

VITRINAS PARA ALIMENTOS CALIENTES



HALO HEAT®: INGENIOSAMENTE OCULTO

Exhiba el mejor lado de sus alimentos en una vitrina para alimentos calientes de Alto-Shaam®. Los platos visualmente impresionantes atraerán a sus clientes, pero son los alimentos frescos y húmedos los que harán que sus clientes vuelvan por más.

Los beneficios de una vitrina Halo Heat:

- **Mejor calidad de los alimentos:** El tenue calor de la tecnología Halo Heat entibia de manera uniforme y precisa, sin concentración de puntos calientes o fríos. Esto mantiene los alimentos a temperaturas seguras y óptimas, sin resecaarlos.
- **Menos desperdicio de alimentos:** Usted puede servir sus alimentos por más tiempo gracias a la duración de mantenimiento extendida de Halo Heat. Controle sus gastos en desperdicio de alimentos e incremente sus márgenes de ganancia mediante la conversión de más alimentos en ventas.
- **Sin agua:** El agua crea un sinnúmero de problemas, como el recocimiento de los alimentos, problemas de instalación, dificultades con el mantenimiento y la desinfección en curso, problemas con la seguridad de los empleados y costos de operación más altos. La industria ha defendido por décadas el uso de vapor para mantener los alimentos húmedos en las vitrinas, pero el vapor no hace nada para mantener la calidad de los alimentos o extender su duración en los estantes.
- **Ecológicas:** El menor consumo de electricidad y la eliminación del suministro y drenaje de agua ayudan a la protección de los recursos naturales y, a la vez, reducen sus costos de operación actuales. Ahorre cientos de dólares en gastos de agua y en instalación de tuberías de agua y de drenaje.



INCREMENTE LA VENTA DE ALIMENTOS CON UNA PRESENTACIÓN ESTÉTICA



Si va a vender alimentos calientes, debe ser capaz de verlos. Ese es el enfoque básico que implementamos en nuestras vitrinas para alimentos calientes, para mantener los alimentos calientes y frescos. Usted no solo quiere que sus alimentos tengan un gran sabor, sino también que se vean increíbles. El mantenimiento de sus alimentos con el suave calor Halo Heat® no solo le permite conservar sus alimentos frescos, calientes y húmedos, sino que también le permite tener una exhibición visual de los alimentos sin empañar el vidrio.

Otros elementos de calefacción como barras calefactoras o ventiladores secarán sus alimentos y afectarán la calidad general de sus alimentos. Los sistemas a base de agua que usan vapores recocerán sus alimentos, lo que resultará en una menor duración de los alimentos en los estantes, menor calidad de los alimentos, mayor encogimiento y una disminución en las ventas.

Halo Heat mantiene los alimentos a una temperatura constante con poca fluctuación, lo que significa que:

- Los alimentos se mantienen húmedos
- Tienen mayor duración en los estantes
- Los alimentos tienen una mejor calidad
- El volumen de ventas incrementa

La eliminación del agua tiene muchos beneficios, como por ejemplo:

- La reducción de los costos en construcción e instalación
- La eliminación de los costos en el suministro y drenaje de agua
- La eliminación de los servicios, mantenimientos y desinfecciones relacionados con la calidad del agua
- La reducción de los problemas de seguridad cuando los empleados cambian bandejas de vapor
- Una mejor y más segura forma de mantener la calidad y presentación de los alimentos



Levante el vidrio delantero

Alto-Shaam® sabe que usted necesita una manera fácil de mantener desinfectadas sus vitrinas. El vidrio delantero templado puede elevarse en un ángulo de 90° para facilitar las labores de limpieza y brindar seguridad y eficiencia a la hora de cargar y descargar productos. Puede que dé la impresión de ser una característica menor, pero si la prueba una vez se preguntará, “¿por qué no hacen esto con todas las vitrinas cerradas?”

EFICIENCIA EN LA EXHIBICIÓN

Proteja el entorno y reduzca sus costos de operación mediante el uso de una vitrina Alto-Shaam® con eficiencia energética. Ante las alzas en los costos de los alimentos y la reducción de los márgenes de ganancia, la eficiencia se presenta como un complemento bienvenido en toda operación de servicio alimentario.

