

COOK & HOLD-RÄUCHERÖFEN | 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 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.



„Wir garen unser Brisket über Nacht, damit es morgens fertig ist. Wir können es locker 12 Stunden im Alto-Shaam warmhalten, bis wir es dann am Abend servieren. Wir müssen uns keine Sorgen um Garverluste machen; das Brisket behält eine gute Größe, bleibt heiß mit vollem Geschmack.“

Rick Palesh
Inhaber/Twelve Boar

Ricks ganze Geschichte und mehr unter:
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.**

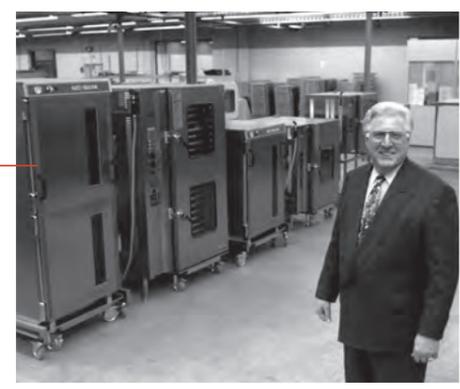


2010er

Alto-Shaam erkennt das Potential der Structured Air Technology® 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 die Multi-Gar-Öfen der Serie Vector®, Cook & Hold-Öfen und -Räucheröfen mit einem neuen, verbesserten Design, erweiterter Steuerung und einem Cloud-basierten Remote-Ofenmanagementsystem, **ChefLinc™**, vor.



Innovation trifft auf Vorstellungskraft.

Geben Sie Ihrem Menü ganz einfach einen einzigartigen Geschmack. Mit den Cook & Hold-Räucheröfen von Alto-Shaam lässt sich eine altbewährte Technik mühelos einsetzen, um Speisen ganz ohne künstliche Aromen, zusätzliches Natrium, Fett oder Zucker einen kräftigen Geschmack zu verleihen.

Und es geht noch besser: Mit den Cook & Hold-Räucher-Öfen können Sie Ihr Menü um typische Gerichte ergänzen, auch ohne einen Aufpreis für bereits geräucherte Produkte zu zahlen, die bis zu doppelt so viel kosten können.

Der Schlüssel ist die innovative Halo Heat®-Technologie von Alto-Shaam. Im Gegensatz zu herkömmlichen, arbeitsintensiven Räuchergeräten, bei denen das Fleisch am Ende trocken und übergart ist, sorgen die Cook & Hold-Öfen mit Halo Heat®-Technologie dafür, dass das Endprodukt voller kräftiger Aromen ist und auf natürliche Weise zart wird – bei minimalem Proteinverlust.

Mit dem Cook & Hold-Räucher-Ofen von Alto-Shaam können Sie die Intensität des Raucharomas genau einstellen. Verleihen Sie gewöhnlichen Speisen durch warmes oder kaltes Räuchern neue Bedeutung – heben Sie Ihre Fantasie und Ihr Menü auf ein neues Niveau.

Räuchern ohne Personal in Verbindung mit exklusiver Halo Heat®-Technologie

Die Lüfter- und wasserlose Halo Heat®-Technologie kommt ohne Luftumwälzung und unsanfte Erwärmung aus, was die Qualität der Speisen durch Übergaren und Austrocknen mindern würde.

Sanfte Strahlungshitze reduziert den Gewichtsverlust der Garprodukte gegenüber Pitgrills, Pelletgrills und herkömmlichen Räuchermethoden.

