

COOK & HOLD-ÖFEN | ALTO-SHAAM.



# Das Unversuchte versuchen.

Wir entwickeln innovative Lösungen für die Herausforderungen unserer Kunden. Mit unseren Systemen erhalten unsere Kunden die nötige Ausrüstung, um Vertrauen in neue Perspektiven zu gewinnen und neue Chancen nutzen zu können. Daher bemühen wir uns Tag für Tag, Lösungen für Großküchen zu entwickeln, die ebenso intuitiv und effizient wie verlässlich sind – und die es unseren Kunden ermöglichen, eine höhere Rendite zu erwirtschaften und Kreativität zu entfalten. Wir erarbeiten uns unseren guten Ruf, indem wir unseren Kunden bei der Etablierung ihres guten Rufes helfen.

Mit Hauptsitz und Fertigung in Menomonee Falls, Wisconsin, bietet Alto-Shaam Großküchentechnik aus den USA weltweit in über 90 Ländern an.



„Ich habe mein gesamtes Restaurantkonzept darauf aufgebaut, was in einem Cook & Hold-Ofen von Alto-Shaam mit einem Stück Fleisch passiert. Alto-Shaam hat es mir ermöglicht, meinen Kunden nicht nur ein qualitativ hochwertiges Produkt zu servieren, sondern auch meinen Arbeitsaufwand zu reduzieren und meinen Reingewinn zu steigern.“

**Charlie the Butcher**  
Eigentümer/Charlie the Butcher's Kitchen

Charlies ganze Geschichte und mehr unter:  
[alto-shaam.com/success](http://alto-shaam.com/success)

# UNSERE ERFOLGSGESCHICHTE

## 1960er

Jerry Maahs, der Gründer, verwendet Wärmekabel zur Entwicklung innovativer Warmhalteschränke, um gebratenes Hähnchen für Lieferungen an Wintertagen in Wisconsin warm zu halten. Halo Heat® debütiert 1968 auf der National Restaurant Association Show.



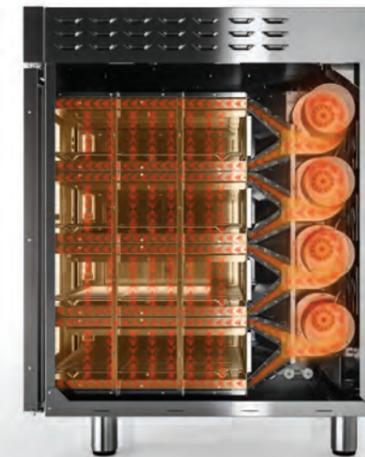
## 1990er

Das Unternehmen übernimmt eine Vorreiterrolle und bietet Komplettküchensysteme an, was zu starkem Wachstum und Expansion führt. Überall werden Installationen durchgeführt – auf Kreuzfahrtschiffen genauso wie an Orten in der Antarktis.



## 1970er

Was als Experiment mit dem Übernacht-Garen von Prime Rib begann, führt zur Entwicklung einer völlig neuen Kategorie der kommerziellen Küchenausstattung: **Cook & Hold-Öfen mit exklusiver Halo Heat® Technologie.**



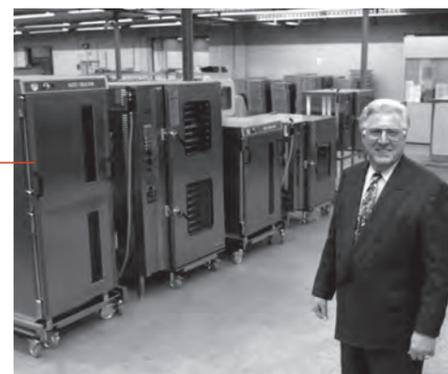
## 2010er

AltoShaam erkennt das Potential der Structured Air Technology® für die Branche und schließt eine Partnerschaft mit Phil McKee, dem Gründer und CEO von Appliance Innovation, um die revolutionäre Produktreihe der **Vector® Multi-Gar-Öfen** zu entwickeln.



