

# ESTACIONES DE VENTA



**ALTO-SHAAM®**

## LAS MEJORES VENTAS COMIENZAN CON UNA MEJOR CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Todos lo hemos visto: La exhibición de alimentos en su tienda de abarrotes local, puesto de venta o cafetería en el aeropuerto. La atractiva promesa de alimento caliente rápido y práctico en un estante calentado que tienta. Se ve delicioso, hasta que toma los alimentos. El sándwich está seco, el burrito está duro y el pollo ya no es lo que solía ser. Es todo muy decepcionante.

Alto-Shaam tiene la respuesta. En lugar de usar varillas de metal caliente para generar calor, sin mencionar los puntos de calor, usamos el calor uniforme y radiante sutil de Halo Heat® para mantener calientes estos frágiles alimentos. Este

método calefactor de vitrinas mantiene los alimentos a la temperatura óptima por más tiempo, sin secarlos prematuramente.

Con las estaciones de venta de Alto-Shaam, pronto será conocido como el lugar para comprar un buen bocadillo caliente cuando está en el camino, en lugar del local de comida rápida.



**HALO HEAT**

## ¿QUÉ LE HACE SU ESTACIÓN DE VENTA A LOS ALIMENTOS?

Y, ¿Qué le hace a sus ganancias? Si su estación de venta no trata bien su producto, las ventas sufren. Las estaciones de venta de Alto-Shaam están diseñadas y fabricadas pensando en la calidad de los alimentos. Y cuando los alimentos son buenos, las ventas son buenas.

**Calor suave y uniforme:** Ya sea Halo Heat o energía cinética, todas estaciones de venta de Alto-Shaam mantienen los alimentos calientes con calor suave y sin puntos de calor.

**La temperatura óptima:** Controles de estante que se ajustan de forma independiente mantienen los alimentos con la calidad óptima sin importar el tipo de alimentos o envase.

**No seca los alimentos:** Mantener el calor suave en el nivel óptimo evita que sus productos se sequen, brindando una duración más prolongada, menos desperdicio y la más alta calidad del producto.



## MUESTRE Y VENDA

Los estantes abiertos de vidrio calentado de manera uniforme que utilizan la tecnología térmica y cinética, ofrecen alimentos para llevar y autoservicio para casi cualquier tamaño de producto caliente envasado. El llamativo estilo de esta estación de venta incluye iluminación fluorescente de baja potencia sobre cada estante controlado independientemente y viene en acero inoxidable, negro o acentos de colores burdeos. Es el sistema de comercialización perfecto para el máximo volumen en el menor espacio posible.

Cuente con alimentos calientes para llevar con una estación de venta atractiva, autónoma y de autoservicio. Las islas de alimentos calientes están diseñadas con ruedas que permiten mover la unidad fácilmente hacia donde fluya la actividad de los clientes. Estantes adicionales de frente fomentan la venta cruzada.





# ELECCIÓN DE LA ESTACIÓN DE VENTA CORRECTA

El tamaño de la estación de venta que debe comprar depende de la cantidad de alimentos que quiera exhibir, ¡y vender!

Si exhibe pollos, costillas y otros alimentos calientes en envases con cubiertas con cúpula, la estación autónoma HSM-38/3S o HSM-48/5S es la estación de venta para usted. Los estantes angulados y el uso eficiente del espacio ayudará a aumentar su oferta y sus ventas.

Si cuenta con el espacio, las estaciones de venta de isla son las más versátiles. No solo pueden exhibir todo lo que las estaciones HSM pueden exhibir, también cuentan con protecciones contra estornudos y modelos de lujo con canastas en cada extremo para los artículos asociados. La estación de venta de isla móvil HFT2 cuenta con hornos calientes EcoSmart de Alto-Shaam que no usan agua, lo que evita peligrosos inconvenientes y gastos relacionados con el vapor.



HSM-38/3S CON PLATAFORMA OPCIONAL

## HSM-38/3S

CAPACIDAD DEL PRODUCTO: 3 estantes, 11kg/estante  
24 envases para pollo con cubierta con cúpula

DIMENSIONES: 1307mm x 968mm x 694mm

## HSM-48/5S

5 estantes, 11kg/estante  
50 envases para pollo con cubierta con cúpula

1919mm x 1226mm x 692mm



HSM-48/5S



ITM2-48/DLX

## ITM2-48/STD o /DLX

CAPACIDAD DEL PRODUCTO: 16 kg máximo  
12 envases para pollo con cubierta con cúpula

/STD DIMENSIONES: 1536mm x 1219mm x 719mm

/DLX DIMENSIONES: 1536mm x 1701mm x 792mm

## ITM2-72/STD o /DLX

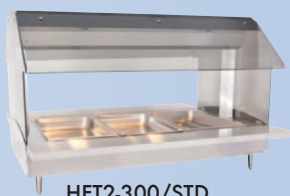
29 kg máximo  
21 envases para pollo con cubierta con cúpula

1536mm x 1829mm x 719mm

1536mm x 2311mm x 792mm



ITM2-72/STD



HFT2-300/STD



HFT2SYS-400/STD



HFT2SYS-500/DLX

## HFT2-300/STD Y HFT2SYS-300/STD or /DLX

CAPACIDAD DEL PRODUCTO\*: 16 kg máximo

/STD DIMENSIONES: 857mm x 1220mm x 1008mm

SYS/STD DIMENSIONES: 1536mm x 1220mm x 1008mm

SYS/DLX DIMENSIONES: 1536mm x 1701mm x 1008mm

## HFT2-400/STD Y HFT2SYS-400/STD or /DLX

22 kg máximo

857mm x 1525mm x 1008mm

1536mm x 1525mm x 1008mm

1536mm x 2009mm x 1008mm

## HFT2-500/STD Y HFT2SYS-500/STD or /DLX

27 kg máximo

857mm x 1830mm x 1008mm

1536mm x 1830mm x 1008mm

1536mm x 2311mm x 1008mm

\* BASADO EN BANDEJAS DE 100 mm DE PROFUNDIDAD



**ALTO-SHAAM®**

www.alto-shaam.com  
 Teléfono 800-558-8744 o 262-251-3800  
 PO Box 450, Menomonee Falls, WI 53052-0450

#1222 SP • 10/11

Impreso en EE. UU.