- Nuestra tecnología exclusiva Halo Heat® utiliza considerablemente menos electricidad que los calentadores basados en barras calefactoras.
- La tecnología de calentamiento libre de agua implica que no tendrá que pagar por un suministro de agua ni drenaje, por lo que se ahorrará el uso de productos químicos cáusticos para descalcificar el equipo. La tecnología Halo Heat es una manera limpia y sencilla de mantener los alimentos tibios.
- Con los ajustes precisos de temperatura de la tecnología Halo Heat, sus alimentos permanecerán a temperaturas óptimas, sin continuar con la cocción o reseándolos. Se venden más alimentos y se pierde menos.



ELECCIÓN DE LA VITRINA CORRECTA PARA SU APLICACIÓN

¿De cuánto espacio dispone? ¿Qué variedad de menú desea exhibir? Estas pueden ser dos de las preguntas más importantes que se debe hacer a la hora de decidir que tamaño y tipo de vitrinas para alimentos calientes que usted necesita.

Las opciones abundan en los sistemas de vitrinas para alimentos calientes de Alto-Shaam®, que van desde servicio completo a autoservicio, pasando por vitrinas diseñadas para ajustarse a la mayoría de las unidades de vitrinas refrigeradas de mayor venta en la industria. ¡La opción está en sus manos!

1219mm SERIE

VITRINAS DE SERVICIO COMPLETO O DE AUTOSERVICIO

CAPACIDAD DEL PRODUCTO*:	22 kg; 36 L	
CAPACIDAD DE LA BANDEJA:	3 Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1) 3 Bandejas de vapor de tamaño un tercio (GN 1/3)	6 Bandejas de vapor de medio tamaño (GN 1/2) 2 Bandejas planas de tamaño completo
DIMENSIONES DE LAS FUENTES:	690mm x 1151mm x 114mm	
DIMENSIONES TOTALES (A x A x P)		
EC2 Serie	 Modelo de encimera 958mm x 1219mm x 1350mm  Modelo de sistema Altura estándar 1219mm x 1219mm x 1350mm Altura opcional 1326mm x 1219mm x 1350mm	HN2 Serie  Modelo de encimera 958mm x 1219mm x 1304mm  Modelo de sistema Altura estándar 1326mm x 1219mm x 1304mm Altura opcional 1218mm x 1219mm x 1304mm
ED2 Serie	 Modelo de encimera 765mm x 1219mm x 1125mm  Modelo de sistema 1212mm x 1219mm x 1202mm	TY2 Serie  Modelo de encimera 849mm x 1219mm x 1304mm  Modelo de sistema 1325mm x 1219mm x 1304mm
EU2SYS Serie	 Modelo de sistema 1477mm x 1219mm x 1125mm	PD2SYS Serie  Modelo de sistema 1214mm x 1222mm x 1120mm

*Basado en bandejas de 65 mm de profundidad.



Modelo EU2SYS-48, se muestra la vista posterior con el horno de cocción y mantenimiento 750-TH-II y ruedas opcionales



Modelo PD2SYS-48

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 medio tamaño (GN 1/2):	325 mm x 265 mm x 65 mm
Bandejas de vapor de tamaño un tercio (GN 1/3):	325 mm x 152 mm x 65 mm
Bandejas planas de tamaño completo	457 mm x 660 mm x 25 mm

1829mm SERIE

VITRINAS DE SERVICIO COMPLETO O DE AUTOSERVICIO

CAPACIDAD DEL PRODUCTO*: 36 kg; 60 L

CAPACIDAD DE LA BANDEJA: 5 Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1) 10 Bandejas de vapor de medio tamaño (GN 1/2)
5 Bandejas de vapor de tamaño un tercio (GN 1/3) 3 Bandejas planas de tamaño completo

DIMENSIONES DE LAS FUENTES 690mm x 1760mm x 114mm

DIMENSIONES TOTALES (A x A x P)

EC2 Serie



Modelo de encimera
958mm x 1829mm x 1350mm



Modelo de sistema
Altura estándar
1219mm x 1829mm x 1350mm
Altura opcional
1326mm x 1829mm x 1350mm

HN2 Serie



Modelo de encimera
958mm x 1829mm x 1304mm



Modelo de sistema
Altura estándar
1326mm x 1829mm x 1304mm
Altura opcional
1218mm x 1829mm x 1304mm