## 1980er

Alto-Shaam erkennt den stetig wachsenden Bedarf moderner Küchen an größerer Vielseitigkeit und Effizienz und deckt diesen Bedarf mit dem bahnbrechenden **Combitherm®-Ofen.**



## 2020er

Alto-Shaam stellt Vector® Multi-Gar-Öfen, Cook & Hold-Öfen und Räucheröfen mit neuem, verbesserten Design, neue Steuerungstechnologien und das Cloud-basierte Ofenverwaltungssystem **ChefLinc™** vor.



# Höhere Erträge, bessere Qualität der Speisen.

Jedem in der Lebensmittelbranche ist bekannt, dass hochwertige Speisen dafür sorgen, dass Kunden immer wiederkommen. Aber Speisen von gleichbleibend hoher Qualität herzustellen, ist oft schwer. Und es ist arbeitsintensiv.

Da Arbeit jeden Küchenbetrieb fordert, Platz knapp ist und die Nachfrage nach hochwertigen Speisen stetig steigt, kann jede Küche von einem Cook & Hold-Ofen mit Niedrigtemperaturtechnologie profitieren.

Bei herkömmlichen Garmethoden wird in der Regel Hitze verwendet, die zu unsanft ist, um präzise Temperaturen zu halten. Zudem wird bei diesen Methoden die Hitze ungleichmäßig verteilt, sodass der Koch keine gleichbleibenden Ergebnisse erzielt und die Mitarbeiter Ofen, Grill oder Herdplatte ständig beaufsichtigen müssen.

Darum sind Cook & Hold-Öfen von Alto-Shaam so wertvoll für professionelle Gastronomiebetriebe. Im Vergleich zu herkömmlichen Garmethoden und anderen Niedrigtemperaturöfen können Sie sich darauf verlassen, dass die Cook & Hold-Öfen mit Halo Heat® höhere Erträge und eine bessere Speisenqualität liefern. Die Speisen werden sanft und gleichmäßig gegart. Und da weder mit aggressiver Hitze, Luftumwälzung oder zusätzlicher Feuchtigkeit gearbeitet wird, die die Speisenqualität beeinträchtigen könnten, wird weniger verschwendet. Das gilt besonders für Proteine, da Speisen ihre Feuchtigkeit beibehalten und natürlich zart gegart werden, wodurch die Speisenqualität erhalten und gesteigert wird.

## Einschränkungen anderer Technologien



### Aggressive Heizelemente

wie z. B. Heizstäbe, übergaren Produkte und weisen Temperaturschwankungen von bis zu 175 °C [350 °F] auf.



### Lüfter

trocknen Speisen aus und übergaren sie – was die Erträge mindert.



### Zusätzliche Feuchtigkeit

und Wasser beeinträchtigen die Produktqualität und erhöhen die Betriebskosten.

## Der originale Cook & Hold-Ofen.

*Der Shaam.* Im Laufe der Jahre hat er sich in der Branche für Öfen zum Garen und Heißhalten mit Niedrigtemperaturtechnologie einen Namen gemacht. Alto-Shaam führte als erstes Unternehmen diesen bahnbrechenden Ofen und eine völlig neue Technologie in die kommerzielle Lebensmittelindustrie ein. Und er ist immer wieder der beste. Ganze Marken wurden rund um dieses Erbe aufgebaut – und ein Ruf dadurch geschaffen.

Diese Öfen haben sich bewährt, indem sie Kunden jahrzehntelang Nutzen geboten haben und Alto-Shaam die Kategorie stetig weiterentwickelt hat, um Kundenansprüche zu erfüllen. Mit einem neuen Design und fortschrittlichen Steuerungsoptionen ist es jetzt so attraktiv wie nie, höhere Erträge und weniger Speiseabfälle zu erreichen.

Der Schlüssel ist die innovative Halo Heat®-Technologie. Im Gegensatz zu Öfen mit Niedrigtemperaturtechnologie, in denen Lebensmittel im Laufe der Zeit austrocknen und übergaren können, sorgen die Cook & Hold-Öfen von Alto-Shaam dafür, dass die Endprodukte voller kräftiger Aromen sind und Fleisch bei minimalem Verlust auf natürliche Weise zart wird.

