

SOLUCIONES PARA MANTENIMIENTO DE CALOR





EL ÚNICO LUGAR EN LA COCINA DONDE EL TIEMPO SE DETIENE

La clave para preservar alimentos de calidad es más que la simple aplicación de calor. El hecho de añadir humedad o agua tampoco es la solución. La clave real para la conservación de la calidad es preservar toda la humedad natural posible del producto, sin ventiladores ni elementos de calefacción violentos. Eso es exactamente para lo que está diseñada la capacidad de mantenimiento suave de Halo Heat®.

Halo Heat mantiene los alimentos calientes a temperaturas seguras y uniformes al mismo tiempo que retiene la máxima cantidad de humedad del producto, la humedad natural que se encuentra en la mayoría de las comidas que necesita conservar antes de servir. Sin importar si sus necesidades son grandes o pequeñas, las soluciones de mantenimiento de alimentos calientes Halo Heat están disponibles en una amplia variedad de modelos y son capaces de conservar cualquier tipo de comida o servicio por medio de la extensión de la conservación de los alimentos.



MANTENIMIENTO DE CALOR



- **Armarios para mantenimiento de calor:** Los armarios para mantenimiento de calor de Alto-Shaam®, un pilar para cualquier operación de servicio alimentario exitosa, mantienen las temperaturas precisas de los alimentos sin ventiladores ni elementos de calefacción violentos. El ambiente cerrado no necesita que se añada humedad. Los alimentos conservan su propia humedad natural durante horas sin recocerse ni resecaarse.
- **Calentadores de cajón:** Disponibles en diseños de uno, dos y tres cajones, tanto en ancho estándar como estrecho, los calentadores de cajón Alto-Shaam calzan en cualquier lugar donde necesite mantener elementos de producción calientes y cómodamente al alcance.
- **Carros móviles para banquetes calientes:** Los carros móviles para banquetes calientes Alto-Shaam están hechos para encargarse de los eventos más complejos. Gracias a su construcción de acero inoxidable para servicio pesado y sus compartimentos con gran aislamiento, paragolpes de perímetro completo y controles en la parte superior, nuestros carros para banquetes calientes están hechos para trabajar las mismas jornadas largas y exigentes que usted. El exterior resistente alberga un sistema de calentamiento suave que mantiene las tolerancias de temperatura rigurosas hasta que el banquete está listo para servir. Nuestros carros para banquetes calientes le permiten reducir el consumo de agua y energía mientras que mantiene la calidad del sabor y la consistencia.
- **Calentadores de acompañamiento Combimate®:** Los calentadores de acompañamiento Combimate de Alto-Shaam, que funcionan a la perfección con los estantes y carros Combitherm, mantienen la comida caliente y fresca usando el calor suave de Halo Heat®, sin añadir humedad. El diseño permite que los carros de platos o bandejas insertables de Alto-Shaam se introduzcan directamente en la cavidad del calentador, lo que apoya el montaje por adelantado de alimentos listos para servir hasta dos horas antes del servicio.



TEMPERATURA CONTROLADA
SIN AIRE FORZADO
SIN HUMEDAD ADICIONAL

LA VENTAJA DE HALO HEAT®



- **Sin humedad adicional:** El hecho de agregar vapor de agua para mantener los alimentos disminuye el sabor y puede tener como resultado alimentos “aguados” o recocidos, incluso antes de servirlos. Por esta razón, ninguno de los productos para mantenimiento de calor de Alto-Shaam® usa vapor de agua para mantener la temperatura o la humedad. El calor radiante suave en un ambiente sellado y de mantenimiento estático es lo único que se necesita para mantener los alimentos calientes, sabrosos y listos para servir durante horas.
- **Una variedad de soluciones para mantenimiento de calor:** Sin importar si usted desea mantener una cantidad pequeña de elementos de producción, un banquete completo o una cantidad intermedia, Alto-Shaam tiene una respuesta para sus necesidades de mantenimiento de calor.
- **Manejo preciso del calor:** El vapor y los métodos de calefacción violentos producen una temperatura cambiante y oscilaciones de humedad. El calor de Halo Heat calienta la comida suave y sistemáticamente, de arriba a abajo, durante horas.