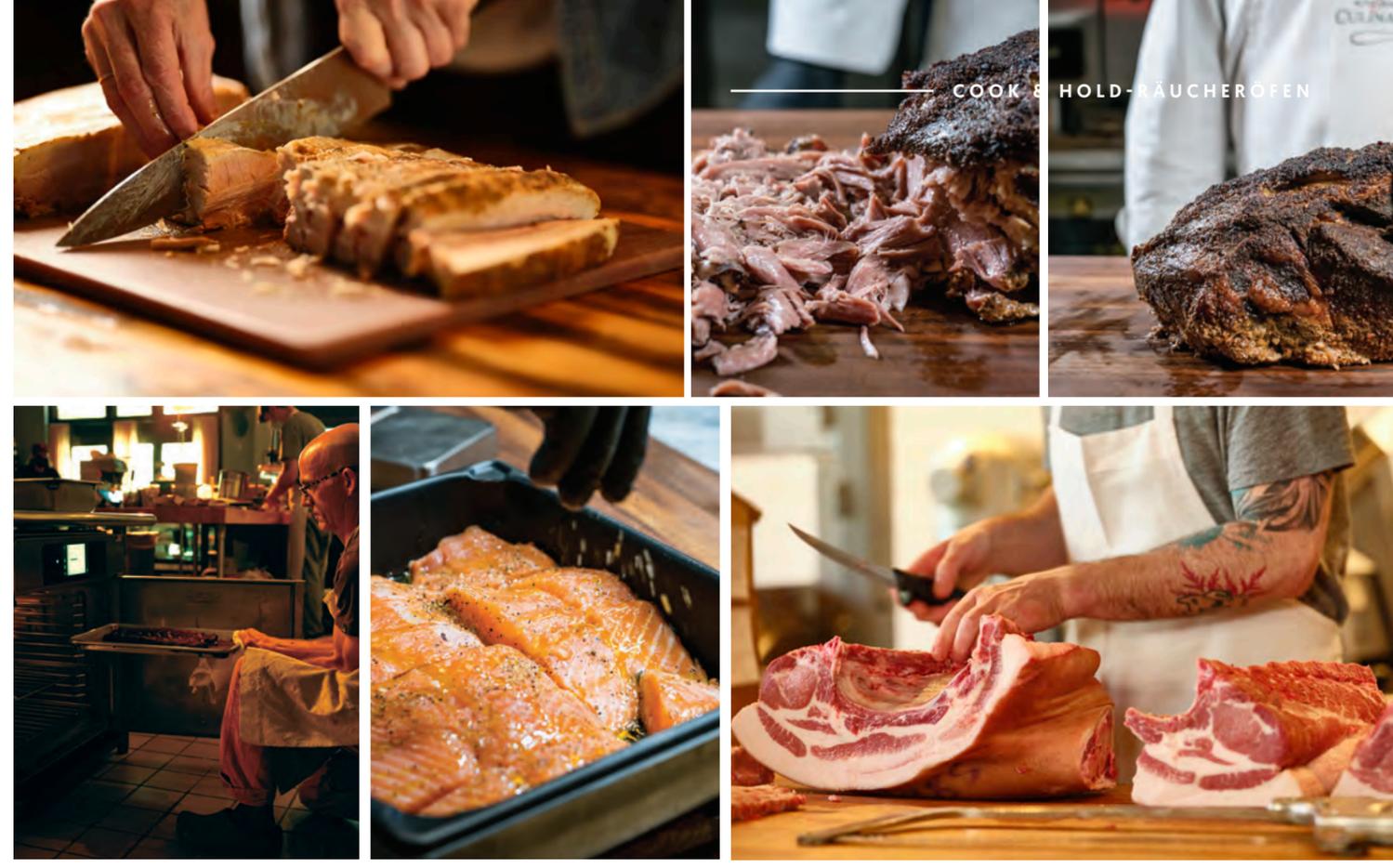


Die dichte, statische Räucher- und Garatmosphäre schließt das natürliche Aroma und die Fleischsäfte ein, wodurch das Fleisch weniger schrumpft, der Rauchgeschmack verbessert und die Aufbewahrungszeit verlängert wird.

Kombinieren Sie die Halo Heat®-Technologie mit echten Holzchips, um authentische Geschmacksprofile zu erstellen.

Werten Sie Ihren Betrieb mit reichen Aromen, höheren Erträgen und besserer Speisenqualität auf.

Durch die bahnbrechende Halo Heat®-Technologie eignen sich Cook & Hold-Räucher-Öfen von Alto-Shaam dafür, Ihrem Betrieb neue Dimensionen zu verleihen und Sie bei der Entwicklung einzigartiger Geschmacksprofile zu unterstützen. Aber das ist noch nicht alles. Eine einzigartige Auswahl an Funktionen trägt dazu bei, dass Ihre Gäste gerne wiederkommen und Sie gleichzeitig höhere Erträge erzielen, die Speisenqualität verbessern und Ihre Gewinne maximieren.



KOSTENEINSPARUNGEN

Höhere Erträge und weniger Abfälle.

Reduzieren Sie Lebensmittelkosten durch 15–20 % weniger Proteinverlust im Vergleich zu herkömmlichen Garmethoden. Dasselbe Stück Fleisch ergibt mehr Portionen, sodass Sie Ihre Gewinnspanne erhöhen.

Fleisch natürlich zart gegart.

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

Gleichbleibende Qualität der Speisen.

Behalten Sie die Serviertemperatur geräucherter Speisen für Stunden bei, ohne das Produkt zu übergaren oder auszutrocknen.

Produktivität erhöhen.