Cook & Hold-Öfen von Alto-Shaam sind ein bewährtes Werkzeug in der Küche, das zum langsamen Garen, Haltbarmachen, Schmoren und Zubereiten empfindlicher Lebensmittel und vielem mehr verwendet werden kann. Und dank der Vielzahl verfügbarer Größen und Optionen können selbst kleinste Betriebe ihre Menüs erweitern und gleichzeitig ihre Produktion, ihre Erträge und die Speisenqualität maximieren – und den Arbeitsaufwand reduzieren.



## Vorteile von Halo Heat®

Höhere Erträge. Bessere Speisenqualität.

Verfügt über ein Wärmekabel mit geringer Dichte, das um die Seiten und den Boden der Ofenkammer gewickelt ist.



Kein Wasser erforderlich. Lebensmittel behalten ihre natürliche Feuchtigkeit.

Gleichmäßige Hitzeverteilung in der Ofenkammer.

Das einzigartige Wärmekabel gibt gleichmäßige Temperaturen und Impulse während des Gar- und Heißhaltevorgangs ab.

Einschluss natürlicher Aromen und Fleischsäfte durch versiegelte, statische Garumgebung, sodass das Fleisch weniger schrumpft und die Qualität der Speisen erhöht sowie die Aufbewahrungszeit verlängert wird.



Einzigartiges Wärmekabel sorgt für steuerbare, zielgerichtete Temperaturen mit minimaler Intensität, wodurch die Speisen saftig und geschmacksintensiv bleiben.



Ohne Lüfter, zusätzliche Feuchtigkeit oder sehr heiße Heizelemente, durch die die Qualität der Speisen sinkt.

# Konzipiert für Erfolg über Nacht und maximale Rendite.

Mit der revolutionären Halo Heat®-Technologie sind die Cook & Hold-Öfen zeitlose Klassiker, die darauf ausgelegt sind, höhere Erträge und weniger Speiseabfälle zu erzeugen. Ein energieeffizientes Design, das ohne Abzugshaube und Wasseranschluss auskommt, in Kombination mit aufwandfreiem Garen und Heißhalten über Nacht, sorgt automatisch für Ersparnisse. Jede Küche profitiert von einem Cook & Hold-Ofen.

## KOSTENEINSPARUNGEN

### Produktivität erhöhen.

Sorgen Sie für eine bessere Verteilung der anfallenden Arbeiten und entlasten Sie mehrere andere Geräte. Braten, Haltbarmachen, Schmoren, Aufwärmen, Fermentieren, Vakuumgaren, Heißhalten und vieles mehr ist im selben Gerät mit abgespeicherten Garabläufen und Programmen möglich.

### Garen ohne Personal.

Nutzen Sie für zeitaufwendigere Gerichte die Möglichkeit, über Nacht zu Garen, um Personal und Geräte effizienter einsetzen zu können.

### Höhere Erträge.

Dank Halo Heat-Technologie fallen weniger Abfälle an. Reduzieren Sie Lebensmittelkosten durch 15–20 % weniger Garverlust im Vergleich zu herkömmlichen Garmethoden. Dasselbe Stück Fleisch ergibt mehr Portionen, sodass Sie Ihre Gewinnspanne erhöhen.

### Erfahren Sie, wie viel Sie sparen können:

[alto-shaam.com/yieldcalculator](http://alto-shaam.com/yieldcalculator)

### Energie- und Kosteneinsparungen.

Dank der schonenden, effizienten Halo Heat®-Technologie kostet der Betrieb von Öfen weniger als 2,- € pro Tag.

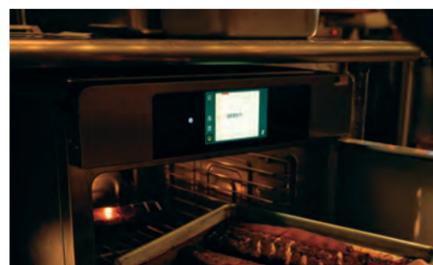
### Abzugshaubenfreies Design.

