

# ESTACIONES DE VENTA CALIENTES





# MÁS SABOR, MENOS DESPERDICIO.

Atraiga a sus clientes con alimentos frescos y de calidad a llevar, exhibidos en una estación de venta calentada de Alto-Shaam® que cuenta con la innovadora tecnología Halo Heat®. La tecnología Halo Heat fue diseñada pensando en la calidad de los alimentos, por lo que proporciona una mejor retención de la humedad y la duración de mantenimiento más extensa para sus alimentos exhibidos.

Haga que los clientes que lo visitan por primera vez se conviertan en clientes frecuentes, con la mantención de sus alimentos a una temperatura óptima por más tiempo sin secarlos prematuramente. Desde alimentos casuales hasta alimentos gourmet, puede satisfacer las necesidades del estilo de vida atareado de sus clientes y proporcionarles alimentos para llevar calientes y de calidad.



## GANANCIAS MÁS DURADERAS



Incremento de ventas y reducción de desperdicios. Exhibiciones llamativas para sacar el máximo provecho a la circulación de personas. Las estaciones de venta de Alto-Shaam® son el sistema ideal para un volumen y ventas máximos en el espacio más compacto posible.

- **Incrementa la calidad** – Con la suave y radiante tecnología Halo Heat®, usted es capaz de mantener sus alimentos calientes sin que se sequen o sobre-cocina.
- **Temperaturas precisas** – Controles de estante independientes y ajustables que mantienen los alimentos a temperatura y calidad óptimas sin importar el tipo de alimento o envase.
- **Comodidad para llevar** – Los estantes abiertos, de acceso seguro y de vidrio calentado de manera uniforme que utilizan tecnología térmica, ofrecen un concepto cómodo de alimentos para llevar y de autoservicio. Estas estaciones de venta cuentan con opciones que varían desde islas móviles hasta barras de servicio con encimeras de autoservicio, y se pueden ubicar cerca de cajas de pago o en cualquier lugar de la tienda para capturar potenciales ventas.

# ELECCIÓN DE LA ESTACIÓN DE VENTA CORRECTA

Considere la ubicación, los elementos del menú y el espacio cuando seleccione una estación de venta. Nuestro grupo de expertos en equipos lo pueden ayudar a decidir qué modelo es mejor para su operación.

## ESTACIÓN DE VENTA DE ESTANTES CALENTADOS ABIERTOS

Disponible con 3 o 5 estantes térmicos controlados de forma independiente

### HSM-38/3S

**Capacidad del producto** 3 estantes, 11kg/estante  
24 envases para pollo con cubierta con cúpula

**Dimensiones A x A x P** 1307mm x 968mm x 694mm

### HSM-48/5S

**Capacidad del producto** 5 estantes, 11kg/estante  
50 envases para pollo con cubierta con cúpula

**Dimensiones A x A x P** 1919mm x 1226mm x 692mm



Modelo HSM-38/3S con plataforma opcional

HSM-48/5S

## ESTACIÓN DE VENTA DE ALIMENTOS PARA LLEVAR CALENTADA TIPO ISLA

Disponible como estándar o de lujo

### ITM2-48 SERIE

**Capacidad del producto** 16 kg máximo  
12 envases para pollo con cubierta con cúpula

**Dimensiones del modelo estándar A x A x P** 1536mm x 1219mm x 719mm

**Dimensiones del modelo de lujo A x A x P** 1536mm x 1701mm x 792mm

### ITM2-72 SERIE

**Capacidad del producto** 29 kg máximo  
21 envases para pollo con cubierta con cúpula

**Dimensiones del modelo estándar A x A x P** 1536mm x 1829mm x 719mm

**Dimensiones del modelo de lujo A x A x P** 1536mm x 2311mm x 792mm



ITM2-48/DLX

ITM2-72/STD

**PAN DIMENSIONS**

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

Bandejas de vapor de tamaño medio (GN 1/2): 265mm x 325mm x 65mm

Bandejas de vapor de tamaño un tercio (GN 1/3): 176mm x 325mm x 65mm

**ENCIMERA DE MESA O ISLA PARA ALIMENTOS CALIENTES***Disponible como estándar o de lujo***HFT2-300 SERIE****Capacidad del producto** 30 kg máximo**Capacidad de la bandeja**  
3 Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1)  
6 Bandejas de vapor de tamaño medio (GN 1/2)  
9 Bandejas de vapor de tamaño un tercio (GN 1/3)**Dimensiones de la encimera  
A x A x P**  
857mm x 1220mm x 1008mm**Dimensiones de la isla estándar  
A x A x P**  
1536mm x 1220mm x 1008mm**Dimensiones de la isla de lujo  
A x A x P**  
1536mm x 1701mm x 1008mm

HFT2-300/STD

**HFT2-400 SERIE****Capacidad del producto** 44 kg máximo**Capacidad de la bandeja**  
4 Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1)  
8 Bandejas de vapor de tamaño medio (GN 1/2)  
12 Bandejas de vapor de tamaño un tercio (GN 1/3)**Dimensiones de la encimera  
A x A x P**  
857mm x 1525mm x 1008mm**Dimensiones de la isla estándar  
A x A x P**  
1536mm x 1525mm x 1008mm**Dimensiones de la isla de lujo  
A x A x P**  
1536mm x 2009mm x 1008mm

HFT2SYS-400/STD

**HFT2-500 SERIE****Capacidad del producto** 54 kg máximo**Capacidad de la bandeja**  
5 Bandejas de vapor de tamaño completo (GN 1/1)  
10 Bandejas de vapor de tamaño medio (GN 1/2)  
15 Bandejas de vapor de tamaño un tercio (GN 1/3)**Dimensiones de la encimera  
A x A x P**  
857mm x 1830mm x 1008mm**Dimensiones de la isla estándar  
A x A x P**  
1536mm x 1830mm x 1008mm**Dimensiones de la isla de lujo  
A x A x P**  
1536mm x 2311mm x 1008mm

HFT2SYS-500/DLX

# ESTACIONES DE VENTA CALIENTES



## Oficina central mundial de Alto-Shaam

W164 N9221 Water Street, P.O. Box 450  
Menomonee Falls, WI 53052-0450, EE. UU.  
Teléfono 800-558-8744; 1-262-251-3800

### 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 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 Canadá

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

### Alto-Shaam M.E. L.L.C.

Dubai, UAE  
Teléfono 00971508531707

### 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.