Sorgen Sie für eine bessere Verteilung der anfallenden Arbeiten und entlasten Sie mehrere andere Geräte. Räuchern, Garen und Heißhalten in einem einzigen Schrank mit voreinstellbaren Einstellungen.

Räuchern ohne Personal.

Unproblematisches Räuchern, Garen und Heißhalten über Nacht. So können Mitarbeiter und Geräte dort eingesetzt werden, wo sie wirklich benötigt werden. Gewinnen Sie 12–16 Stunden nicht produktiver Zeit zurück.

Wasserloser Betrieb.

Reduzieren Sie Installations- und Betriebskosten: keine Leitungen, Abflüsse, Filter oder damit verbundene Wartung.

Verleiht kräftigen Geschmack.

Ohne zusätzliches Natrium, Fett oder Zucker. Kein Dampfdruckgaren. Kein künstlicher Rauchgeschmack und damit verbundene Kosten.

Energie- und Kosteneinsparungen.

Cook & Hold-Räucheröfen werden durch die sanfte, effiziente Halo Heat®-Technologie betrieben und kosten weniger als 2 € pro Tag.

SPEZIELL ENTWICKELTES DESIGN

Vollintegrierte Räuchereinheit.

Mit echten Holzspänen wird ein natürlicher, authentischer Holzgeschmack erzielt. Entscheiden Sie sich zwischen Hickory, Apfel, Kirsche oder Ahorn.

Abnehmbare Temperatursonde.

Die abnehmbaren und einfach auszutauschenden Sonden sorgen für bessere Sicherheit, höhere Zuverlässigkeit sowie geringere Ausfallzeiten und Reparaturkosten des Ofens. In Modellen mit Deluxe-Bedienung sind bis zu sechs Sonden pro Kammer verfügbar.

Innenbeleuchtung.

Sichtbarkeit des Produkts durch optionale Glastür sowie einstellbare LED-Innenbeleuchtung

Heiß- oder Kalträuchern.

Erweitern Sie Ihr Menü. Heiß geräuchertes Hähnchen, Rind, Schwein und mehr. Kalt geräucherte Käse, Nüsse, Fisch, Gemüse und mehr.

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.

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. Werten Sie Ihren Betrieb mit abgespeicherter Gar-Know-How, Geräteüberwachung, Service-Support und Vielem mehr auf.

Einfach zu reinigen.

Nehmen Sie einfach die Einschübe heraus und wischen Sie sie ab. Ohne bewegliche Teile oder zusätzliches Wasser im Ofen lässt sich der Smoker ganz leicht reinigen.

HACCP-Protokollierung leicht gemacht.

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

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.



RÄUCHEROFEN 767-SK-I CLASSIC

MAXIMALES BEHÄLTER-FASSUNGSVERMÖGEN*	ABMESSUNGEN H x B x T
5 GN 1/1, 100 mm oder 9 GN 1/1, 65 mm	848mm x 676mm x 802mm
<small>* Zusätzliche Einlegeböden erforderlich</small>	
VERSANDGEWICHT	ELEKTRISCH kW
120 kg	230 V, 1 Ph, 50/60 Hz 2,8
NETTOGEWICHT	
89 kg	
PRODUKTKAPAZITÄT	
45 kg	



750-SK Räucherofen (mit Glastür abgebildet – optional)

MAXIMALES BEHÄLTER-FASSUNGSVERMÖGEN*	ABMESSUNGEN H x B x T
5 GN 1/1 Behälter 100 mm oder 10 GN 1/1 Behälter, 65 mm	708mm x 459mm x 724mm
<small>* Zusätzliche Einlegeböden erforderlich</small>	
VERSANDGEWICHT	ELEKTRISCH kW
131 kg	230 V, 1 Ph, 50/60 Hz 2,9** 230 V, 1 Ph, 50/60 Hz 4,2
NETTOGEWICHT	
102 kg	
PRODUKTKAPAZITÄT	
45 kg	

cheflinc aktiviert
Auch mit einfacher Steuerung erhältlich.