Keine Abzugshaube oder Belüftung nach außen erforderlich. Sparen Sie bis zu 30 € pro Tag an Betriebskosten für Dunstabzugshauben.



### Fleisch natürlich zart gegart.

Die Halo Heat-Technologie aktiviert natürliche Enzyme, wodurch das Produkt saftig und zart wird. Nutzen Sie günstigere Fleischstücke optimal aus und schaffen Sie ein Produkt von höchster Qualität – bei geringeren Kosten. Eine Stunde im Cook & Hold-Ofen entspricht 1–2 Tagen Trockenreifung.



### Überall aufstellbar.

Weil das Gerät ohne Wasser auskommt, reduzieren sich Installations- und Betriebskosten, da keine Leitungen, Abflüsse, Filter oder damit verbundene Wartung erforderlich sind.



## SPEZIELL ENTWICKELTES DESIGN



### Abnehmbare Temperatursonde.

Die einfach auszutauschende Sonde sorgt für höhere Sicherheit und Zuverlässigkeit sowie geringere Ausfallzeiten und Reparaturkosten des Ofens. Für Modelle mit Deluxe-Bedienung sind bis zu sechs Sonden pro Kammer (zur HACCP-Protokollierung) verfügbar.

### Einfach zu bedienen.

Garen Sie mit Deluxe-Bedienelementen nach Zeit oder nach Kerntemperatur. Der Ofen erkennt die Kerntemperatur der Speisen oder die Zeit und schaltet automatisch vom Garmodus in den Heißhaltemodus, sobald die zuvor eingestellten Werte erreicht sind.

### Innenbeleuchtung.

Sichtbarkeit des Produkts durch optionale Glastür sowie einstellbare LED-Innenbeleuchtung.

### Remote-Ofenmanagement.

ChefLinc™ verfügt über benutzerfreundliche Bedienelemente zur Optimierung von Prozessen, Reduzierung des Arbeitsaufwands und Maximierung des Gewinns. Dank des Rezeptmanagementsystems können Sie Rezepte nahtlos übertragen und abrufen. Unterstützen Sie Ihren Betrieb mit datengesteuerten Einblicken, Ofenüberwachung, Service-Support und mehr.

### HACCP-Protokollierung leicht gemacht.

Keine stündliche manuelle Erfassung der Temperaturen erforderlich. Der Datenlogger verfolgt automatisch die Temperaturmesswerte der Produkte und den Betriebsmodus nach Datum und Uhrzeit. Alle Daten können auf einen USB-Stick übertragen werden.

### Einfach zu reinigen.

Nehmen Sie einfach die Einschübe heraus und wischen Sie sie ab. Ohne bewegliche Teile oder zusätzliches Wasser im Gerät lässt sich der Ofen viel leichter reinigen.

### SureTemp™-Hitzerückgewinnungssystem.

Das System sorgt für einen sofortigen Hitzeausgleich, immer wenn die Tür geöffnet wird. Ist die Tür länger als drei Minuten geöffnet, ertönt ein akustisches Signal.

# Cook & Hold-Öfen | Einkammeröfen



cheflinc aktiviert

Auch mit einfacher Steuerung erhältlich.

## 300-TH COOK & HOLD-OFEN

### MAXIMALES BEHÄLTER-FASSUNGSVERMÖGEN

1 GN 1/1 Behälter, 100 mm oder  
3 GN 1/1 Behälter, 65 mm

### VERSANDGEWICHT

75 kg

### NETTOGEWICHT

45 kg

### PRODUKTKAPAZITÄT

16 kg

### ABMESSUNGEN H x B x T

620mm x 431mm x 665mm

### ELEKTRISCH

230 V, 1 Ph, 50/60 Hz

### KW

0,7



cheflinc aktiviert

Auch mit einfacher Steuerung erhältlich.

