные возможности, надежность и непревзойденную производительность. Это универсальное решение для эффективного и стабильного приготовления блюд. Пароконвектоматы Combitherm выполняют функции конвекционной печи, пищеварочного котла, пароварки, жаровни, коптильни и многих других приборов.

Пароконвектоматы Combitherm дают вам возможность готовить каждое блюдо, независимо от его сложности, быстрее, чем когда-либо, с безупречной точностью и стабильностью.

Пароконвектоматы Combitherm гарантируют непревзойденное разнообразие возможностей.

- **Отваривайте** нежное филе лосося или делайте овощи на пару без ущерба для вкуса или текстуры
- **Готовьте** картофель, рис и макаронные изделия, получая стабильные результаты
- **Комбинируйте пар и конвекцию** для идеальной обжарки мяса, рыбы и птицы
- **Создавайте** соусы и запеканки за один этап
- **Разогревайте блюда быстро и безопасно** под полным контролем
- **Запекайте и обжаривайте**, получая продукты с хрустящей корочкой, нежные внутри



Максимальная эффективность и производительность.

На рынке существуют и другие комбинированные печи, но ни одна из них не достигает эффективности и производительности печей Alto-Shaam. Ключевое отличие — это наша инновационная конструкция без бойлера в сочетании с технологией PROpower™. Благодаря технологии быстрой подачи пара без бойлера система обеспечивает улучшенный контроль над нагревом, временем приготовления и качеством пищи, а также позволяет с точностью регулировать объем подачи пара. Таким образом, система поддерживает уровень парообразования без резервуара для воды. В отличие от моделей с бойлером, вместо нагрева в отдельном резервуаре холодная вода или вода комнатной температуры распыляется непосредственно на нагреваемую поверхность. Затем вентиляторы обеспечивают циркуляцию пара в камере печи.

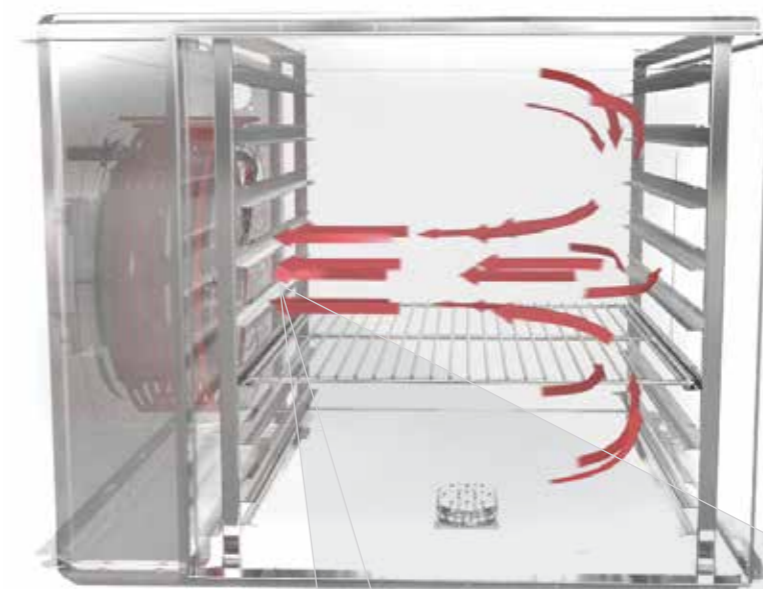
Эта конструкция приводит к снижению расхода воды на 80%, гарантирует превосходную производительность и повышенную надежность. Кроме того, операторы сокращают трудовые затраты на техническое обслуживание бойлера и расходы на покупку его запасных частей. Никакого обслуживания бойлера. Никакого сгорания нагревательного элемента. И вы по-прежнему получаете возможность работать с переменным паром, конвекцией или сочетанием обоих режимов.

Эксклюзивная технология PROpower™ в пароконвектоматах Combitherm способна ускорить приготовление на 80% по сравнению с обычными духовыми шкафами и на 20% по сравнению с другими комбинированными печами. PROpower работает в режимах Turbo, Eco и в режиме сниженной мощности.



Согласно рейтингам Pacific Gas & Electric и Energy Star, пароконвектомат Combitherm CT PROformance™ отличается самой высокой энергоэффективностью в отрасли среди изделий своего класса.

Технология подачи пара без бойлера Уменьшение расхода воды на 80%



Автореверсивный вентилятор обеспечивает циркуляцию пара в камере печи.

Отсутствие отдельного резервуара для воды, требующего обслуживания, очистки и ремонта.

Регулируйте уровень пара благодаря высокоточной быстрой подаче.



Новый стандарт совершенства в приготовлении пищи.