RÄUCHEROFEN 1000-SK-II CLASSIC

MAXIMALES BEHÄLTER-FASSUNGSVERMÖGEN*	ABMESSUNGEN H x B x T
3 GN 1/1, 65 mm	1021mm x 597mm x 802mm
<small>* Zusätzliche Einlegeböden erforderlich</small>	
VERSANDGEWICHT	ELEKTRISCH kW
101 kg	230 V, 1 Ph, 50/60 Hz 2,8
NETTOGEWICHT	
92 kg	
PRODUKTKAPAZITÄT	
54 kg	



RÄUCHEROFEN 1000-SK

MAXIMALES BEHÄLTER-FASSUNGSVERMÖGEN*	ABMESSUNGEN H x B x T
4 GN 1/1 Behälter 100 mm oder 7 GN 1/1 Behälter, 65 mm	[1019 mm x 573 mm x 851 mm]
<small>* Zusätzliche Einlegeböden erforderlich</small>	
VERSANDGEWICHT	ELEKTRISCH kW
143 kg	230 V, 1 Ph, 50/60 Hz 2,9** 230 V, 1 Ph, 50/60 Hz 4,1
NETTOGEWICHT	
113 kg	
PRODUKTKAPAZITÄT	
54 kg	

cheflinc aktiviert
Auch mit einfacher Steuerung erhältlich.

BEHÄLTER-ABMESSUNGEN
* G/N 1/1 Behälter = [530 mm x 325 mm]



RÄUCHEROFEN 1000-SK-I CLASSIC

MAXIMALES BEHÄLTER-FASSUNGSVERMÖGEN	ABMESSUNGEN H x B x T
3 GN 1/1, 65 mm*	[1920mm x 608mm x 819mm]
<small>* Zusätzliche Einlegeböden erforderlich</small>	
VERSANDGEWICHT	ELEKTRISCH kW
202 kg	230 V, 1 Ph, 50/60 Hz 5,5
NETTOGEWICHT	
171 kg	
PRODUKTKAPAZITÄT	
54 kg pro Kammer	



RÄUCHEROFEN 1200-SK

MAXIMALES BEHÄLTER-FASSUNGSVERMÖGEN * (PRO KAMMER)	ABMESSUNGEN H x B x T
4 GN 1/1 Behälter 100 mm oder 7 GN 1/1 Behälter, 65 mm	[1795mm x 573 mm x 845mm]
<small>* Zusätzliche Einlegeböden erforderlich</small>	
VERSANDGEWICHT	ELEKTRISCH kW
234 kg	230 V, 1 Ph, 50/60 Hz 5,7** 230 V, 1 Ph, 50/60 Hz 8,3
NETTOGEWICHT	
188 kg	
PRODUKTKAPAZITÄT	
54 kg pro Kammer	

cheflinc aktiviert
Auch mit einfacher Steuerung erhältlich.

380-415V
380 V, 3 Ph, 50/60 Hz 7,7
415 V, 3 Ph, 50/60 Hz 8,9



RÄUCHEROFEN 1767-SK-I CLASSIC

MAXIMALES BEHÄLTER-FASSUNGSVERMÖGEN* (PRO KAMMER)	ABMESSUNGEN H x B x T
5 GN 1/1, 100 mm oder 9 GN 1/1, 65 mm	[1572mm x 686mm x 832mm]
<small>* Zusätzliche Einlegeböden erforderlich</small>	
VERSANDGEWICHT	ELEKTRISCH kW
204 kg	230 V, 1 Ph, 50/60 Hz 5,6
NETTOGEWICHT	
161 kg	
PRODUKTKAPAZITÄT	
45 kg pro Kammer	



RÄUCHEROFEN 1750-SK

MAXIMALES BEHÄLTER-FASSUNGSVERMÖGEN* (PRO KAMMER)	ABMESSUNGEN H x B x T
5 GN 1/1 Behälter 100 mm oder 9 GN 1/1 Behälter, 65 mm	[1435mm x 653mm x 840mm]
<small>* Zusätzliche Einlegeböden erforderlich</small>	
VERSANDGEWICHT	ELEKTRISCH kW
228 kg	230 V, 1 Ph, 50/60 Hz 5,8** 230 V, 1 Ph, 50/60 Hz 8,3
NETTOGEWICHT	
198 kg	
PRODUKTKAPAZITÄT	
45 kg pro Kammer	

cheflinc aktiviert
Auch mit einfacher Steuerung erhältlich.

380-415V
380 V, 3 Ph, 50/60 Hz 7,6
415 V, 3 Ph, 50/60 Hz 8,9

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, Ausrüstungsschulung und der technischen Unterstützung bis hin zu kulinarischen Fragen.



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.

**HAARI AG**

Kasernenstrasse 4b
8184 Bachenbülach
www.haari.ch

T 044 864 80 90
info@haari.ch



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

MITTEL- UND SÜDAMERIKA

Miami, FL USA
Tel. +1 262 509 6572

RUSSLAND

Moskau, Russland
Tel. +7 903 7932331

ALTO-SHAAM®