## 500-TH COOK & HOLD-OFEN

### MAXIMALES BEHÄLTER-FASSUNGSVERMÖGEN

3 GN 1/1 Behälter 100 mm oder  
5 GN 1/1 Behälter, 65 mm\*

\* Zusätzliche Einlegeböden erforderlich

### VERSANDGEWICHT

113 kg

### NETTOGEWICHT

84 kg

### PRODUKTKAPAZITÄT

18 kg

### ABMESSUNGEN H x B x T

708mm x 459mm x 724mm

### ELEKTRISCH

230 V, 1 Ph, 50/60 Hz

### KW

2,8



cheflinc aktiviert

Auch mit einfacher Steuerung erhältlich.

## 750-TH COOK & HOLD-OFEN [mit Glastür abgebildet – optional]

### MAXIMALES BEHÄLTER-FASSUNGSVERMÖGEN\*

6 GN 1/1 Behälter, 100mm  
10 GN 1/1 Behälter, 65 mm

\* Zusätzliche Einlegeböden erforderlich

### VERSANDGEWICHT

131 kg

### NETTOGEWICHT

102 kg

### PRODUKTKAPAZITÄT

45 kg

### ABMESSUNGEN H x B x T

708mm x 459mm x 724mm

### ELEKTRISCH

230 V, 1 Ph, 50/60 Hz  
230 V, 1 Ph, 50/60 Hz

### kW

2,6\*\*  
3,8

\*\* Konfiguration mit reduzierter Wattleistung



## 750-TH/II CLASSIC COOK & HOLD-OFEN

### MAXIMALES BEHÄLTER-FASSUNGSVERMÖGEN\*

4 GN 1/1, 150mm oder  
6 GN 1/1, 100 mm oder  
10 GN 1/1, 65 mm

\* Zusätzliche Einlegeböden erforderlich

### VERSANDGEWICHT

120 kg

### NETTOGEWICHT

88 kg

### PRODUKTKAPAZITÄT

45 kg

### ABMESSUNGEN H x B x T

809mm x 676mm x 802mm

### ELEKTRISCH

230 V, 1 Ph, 50/60 Hz

### kW

2,4



cheflinc aktiviert

Auch mit einfacher Steuerung erhältlich.

