

Heißhalteschränke

Bessere Speisenqualität.



Dank der exklusiven Halo Heat®-Technologie

der Heißhalteschränke von Alto-Shaam bleiben zubereitete Speisen warm und voller Geschmack und eignen sich gleichermaßen für Gastronomiebetriebe, Takeaways und Lieferdienste. Diese einfach zu installierenden Schränke sind in verschiedenen Größen erhältlich und helfen Gastronomiebetreibern, Geld, Zeit und Energie zu sparen, während sie gleichzeitig die Kundenerwartungen erfüllen und Lebensmittelabfälle reduzieren.

1200-UP

ALTO-SHAAM®

Heißhalten mit Qualitätsfokus.

Optimieren Sie Prozesse und reduzieren Sie Stress während der Stoßzeiten, indem Speisen bis zum Zeitpunkt des Servierens heiß und frisch gehalten werden. Die Heißhalteschränke sind in einer Vielzahl von Ausführungen, Größen und Konfigurationen erhältlich. So können Gastronomiebetriebe jeder Art von diesen Heißhaltungslösungen profitieren, die die Qualität von Speisen maximiert und gleichzeitig Lebensmittelabfälle minimiert.

- Die sanfte Strahlungswärme der Halo Heat®-Technologie umgibt die Speisen gleichmäßig ohne Verwendung von extrem heißen Heizelementen, erzwungener Luftumwälzung, zusätzlicher Feuchtigkeit oder Gebläsen.
- Speisen werden bei optimaler Serviertemperatur heißgehalten, ohne Verkochen oder Austrocknen, wodurch Lebensmittelabfälle reduziert werden und Kunden gerne wiederkommen.
- Die Geräte sind einfach zu installieren, wasseranschlusslos und energieeffizient – so werden die Betriebskosten minimiert, da keine Leitungen, Abflüsse, Filter oder damit verbundene Wartungsarbeiten erforderlich sind.
- Heißhalten einer Vielzahl von Speisen dank einer Kapazität zwischen 16 und 174 kg [36 bis 384 lb].

- Laufrollen bieten Mobilität für mehr Raumgestaltungsflexibilität und Platzeinsparung sowie zur Anpassung an sich ständig ändernde betriebliche Anforderungen.
- Geeignet zur Aufstellung unter dem Tresen oder gestapelt für noch mehr Platzeinsparung.

- Ohne oder mit minimalem Schulungsbedarf für Bediener.
- Das Wärmerückgewinnungssystem SureTemp™ gleicht Wärmeverluste aus, wenn die Tür geöffnet wird.
- Belüftete Tür für knusprigere Speisen optional verfügbar.

Einkammermodelle



300-S

500-S

750-S



1000-S

1200-S

Sondermodelle



750-CTUS

Doppelkammermodelle



1000-UP

1200-UP