ADEMÁS, ¡CONSERVE SU DINERO!

Los productos para mantenimiento de calor de Alto-Shaam® no solo mantienen la calidad de sus alimentos, sino que también le permiten conservar su balance monetario.



BAJO CONSUMO DE ENERGÍA

Los armarios para mantenimiento de calor de Alto-Shaam le ahorrarán USD 58 en la cuenta de electricidad anual, en comparación con marcas similares de la competencia.

MANTENIMIENTO PROLONGADO Y MEJOR CALIDAD

Los alimentos son un gasto importante en cualquier programa de servicio alimentario. Cuando se desperdician alimentos, se sacrifica el balance monetario. Los alimentos que se conservan en los equipos para mantenimiento de calor de Alto-Shaam permanecen frescos y listos para servir por más tiempo, lo que disminuye el encogimiento de los alimentos y permite recobrar sus ganancias.

TRABAJE MEJOR, NO MÁS DURO

Cree un almacenamiento intermedio entre la producción y el servicio. El mantenimiento no es algo malo si se hace con los equipos correctos. Mantenga la calidad y reduzca la mano de obra, mientras que agiliza el servicio para sus clientes.

NO SE USA AGUA

El agua no solo le roba el sabor natural a los alimentos, sino que también reduce las ganancias. Además de las costosas cuentas de agua, los costos por descalcificación, conexiones e instalaciones, y mantenimiento aumentan rápidamente. Las soluciones para mantenimiento de calor de Alto-Shaam le permiten mantener el sabor de calidad de los alimentos, mientras que devuelve los ahorros a las operaciones de cocina.



ARMARIOS PARA MANTENIMIENTO DE CALOR DE UN COMPARTIMIENTO

300-S

Compacto y portátil, este armario de mantenimiento cabe en la superficie más compacta y mantiene alimentos a temperaturas adecuadas. La estricta tolerancia de la temperatura y la distribución de calor uniforme mantienen temperaturas adecuadas para servir en todo el armario.

Capacidad del producto 16 kg

Capacidad de la bandeja Tres (3) bandejas de tamaño completo o GN 1/1

Dimensiones A x A x P 466 mm x 443 mm x 645 mm



500-S

Esta unidad para mantenimiento de calor, disponible en configuración al alcance del brazo, se puede apilar con una unidad idéntica o con un horno de cocción y mantenimiento para ahorrar espacio. La ventilación de la puerta mantiene mejor la comida crujiente.

Capacidad del producto 27 kg

Capacidad de la bandeja Seis (6) bandejas de tamaño completo o GN 1/1
Once (11) bandejas planas de tamaño medio

Dimensiones A x A x P 852 mm x 458 mm x 670 mm



750-S

Esta unidad de mantenimiento, la más popular de los modelos bajo encimera, admite tanto bandejas planas como de vapor de tamaño completo y está disponible en configuraciones al alcance del brazo y de acceso doble. Colóquela sobre ruedas de bajo perfil para colocarlo bajo una superficie de encimera de 813 mm.

Capacidad del producto 54 kg

Capacidad de la bandeja Diez (10) bandejas de tamaño completo o GN 1/1
Seis (6) bandejas planas de tamaño completo

Dimensiones A x A x P 852 mm x 651 mm x 797 mm



DIMENSIONES DE LAS BANDEJAS

Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1):	530 mm x 325 mm x 65 mm
Bandejas de vapor de tamaño medio (GN 1/1):	325 mm x 265 mm x 65 mm

1000-S

Este modelo, que es la unidad de mantenimiento de tamaño medio original, admite bandejas planas de tamaño completo y se puede apilar con una unidad idéntica o con un horno de cocción y mantenimiento del mismo tamaño y modelo.

Capacidad del producto 54 kg

Capacidad de la bandeja Cuatro (4) bandejas de tamaño completo o GN 1/1
Ocho (8) bandejas planas de tamaño completo

Dimensiones A x A x P 1025 mm x 572 mm x 801 mm



1200-S

La capacidad adicional de estantes y productos hace que este modelo sea perfecto para necesidades de mayor volumen. La ventilación de la puerta mantiene mejor la comida crujiente. El control digital mide los descensos de temperatura más rápidamente, lo que ofrece un corto tiempo de recuperación del calor.