Воплощая в себе нашу приверженность инновациям в сфере оборудования для общественного питания, пароконвектомат Combitherm® CT PROformance™ является высокотехнологичным комбинированным устройством с самым интуитивным управлением. Максимально повысьте качество блюд, улучшите текстуру и увеличьте выход продукции благодаря высокой точности и контролю. Система проста в управлении, позволяет настраивать рецепты и обеспечивает интуитивное приготовление одним нажатием кнопки. Узнайте о ней больше, чтобы оценить уникальные инновационные функции.

Печь CT PROformance, доступная в различных размерах и конфигурациях, идеально подходит для любых компаний, где требуется повышение качества блюд, оптимизация пространства на кухне и сокращение трудовых затрат.

Почему CT PROformance? Узнайте, что отличает нас от остальных.

Безззорная конструкция экономит ценное пространство под вытяжкой и сокращает расходы на вентиляцию.

Приготовление на 20% быстрее, чем в других комбинированных печах, и до 80% быстрее по сравнению с технологией конвекции благодаря PROpower™. Повышенная производительность. Улучшенный контроль температуры. Ускоренный нагрев.

Уменьшение расхода воды на 80% благодаря конструкции без бойлера. Превосходная производительность, повышенная надежность, сокращение трудовых затрат на техническое обслуживание бойлера и расходов на покупку его запасных частей.

Легко интегрируемый режим копчения: дополнительная функция CombiSmoke®. Горячее или холодное копчение с помощью древесной щепы. Отсутствие остаточного запаха и влияния на вкус последующих блюд. Не влияет на вместимость печи, герметичность дверцы и производительность.

Съемный термощуп легко калибруется. Его конструкция создана для простой замены, высокой надежности, сокращения простоев печи и расходов на ремонт. Дополнительно — вакуумный термощуп.

Ручка дверцы со светодиодной подсветкой для нужд загруженной кухни, подающая визуальные уведомления о состоянии процесса.

Выдвижной промывочный шланг в передней части. Высокоэффективная распылительная головка PROrinse™.

Обеспечение безопасности сотрудников. Система вентиляции SafeVent™ автоматически стравливает горячий воздух и пар в течение последних 60 секунд цикла приготовления. Вы можете открыть дверцу сразу после окончания цикла без риска обжечься.

Инновационная безопасность

Позаботьтесь о безопасности сотрудников. Система вентиляции SafeVent™ автоматически стравливает горячий воздух и пар в течение последних 60 секунд цикла приготовления. Вы можете открыть дверцу сразу после окончания цикла без риска обжечься.



Трехпанельная стеклянная дверца CoolTouch3™ также гарантирует безопасность работников. Трехпанельное стекло удерживает тепло внутри, в то же время оно прохладное на ощупь и на 15% лучше сохраняет температуру для повышения производительности и безопасности.



Оptionальная автоматическая жирулавливающая система безопасно извлекает и утилизирует горячий жир с помощью насоса, чтобы упростить очистку, сократить трудовые затраты и расходы на техническое обслуживание, а также уменьшить время простоя печи из-за скопления жира.



Продуманная конструкция

Безззорная конструкция экономит ценное пространство под вытяжкой и сокращает расходы на вентиляцию. Поместите печь рядом с любой единицей оборудования — в любом месте на линии.



Легко интегрируемый режим копильни: дополнительная функция CombiSmoke®. Горячее или холодное копчение с помощью древесной щепы. Отсутствие остаточного запаха и влияния на вкус последующих блюд. Не влияет на вместимость печи, герметичность дверцы и производительность.



Съемный термощуп легко калибруется. Его конструкция создана для простой замены, высокой надежности, сокращения простоев печи и расходов на ремонт. Дополнительно — вакуумный термощуп.



Выдвижной промывочный шланг в передней части. Высокоэффективная распылительная головка PROrinse™.



Сократите трудовые затраты с помощью функции автоматической очистки CombiCleanPLUS™ с пятью режимами работы: от «легкой чистки» до «сильных загрязнений». Используйте безопасные, удобные очищающие таблетки или дополнительное жидкое моющее средство.



Ручка дверцы со светодиодной подсветкой для нужд загруженной кухни, подающая визуальные уведомления о состоянии процесса.

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBITHERM®

Универсальное оборудование для длительных смен.

СТР6-10

Компактная настольная модель Combitherm СТР6-10 идеально подходит для гарниров небольшого объема и блюд специального ассортимента. Она позволяет готовить на пару, запекать, тушить, жарить, обжаривать и разогревать ваши фирменные блюда. Поставьте одну печь на другую или поместите ее на подставку или столешницу — оцените универсальность и высокое качество без ущерба свободному пространству.