ED2 Serie



Modelo de encimera
765mm x 1829mm x 1125mm



Modelo de sistema
1761mm x 1829mm x 1202mm

TY2 Serie



Modelo de encimera
849mm x 1829mm x 1260mm



Modelo de sistema
1325mm x 1829mm x 1304mm

EU2SYS Serie



Modelo de sistema
1477mm x 1829mm x 1125mm

PD2SYS Serie



Modelo de sistema
1214mm x 1831mm x 1120mm

*Basado en bandejas de 65 mm de profundidad.



Modelo HN2SYS-72

Modelo TY2-72

2438mm SERIE

VITRINAS DE SERVICIO COMPLETO O DE AUTOSERVICIO

CAPACIDAD DEL PRODUCTO*:	51 kg; 84 L		
CAPACIDAD DE LA BANDEJA:	7 Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1) 7 Bandejas de vapor de tamaño un tercio (GN 1/3)	14 Bandejas de vapor de medio tamaño (GN 1/2) 4 Bandejas planas de tamaño completo	
DIMENSIONES DE LAS FUENTES	690mm x 1760mm x 114mm		
DIMENSIONES TOTALES (A x A x P)			
EC2 Serie	 Modelo de encimera 958mm x 2438mm x 1350mm	HN2 Serie	 Modelo de encimera 958mm x 2438mm x 1304mm
	 Modelo de sistema Altura estándar 1219mm x 2438mm x 1350mm Altura opcional 1326mm x 2438mm x 1350mm		 Modelo de sistema Altura estándar 1326mm x 2438mm x 1304mm Altura opcional 1218mm x 2438mm x 1304mm
ED2 Serie	 Modelo de encimera 765mm x 2438mm x 1125mm	TY2 Serie	 Modelo de encimera 849mm x 2438mm x 1260mm
	 Modelo de sistema 1212mm x 2438mm x 1202mm		 Modelo de sistema 1325mm x 2438mm x 1304mm
EU2SYS Serie	 Modelo de sistema 1477mm x 2438mm x 1125mm	PD2SYS Serie	 Modelo de sistema 1214mm x 2441mm x 1120mm

*Basado en bandejas de 65 mm de profundidad.



PARRILLAS MÚLTIPLES

VITRINAS DE AUTOSERVICIO

MODELO:	48 Serie	72 Serie	96 Serie
CAPACIDAD DEL PRODUCTO*:	Estante de la parte superior Doce (12) envases para pollo	Estante de la parte superior Dieciocho (18) envases para pollo	Estante de la parte superior Veinticuatro (24) envases para pollo
	Estante de la parte inferior Quince (15) envases para pollo	Estante de la parte inferior Veintiún (21) envases para pollo	Estante de la parte inferior Treinta (30) envases para pollo
SHELF DIMENSIONS:	Estante de la parte superior 1085mm x 475mm	Estante de la parte superior 1811mm x 475mm	Estante de la parte superior 2377mm x 475mm
	Estante de la parte inferior 1033mm x 730mm	Estante de la parte inferior 1642mm x 730mm	Estante de la parte inferior 2254mm x 730mm

DIMENSIONES TOTALES (A x A x P)

ED2/2S Serie



Modelo de encimera
766mm x 1219mm x 1220mm

Modelo de sistema
1216mm x 1219mm x 1220mm

Modelo de encimera
766mm x 1829mm x 1220mm

Modelo de sistema
1216mm x 1829mm x 1220mm

Modelo de encimera
766mm x 2438mm x 1220mm

Modelo de sistema
1216mm x 2438mm x 1220mm

*Basado en envases para pollo con cubierta con cúpula.



Modelo ED2SYS-48/2S

VITRINAS PARA ALIMENTOS CALIENTES



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

ALTO-SHAAM CANADÁ
Concord, Ontario, Canadá

ALTO-SHAAM FRANCIA
Aix en Provenza, Francia

ALTO-SHAAM RUSSIA
Moscú, Rusia

ALTO-SHAAM GmbH
Bochum, Alemania

ALTO-SHAAM ASIA
Shanghai, China

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

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

ALTO-SHAAM®



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