Capacidad del producto 87 kg

Capacidad de la bandeja Dieciséis (16) bandejas de tamaño completo o GN 1/1
Dieciséis (16) bandejas planas de tamaño completo

Dimensiones A x A x P 1117 mm x 636 mm x 817 mm



ARMARIOS PARA MANTENIMIENTO DE CALOR DE COMPARTIMIENTO DOBLE

1000-UP

Dos (2) armarios de mantenimiento controlados individualmente están recubiertos con la tecnología Halo Heat® original y se encuentran dentro de un exterior y puertas de acero inoxidable para servicio pesado. Cada compartimiento tiene un (1) control simple. El interior de acero inoxidable es resistente a la corrosión.

Capacidad del producto 54 kg

(POR COMPARTIMENTO)

Capacidad de la bandeja Cuatro (4) bandejas de tamaño completo o GN 1/1

(POR COMPARTIMENTO) Ocho (8) bandejas planas de tamaño completo

Dimensiones A x A x P 1924 mm x 572 mm x 804 mm



1200-UP

Dos (2) armarios de mantenimiento controlados individualmente están recubiertos con la tecnología Halo Heat original y se encuentran dentro de un exterior y puertas de acero inoxidable para servicio pesado. Cada compartimiento tiene un (1) control simple. El control digital mide los descensos de temperatura más rápidamente, lo que ofrece un corto tiempo de recuperación del calor.

Capacidad del producto 87 kg

(POR COMPARTIMENTO)

Capacidad de la bandeja Dieciséis (16) bandejas de tamaño completo o

(POR COMPARTIMENTO) GN 1/1

Dieciséis (16) bandejas planas de tamaño completo

Dimensiones A x A x P 1924 mm x 636 mm x 817 mm



ARMARIOS PARA BANQUETERÍA Y EXHIBICIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES

750-CTUS

Esta unidad para mantenimiento de calor bajo encimera tiene puertas francesas con dos (2) manillas de puerta con pestillo positivo. Mediante el indicador de temperatura de mantenimiento se monitorea la temperatura del aire interior. Entre las opciones de ubicación, se encuentran: sobre la encimera, bajo la encimera, sobre ruedas o sobre patas para colocarlo en el piso.

Capacidad del producto	22 kg
Capacidad de la bandeja	Seis (6) bandejas planas de tamaño completo o GN 1/1
Dimensiones A x A x P	718 mm x 756 mm x 670 mm



500-PH/GD

Esta estación de venta de pizza para encimera cuenta con una puerta delantera completamente de vidrio y el suave calor de la tecnología Halo Heat para mantener la frescura y el sabor de pizzas, canapés o pasteles calientes durante varias horas. El indicador de temperatura de mantenimiento monitorea la temperatura del aire interior para mantener la calidad de los alimentos.

Capacidad del producto	Trece (13) pizzas de 406 mm
Peso del estante	0,9 kg cada pizza
Dimensiones A x A x P	784 mm x 591 mm x 527 mm



CALENTADORES DE CAJÓN PARA MANTENIMIENTO DE CALOR

500-1D, -2D, -3D

La humedad del producto se mantiene sin la necesidad de añadirle agua. Se pueden incorporar en armarios o encimeras de acero inoxidable o de madera, o bien, se puede apilar para adecuarse mejor en el espacio de su cocina. El control digital mide los descensos de temperatura más rápidamente, lo que ofrece un corto tiempo de recuperación del calor.

Capacidad del producto (POR CAJÓN) 16 kg
BANDEJA EXTRA GRANDE DE 19 kg

Capacidad de la bandeja (POR CAJÓN) Tamaño completo o GN 1/1:
305 x 508 x 152 mm
Extra grande:
381 x 508 x 127 mm

Dimensiones A x A x P

500-1D	296 mm x 624 mm x 657 mm
500-2D	481 mm x 624 mm x 657 mm
500-3D	664 mm x 624 mm x 657 mm



500-1DN, -2DN, -3DN

La humedad del producto se mantiene sin la necesidad de añadirle agua. Se pueden incorporar en armarios o mostradores, o se pueden apilar. Cabe en espacios compactos, gracias a la versión estrecha del calentador de cajón para el servicio más pesado de la industria. El control digital mide los descensos de temperatura más rápidamente, lo que ofrece un corto tiempo de recuperación del calor. Bandejas extra grandes para una capacidad adicional.