## 500-TH/II CLASSIC COOK & HOLD-OFEN

### MAXIMALES BEHÄLTER-FASSUNGSVERMÖGEN

3 GN 1/1, 100 mm oder  
4 GN 1/1, 65 mm\*

\* Zusätzliche Einlegeböden erforderlich

### VERSANDGEWICHT

75 kg

### NETTOGEWICHT

59 kg

### PRODUKTKAPAZITÄT

18 kg

### ABMESSUNGEN H x B x T

809mm x 483mm x 675mm

### ELEKTRISCH

230 V, 1 Ph, 50/60 Hz

### KW

2,8

## 1000-TH COOK & HOLD-OFEN

### MAXIMALES BEHÄLTER-FASSUNGSVERMÖGEN\*

5 GN 1/1 Behälter 100 mm oder  
8 GN 1/1 Behälter, 65 mm

\* Zusätzliche Einlegeböden erforderlich

### VERSANDGEWICHT

143 kg

### NETTOGEWICHT

113 kg

### PRODUKTKAPAZITÄT

54 kg

### ABMESSUNGEN H x B x T

1019mm x 573mm x 851mm

### ELEKTRISCH

230 V, 1 Ph, 50/60 Hz  
230 V, 1 Ph, 50/60 Hz

### kW

2,5\*\*  
3,8

\*\* Konfiguration mit reduzierter Wattleistung



## 1000-TH/II CLASSIC COOK & HOLD-OFEN

### MAXIMALES BEHÄLTER-FASSUNGSVERMÖGEN

4 GN 1/1, 65 mm\*

\* Zusätzliche Einlegeböden erforderlich

### VERSANDGEWICHT

125 kg

### NETTOGEWICHT

91 kg

### PRODUKTKAPAZITÄT

54 kg

### ABMESSUNGEN H x B x T

1021mm x 597mm x 802mm

### ELEKTRISCH

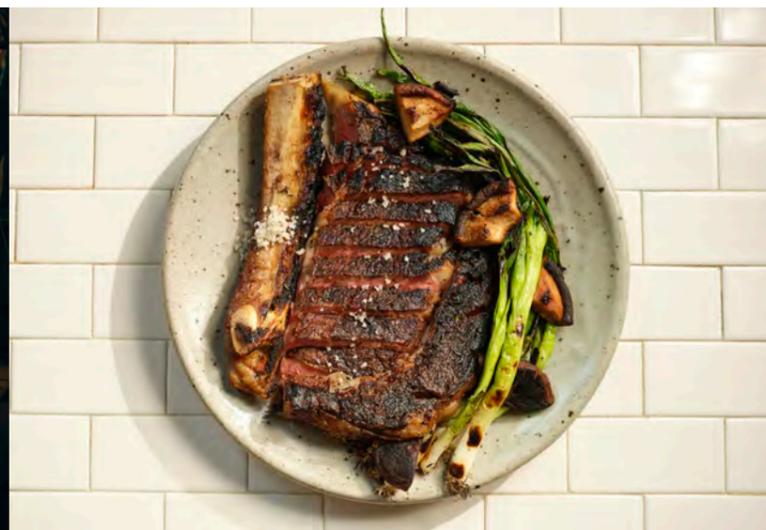
230 V, 1 Ph, 50/60 Hz

### kW

2,4

### BEHÄLTER-ABMESSUNGEN

\* G/N 1/1 Behälter = [530 mm x 325 mm]



# Cook & Hold-Öfen | Doppelkammeröfen



## 1000-TH-I CLASSIC COOK & HOLD-OFEN

MAXIMALES BEHÄLTER-FASSUNGSVERMÖGEN\* (PRO KAMMER)

4 GN 1/1, 65 mm  
\* Zusätzliche Einlegeböden erforderlich

VERSANDGEWICHT  
197 kg

NETTOGEWICHT  
157 kg

PRODUKTKAPAZITÄT  
54 kg pro Kammer

ABMESSUNGEN H x B x T

920mm x 608mm x 802mm

ELEKTRISCH kW  
230 V, 1 Ph, 50/60 Hz 4,9



## 1200-TH COOK & HOLD-OFEN

MAXIMALES BEHÄLTER-FASSUNGSVERMÖGEN\* (PRO KAMMER)

5 GN 1/1 Behälter 100 mm oder  
8 GN 1/1 Behälter, 65 mm  
\* Zusätzliche Einlegeböden erforderlich

VERSANDGEWICHT  
234 kg

NETTOGEWICHT  
188 kg

PRODUKTKAPAZITÄT  
54 kg pro Kammer

ABMESSUNGEN H x B x T

1795mm x 573mm x 845mm

ELEKTRISCH kW  
230 V, 1 Ph, 50/60 Hz 5,0\*\*  
230 V, 1 Ph, 50/60 Hz 7,5

\*\* Konfiguration mit reduzierter Wattleistung

380-415V  
380 V, 3 Ph, 50/60 Hz 6,9  
415 V, 3 Ph, 50/60 Hz 8,2

cheflinc aktiviert

Auch mit einfacher Steuerung erhältlich.



## 1750-TH COOK & HOLD-OFEN

MAXIMALES BEHÄLTER-FASSUNGSVERMÖGEN\* (PRO KAMMER)

6 GN 1/1 Behälter 100 mm oder  
10 GN 1/1 Behälter, 65 mm  
\* Zusätzliche Einlegeböden erforderlich

VERSANDGEWICHT  
228 kg

NETTOGEWICHT  
198 kg

PRODUKTKAPAZITÄT  
45 kg pro Kammer

ABMESSUNGEN H x B x T

1435mm x 653mm x 840mm

ELEKTRISCH kW  
230 V, 1 Ph, 50/60 Hz 5,1\*\*  
230 V, 1 Ph, 50/60 Hz 7,6

\*\* Konfiguration mit reduzierter Wattleistung

380-415V  
380 V, 3 Ph, 50/60 Hz 7,0  
415 V, 3 Ph, 50/60 Hz 8,2

cheflinc aktiviert

Auch mit einfacher Steuerung erhältlich.

