

# HORNOS AHUMADORES



## AHÚMELO USTED MISMO

Ahorre dinero en el costo de los alimentos, cree perfiles de sabores únicos y coseche los beneficios.



# SI DESEA SABORES ÚNICOS, HAGA COSAS ÚNICAS



Introduzca sabores nuevos y audaces a su menú por medio de una cocción tradicional y una técnica de condimentación que seguro agregará nuevas y sabrosas opciones a su línea de cocina. Con un ahumador Alto-Shaam®, usted puede aumentar fácilmente calidad en su menú, sin agregar sodio, grasas o azúcares.

## MADERA REAL, SABOR REAL

Ahumar con virutas de madera real le da a los alimentos ese sabor ahumado verdadero; un sabor que no se puede reproducir con especias o condimentos. Cocine lentamente sus alimentos con precisión en un ahumador Alto-Shaam que le permite ajustar la intensidad del sabor ahumado de una manera controlada. Desarrolle un perfil de sabor característico; agregue vino, especias o virutas de maderas exóticas para agregar versatilidad a su menú.

Estos sabores únicos le ayudarán a crear elementos de menú característicos para su negocio; todo mientras ahorra dinero. Los alimentos previamente ahumados pueden costar hasta el doble, pero si usted mismo los ahuma, cosechará los beneficios de los costos bajos, la ampliación del menú y el aumento de las ventas.

## HUMO FRÍO O CALIENTE

Este ahumador no tiene que calentar su cocina para hacer el trabajo. Los ingredientes comunes se transforman con la capacidad de ahumar en frío o en caliente. Ahúme en frío quesos, mariscos, verduras, frutas, etc. para obtener un menú mas amplio. Experimente con el ahumador; podría crear algo extraordinario.



# MAYORES INGRESOS Y RENDIMIENTOS CON LA TECNOLOGÍA DE COCCIÓN Y MANTENIMIENTO

Un ahumador Alto-Shaam® beneficia a su cocina en más formas que solo ampliar las opciones del menú. Las capacidades de cocción del horno ahumador funcionan con la tecnología Halo Heat® del icónico horno de cocción y mantenimiento de Alto-Shaam.

**Blandura incomparable:** El calor suave y radiante del horno ahumador combinado con las temperaturas de mantenimiento precisas induce el efecto de una enzima que ablanda naturalmente las proteínas.

**Ahorro de energía:** El horno cuenta con tecnología de calentamiento radiante de ahorro de energía, calor suave y aislamiento superior, lo que le permite usar menos de \$1 de electricidad por cada carga de cocción.

**Rendimientos más altos significan mayores ingresos:** ¿Qué podría hacer con seis porciones adicionales de cada asado de 5,5 kg que cocina en otro ahumador o asador? Los mayores rendimientos dan como resultado un aumento de producto servido y un aumento de las utilidades. La inversión en un ahumador Alto-Shaam puede pagarse por sí sola en unos pocos meses, ya que entrega más alimentos por servicio.

Puede reducir el costo de sus alimentos vendiendo aún más carne a sus clientes, lo que tendría un impacto directo en el presupuesto de su cocina cada semana.

# HORNOS DE UN SOLO COMPARTIMIENTO

## 767-SK SERIE

*Disponible con control programable de lujo o simple*

<b>Capacidad del producto</b>	45kg
<b>Capacidad de la bandeja</b>	9 Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1) 5 Bandejas planas de tamaño completo
<b>Dimensiones (A x A x P)</b>	848mm x 676mm x 802mm



## 1000-SK SERIE

*Disponible con control programable de lujo o simple*

<b>Capacidad del producto</b>	54 kg
<b>Capacidad de la bandeja</b>	3 Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1) 7 Bandejas planas de tamaño completo
<b>Dimensiones (A x A x P)</b>	1021mm x 597mm x 802mm



## SOFTWARE DE DOCUMENTACIÓN DE HACCP

*Una opción para apoyar sus requisitos de documentación*

El cumplimiento del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) nunca ha sido más fácil. Cada uno de los hornos ahumadores de Alto-Shaam cuenta con controles programables de lujo que ofrecen un registro de datos opcional que rastrea las lecturas de temperatura automáticamente y el modo de operación por fecha y hora, lo que se puede descargar en un dispositivo de almacenamiento USB.

#### DIMENSIONES DE LAS BANDEJAS

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

Bandejas planas de tamaño completo: 457 mm x 660 mm x 25 mm

# HORNOS DE DOBLE COMPARTIMIENTO

## 1767-SK SERIE

Disponible con control programable de lujo o simple

**Capacidad del producto  
(por compartimento)** 45kg

**Capacidad de la bandeja  
(por compartimento)** 9 Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1)  
5 Bandejas planas de tamaño completo

**Dimensiones  
(A x A x P)** 1572mm x 676mm x 832mm



1767-SK/III

1767-SK

## 1000-SK-I

Disponible con control simple

**Capacidad del producto  
(por compartimento)** 54kg

**Capacidad de la bandeja  
(por compartimento)** 3 Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1)  
7 Bandejas planas de tamaño completo

**Dimensiones  
(A x A x P)** 1572mm x 608mm x 832mm



1000-SK-I  
se muestra con exterior  
burdeos opcional<sup>1</sup>

## 1200-SK/III

Disponible con control programable deluxe

**Capacidad del producto  
(por compartimento)** 54 kg

**Capacidad de la bandeja  
(por compartimento)** 3 Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1)  
*Solo en parrillas metálicas opcionales*  
7 Bandejas planas de tamaño completo

**Dimensiones  
(A x A x P)** 1920mm x 5608mm x 819mm



1200-SK/III

<sup>1</sup>Todos los ahumadores se encuentran disponibles en acero inoxidable, con exterior de color burdeos o personalizado.

# HORNOS AHUMADORES



**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 México**  
León, México  
Teléfono +521 477-754-1305

**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 Rusia**  
Moscú, Rusia  
Teléfono +7-903-793-2331

**ALTO-SHAAM®**



[www.alto-shaam.com](http://www.alto-shaam.com) | 800-558-8744 | 262-251-3800



Inteligente Ecológicamente.  
Inteligente Económicamente.