Capacidad del producto (POR CAJÓN) 19 kg

Capacidad de la bandeja (POR CAJÓN) Tamaño completo o GN 1/1:
305 x 508 x 152 mm

Dimensiones A x A x P

500-1DN	296 mm x 423 mm x 792 mm
500-2DN	481 mm x 423 mm x 792 mm
500-3DN	664 mm x 423 mm x 792 mm



CARROS MÓVILES PARA BANQUETES CALIENTES Y CALENTADORES DE ACOMPAÑAMIENTO COMBIMATE®

1000-BQ2/96, /128, /192

Diseñada para adaptarse a cualquier tipo de mantenimiento para banquetes: platos cubiertos, portaplatos cubiertos o descubiertos, bandejas para servicio de banquetes y estantes adicionales para bandejas de tamaño completo o tamaño medio (Gastronorm).

Capacidad del producto

1000-BQ2/96 109 kg

1000-BQ2/128 145 kg

1000-BQ2/192 218 kg

Capacidad de la bandeja (POR ESTANTE) Dos (2) de tamaño completo o GN 1/1
Cuatro (4) de tamaño medio o GN 1/2

Dimensiones A x A x P

1000-BQ2/96 1716 mm x 964 mm x 783 mm

1000-BQ2/128 1716 mm x 1164 mm x 783 mm

1000-BQ2/192 1716 mm x 1744 mm x 783 mm



20-20MW & 20-20W

Complete el sistema de banquetes con la unidad para mantenimiento de calor de acompañamiento. Las rejillas son compatibles con los hornos insertables Combitherm® y el enfriador insertable QuickChiller™ de Alto-Shaam®. Permite la entrega y el montaje por adelantado de los alimentos, para que pueda brindar comidas de alta calidad a sus clientes.

Capacidad del producto 218 kg

Capacidad de la bandeja Cuarenta (40) bandejas de tamaño completo o GN 1/1
Veinte (20) bandejas GN 2/1

Dimensiones A x A x P 1898 mm x 888 mm x 1049 mm



EL MODELO 20-20MW SE MUESTRA CON CARRO PARA BANDEJAS INSERTABLES

SOLUCIONES PARA MANTENIMIENTO DE CALOR



OFICINAS CENTRALES MUNDIALES
Menomonee Falls, Wisconsin, EE. UU.

ALTO-SHAAM CANADÁ
Concord, Ontario, Canadá

ALTO-SHAAM FRANCIA
Aix en Provenza, Francia

ALTO-SHAAM GmbH
Bochum, Alemania

ALTO-SHAAM RUSSIA
Moscú, Rusia

ALTO-SHAAM CENTRO Y SUDAMÉRICA
Miami, FL EE. UU.

ALTO-SHAAM ASIA
Shanghai, China

Oficina central mundial de Alto-Shaam
W164 N9221 Water Street, P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450, EE. UU.
Número gratuito 800-558-8744
Teléfono 1-262-251-3800

Alto-Shaam Canadá
Concord, Ontario Canadá
Número gratuito 866-577-4484
Teléfono 905-660-6781

Alto-Shaam Francia, L.L.C.
Aix en Provenza, Francia
Teléfono +33(0)4-88-78-21-73

Alto-Shaam Rusia
Moscú, Rusia
Teléfono +7-903-793-2331

Alto-Shaam Asia
Shanghai, China
Teléfono +86-21-6173 0336
400-611 6908

Alto-Shaam Centro y Sudamérica
Miami, FL EE. UU.
Teléfono 1-954-655 5727

Alto-Shaam GmbH
Bochum, Alemania
Teléfono +49(0)234-298798-0



www.alto-shaam.com | 800-558-8744 | 262-251-3800