### BEHÄLTER-ABMESSUNGEN

\* G/N 1/1 Behälter = (530 mm x 325 mm)



## Vorteile der Cook & Hold-Öfen von Alto-Shaam

- Exklusive Halo Heat® liefert sanfte Strahlungshitze, um Speisen gleichmäßig zu garen und heißzuhalten.
- Höherer Feuchtigkeitserhalt, höhere Erträge und bessere Speisenqualität ohne Lüfter, Luftumwälzung oder zusätzliche Feuchtigkeit.
- Steigerung der Produktionskapazität bei gleichzeitiger Senkung der Lohn- und Betriebskosten.
- Eine bessere Verteilung der Arbeitsauslastung und Entlastung anderer Geräte.
- Erfordert keine Abzugshaube, externe Belüftung oder Rohrleitungen.
- Programmierbare, benutzerfreundliche Steuerungen sorgen für einfache Bedienung, wodurch jeder Bediener schneller angelernt werden kann und unterschiedliche Anwender dennoch stets gleich gute Ergebnisse produzieren können.
- Die Fernverwaltung von Öfen über ChefLinc™ gibt den Betreibern die vollständige Kontrolle über ihre Öfen, ihre Menüs und ihren Betrieb.

**Wir bei Alto-Shaam wissen, dass der Ofen das Herzstück jeder Küche ist.**

Aus diesem Grunde arbeiten wir unermüdlich an der Entwicklung und Fertigung von Produkten, die unter anspruchsvollsten Bedingungen fehlerfrei funktionieren müssen, damit Bediener Vertrauen gewinnen und gleichbleibende Qualität jeder Mahlzeit garantiert ist. Unser Team ist zudem bestrebt, branchenweit führenden Service und Support zu bieten. Wir stehen Ihnen rund um die Uhr zur Verfügung – von der Installationsberatung, der Anwendungsschulung und der technischen Unterstützung bis hin zu kulinarischen Fragen.



**HAARI AG**

Kasernenstrasse 4b  
8184 Bachenbülach  
www.haari.ch

T 044 864 80 90  
info@haari.ch

**Alto-Shaam** ist auf die Entwicklung von Produkten und Systemlösungen spezialisiert, die den Kern von erfolgreichen Gastronomiekonzepten in zahlreichen Branchen auf der ganzen Welt bilden.



**ALTO-SHAAM.**

Menomonee Falls, WI, USA

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

### Vollsortiment an kommerzieller Küchenausrüstung:

- Combitherm®-Öfen
- Konvektionsöfen
- Cook & Hold-Öfen
- Einbauwannen
- Heißhaltung
- Räucher-Öfen
- Quickchillers™
- Drehspeiß-Öfen
- Heißhalteplatten und Tranchierstationen
- Merchandiser und Vitrinen
- Vector® Multi-Gar-Öfen

#### ASIEN

Shanghai, China  
Tel. +86-21-6173-0336

#### AUSTRALIEN

Brisbane, Queensland  
Tel. 800-558-8744

#### KANADA

Concord, Ontario, Kanada  
Gebührenfreie Telefonnummer  
+1-866-577-4484  
Tel. +1-905-660-6781

#### FRANKREICH

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

#### GMBH

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

#### ITALIEN

Padua, Italien  
Tel: +39 3476073504

#### INDIEN

Pune, Indien  
Tel. 800-558-8744

#### MEXIKO

Tel. +1 262 509 6572

#### NAHER OSTEN UND AFRIKA

Dubai, VAE  
Tel. +971-4-321-9712

#### ZENTRAL- UND SÜDAMERIKA

Miami, FL USA  
Tel. +1 262 509 6572

#### RUSSLAND

Moskau, Russland  
Tel. +7 903 7932331

ALTO-SHAAM®