ВМЕСТИМОСТЬ
33 кг

ВМЕСТИМОСТЬ ПОДДОНОВ
Семь (7) полноразмерных
гастроемкостей или GN 1/1
Семь (7) плоских гастроемкостей
половинного размера
*Шесть (6) полноразмерных
гастроемкостей или GN 1/1
*Шесть (6) плоских гастроемкостей
половинного размера
*С режимом копильни

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
34-1/2" x 35-11/16" x 41-7/16"
(876 мм x 906 мм x 1053 мм)

Доступные комплектации: газовый инжекторный; электрический с бойлером или инжекторный; вытяжка без воздуховода CombiHood PLUS™ (только для электрических моделей)

Отраслевой стандарт.

СТР7-20

Наша самая популярная модель, соответствующая общепринятым стандартам в отрасли — Combitherm СТР7-20 обладает достаточной мощностью и вместимостью даже для самых загруженных кухонь. Этот пароконвектомат, обеспечивающий потрясающую производительность, идеально подходит для размещения на предприятиях с массовым производством. Поставьте один пароконвектомат на другой или поместите его на подставку — оцените универсальность и высокое качество без ущерба свободному пространству.



ВМЕСТИМОСТЬ
76 кг

ВМЕСТИМОСТЬ ПОДДОНОВ
Шестнадцать (16) полноразмерных
гастроемкостей или GN 1/1
Восемь (8) полноразмерных
плоских гастроемкостей
*Четырнадцать (14) полноразмерных
гастроемкостей или GN 1/1
*Семь (7) полноразмерных
плоских гастроемкостей
*С режимом копильни

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
37-13/16" x 43-3/4" x 46-3/16"
(961 мм x 1111 мм x 1173 мм)

Доступные комплектации: газовый инжекторный; электрический с бойлером или инжекторный; вытяжка без воздуховода CombiHood PLUS™ (только для электрических моделей)

Максимальная эффективность в небольших помещениях.

СТР10-10

Обладая такой же мощностью, стабильностью и точностью, как и остальное оборудование нашей линейки, этот пароконвектомат является более компактной версией модели СТР10-20, что позволяет размещать его на таких кухнях, где пространство ограничено, но загрузка очень высока. Поставьте один пароконвектомат на другой или поместите его на подставку — оцените универсальность и высокое качество без ущерба свободному пространству.



ВМЕСТИМОСТЬ
54 кг

ВМЕСТИМОСТЬ ПОДДОНОВ
Одиннадцать (11) полноразмерных
гастроемкостей или GN 1/1
Одиннадцать (11) плоских
гастроемкостей половинного размера
*Десять (10) полноразмерных
гастроемкостей или GN 1/1
*Десять (10) плоских гастроемкостей
половинного размера
*С режимом копильни

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
45-11/16" x 35-11/16" x 41-7/16"
(1160 мм x 906 мм x 1053 мм)

Доступные комплектации: газовый инжекторный; электрический с бойлером или инжекторный; вытяжка без воздуховода CombiHood PLUS™ (только для электрических моделей)

Готов к любой задаче.

СТР10-20

Combitherm СТР10-20 идеально подходит для размещения в таких учреждениях, как университеты и школы, где высок спрос на количество и качество. Благодаря возможностям приготовления на пару, запекания, тушения, жарки, обжаривания и разогрева эта печь заменит многие дорогостоящие компоненты, которые занимают ценное пространство на вашей кухне, и позволит экономить время и трудовые ресурсы.



ВМЕСТИМОСТЬ
109 кг

ВМЕСТИМОСТЬ ПОДДОНОВ
Двадцать две (22) полноразмерных
гастроемкости или GN 1/1
Одиннадцать (11) полноразмерных
плоских гастроемкостей
*Двадцать одна (21) полноразмерная
гастроемкость или GN 1/1
*Десять (10) полноразмерных
плоских гастроемкостей
*С режимом копильни

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
45-11/16" x 43-3/4" x 47-3/16"
(1160 мм x 1111 мм x 1173 мм)

Доступные комплектации: газовый инжекторный; электрический с бойлером или инжекторный; вытяжка без воздуховода CombiHood PLUS™ (только для электрических моделей)

Вместительное оборудование для интенсивной загрузки.



СТР20-10

СТР20-10 — это передвижная модель, которая обеспечивает высокую производительность при ограниченном пространстве под вытяжкой. Она совместима с банкетной системой Alto-Shaam и идеально подходит для процессов приготовления/охлаждения пищи или разогрева блюд и организации банкетов.

ВМЕСТИМОСТЬ	ВМЕСТИМОСТЬ ПОДДОНОВ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
109 кг	Двадцать две (22) полноразмерные гастроемкости или GN 1/1 Двадцать (20) плоских гастроемкостей половинного размера	79-1/4" x 35-11/16" x 42-1/4" (2012 мм x 906 мм x 1072 мм)

Доступные комплектации: газовый инжекторный; электрический с бойлером или инжекторный

Создан для банкетов.



