



CT Express™
COMBITHERM®

HORNO COMBITHERM CT EXPRESS

¡SÚBASE AL CT EXPRESS!

Finalmente, un horno combinado que se ajusta a sus necesidades, presupuesto y restricciones de espacio.

¡Lo tiene todo!



La campana opcional sin venteo permite una instalación flexible

CTX4-10EC (Convertidor catalítico)

Apilados CTX4-10's

CTX4-10EVH (Campana sin venteo)

Lo tiene todo...

TAMAÑO: Diseño compacto que permite su instalación sobre una encimera, para maximizar el espacio de su cocina.

CAPACIDAD: Es el horno de combinación de Alto-Shaam más pequeño hasta ahora y admite cinco (5) bandejas de vapor de tamaño completo.

PRECIO: Igual de compacto que su tamaño, su precio se ajusta prácticamente a todos los presupuestos.

COLOR: Elija entre nuestros diseños estándar o solicite un color personalizado que se adecue a su motivo ornamental.

HORNO: Todos los beneficios de rendimiento asociados a los hornos de combinación Alto-Shaam de tamaño completo.

OPCIONES: (solo control ExpressTouch)

- Sistema de limpieza automática
- Elemento de asado a la parrilla
- Convertidor catalítico
- Campana sin venteo
- Ahumador



La función Gold-n-Brown™ permite evacuar el exceso de humedad y obtener texturas doradas y crujientes (únicamente disponible en la modalidad de control ExpressTouch).



Finalice una variedad de platos con el elemento opcional de asado a la parrilla

Flexibilidad y versatilidad al cocinar

- Cocción con vapor variable, calor por convección o una combinación de ambas.
- Hornee, ase, cocine al vapor, escale, gratine, tueste, repose masas, estofe, fría al horno, e incluso ahúme sus alimentos favoritos con la opción de ahumado.

Funciones del chef mejoradas

- Elija entre dos modalidades de control: ExpressTouch o Control simple.
- Programe hasta 250 recetas, con hasta 10 pasos por programa, en el control ExpressTouch. El software de ExpressTouch funciona según su elección en inglés, francés, alemán, coreano, mandarín, ruso o español.
- Las opciones de campana sin venteo o convertidor catalítico eliminan el aire de la cavidad del horno y permiten la instalación independiente de las restricciones de las campanas costosas. (solo con el control ExpressTouch).

Tecnología sin caldera

- Generación confiable de vapor sin caldera.

Ecológico

- El diseño EcoSmart utiliza menos energía y agua que los modelos de caldera de la competencia.
- El sistema de extinción incorporado elimina la necesidad de tener un suministro de condensado de agua fría.

¡Exprésese!

- Lo hace a diario cada vez que prepara alimentos para los clientes. Ahora, puede expresarse también con el equipo que utiliza para preparar los alimentos.

Características estándar de control ExpressTouch

- Controles táctiles programables de lujo
- Puerto USB para gestionar el menú y descargar documentación HACCP
- Temporizadores para múltiples parrillas
- Hasta 250 recetas programables

Características opcionales de control ExpressTouch

- Sistema automático de limpieza con manguera de enjuague
- Elemento de asado a la parrilla
- Convertidor catalítico
- Campana sin venteo
- Función de ahumado en calor y en frío
- Sonda de temperatura interna

CT Express™ COMBITHERM®



Alto-Shaam, Sede Global

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

Alto-Shaam Asia

Shanghái, China
Tel.: +86-21-6173 0336

Alto-Shaam América Central y del Sur

Miami, FL, EE. UU.
Tel.: +1-954-655-5727

Alto-Shaam Francia, L.L.C.

Aix en Provence, Francia
Tel.: +33(0)4-88-78-21-73

Alto-Shaam México

León, México
Tel.: +52 1 477-754-1305

Alto-Shaam Canadá

Concord, Ontario Canadá
Tel. gratuito: 866-577-4484
Tel.: +1-905-660-6781

Alto-Shaam Oriente Medio y África

Dubái, EAU
Tel.: +971 4 321 9712

Alto-Shaam GmbH

Bochum, Alemania
Tel.: +49(0)234-298798-0

Alto-Shaam Rusia

Moscú, Rusia
Tel.: +7-903-793-2331



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



Inteligente Ecológicamente.
Inteligente Económicamente.