СТР20-20

Модель Combitherm CTR20-20 с полностью совместимой банкетной системой оснащена вкатной тележкой, которая позволяет приготовить продукты, а затем перевести их в совместимый передвижной тепловой шкаф Alto-Shaam CombiMate® или в систему QuickChiller™. После этого вы сможете в нужное время разложить блюда по тарелкам и быстро разогреть их без риска высыхания, получив стабильный результат.

ВМЕСТИМОСТЬ	ВМЕСТИМОСТЬ ПОДДОНОВ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
218 кг	Сорок (40) полноразмерных гастроемкостей или GN 1/1 Двадцать (20) полноразмерных плоских гастроемкостей	79-1/4" x 43-3/4" x 47" (2012 мм x 1111 мм x 1192 мм)

Доступные комплектации: газовый инжекторный; электрический с бойлером или инжекторный

В Alto-Shaam мы понимаем, что печь является центральным элементом любой кухни.

Именно поэтому мы неустанно работаем над разработкой и производством продуктов, которые обеспечивают безупречную работу в самых сложных условиях, вселяя в операторов уверенность и обеспечивая стабильно высокое качество каждого блюда. Наша команда также стремится предоставлять лучшие в отрасли услуги и поддержку. От консультаций по вопросам установки оборудования и обучения работе с ним до круглосуточной, ежедневной технической поддержки и помощи в вопросах приготовления — мы всегда готовы принять ваш запрос.

Заводская программа установки пароконвектомата гарантирует должную подготовку объекта и обеспечивает правильную установку, сокращая количество проблем с оборудованием, вызванных неправильной установкой, и максимально повышая степень удовлетворенности клиентов.

Почему СТ PROformance? Инновационная безопасность. Продуманная конструкция.

Безззорная конструкция экономит ценное пространство под вытяжкой и сокращает расходы на вентиляцию.

Приготовление на 20% быстрее, чем в других комбинированных печах, и до 80% быстрее по сравнению с технологией конвекции благодаря PROpower™. Повышенная производительность. Улучшенный контроль температуры. Ускоренный нагрев.

Уменьшение расхода воды на 80% благодаря конструкции без бойлера. Превосходная производительность, повышенная надежность, сокращение трудовых затрат на техническое

обслуживание бойлера и расходов на покупку его запасных частей.

Легко интегрируемый режим копчения: дополнительная функция CombiSmoke®. Горячее или холодное копчение с помощью древесной щепы. Отсутствие остаточного запаха и влияния на вкус последующих блюд. Не влияет на вместимость печи, герметичность дверцы и производительность.

Съемный термощуп легко калибруется. Его конструкция создана для простой замены, высокой надежности, сокращения простоев печи и расходов на ремонт. Дополнительно — вакуумный термощуп.

Ручка дверцы со светодиодной подсветкой для нужд загруженной кухни, подающая визуальные уведомления о состоянии процесса.

Выдвижной промывочный шланг в передней части. Высокоэффективная распылительная головка PROrinse™.

Обеспечение безопасности сотрудников. Система вентиляции SafeVent™ автоматически стравливает горячий воздух и пар в течение последних 60 секунд цикла приготовления. Вы можете открыть дверцу сразу после окончания цикла без риска обжечься.

Alto-Shaam специализируется на создании продуктов и систем, которые являются основой успешных программ общественного питания в различных отраслях по всему миру.



ALTO-SHAAM.

Menomonee Falls, WI U.S.A.

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

Полная линейка профессионального кухонного оборудования:

- Пароконвектоматы Combitherm®
- Конвекционные печи
- Печи томления
- Мармиты
- Шкафы для хранения с подогревом
- Печи томления с копчением
- Системы QuickChiller™
- Жарочные шкафы
- Термические полки и карвинговые станции
- Стеллажи и витрины
- Мультипечи Vector®

ALTO-SHAAM ASIA
Шанхай, Китай
Тел.: +86-21-6173-0336

ALTO-SHAAM CANADA
Конкорд, Онтарио, Канада
Бесплатный тел.: 866-577-4484
Тел.: +1-905-660-6781

ALTO-SHAAM MEXICO
Тел.: +1 262 509 6572

ALTO-SHAAM CENTRAL & SOUTH AMERICA
Майами, Флорида, США
Тел.: +1 262 509 6572

ALTO-SHAAM MIDDLE EAST & AFRICA
Дубай, ОАЭ
Тел.: +971-4-321-9712

ALTO-SHAAM FRANCE, L.L.C.
Экс-ан-Прованс, Франция
Тел.: +33(0)4-88-78-21-73

ALTO-SHAAM GMBH
Бохум, Германия
Тел.: +49(0)234-298798-0

ALTO-SHAAM RUSSIA
Москва, Россия
Тел.: +7 903 7932331

ALTO-SHAAM®