



ALTO-SHAAM
Cook & Hold & Smoke

Der kreative
Räucherofen

mit Kalt- & Warmräucher-Funktion

Jetzt in neuem Design und
vielen neuen Smart Features!

Höchste Food-Qualität
Weniger Garverlust
Warmhalten bei Top-Qualität
Weniger Food-Waste
Minimale Energie-Kosten
Maximum Return on Investment

Die einzigartige
Halo Heat® Technologie
macht's möglich!



Das nachhaltige Multi-Talent Niedertemperaturgar-, Warmhalte & Räucherofen in Einem



Kreatives Räuchern mit maximaler Vielfalt

Individuelles Raucharoma: Dank dem individuell steuerbaren Rauchprozess veredeln Sie Ihre Produkte fein abgestuft von edel-dezent bis BBQ-stark, je nach Gusto und Produkt. Dank der Verwendung von echten Holz-Chips erhalten Sie allzeit eine natürliche Rauchnote. Verwenden Sie nussig-herbes Hickory, edelsüßes Kirschholz, fruchtiges Apfelholz oder andere Sorten. Die natürlichen Holzchips bieten Ihnen auch die Möglichkeit Ihre ganz eigene Hausmischung zu kreieren.

Heiss Räuchern & zeitgleich sanft Niedertemperatur-Garen: Super zartes Beef-Brisket, Spare-Ribs vom Kalb, Rind oder Schwein mit perfekt glasiertem Fett, herzhaft-saftiger Konsistenz und echtem BBQ-Aroma. Zart-rosa saftige Truthahn-Brust

mit edel-feinem Rauchgeschmack oder Entenbrüstli perfekt medium im einem herzhaften Raucharoma und vieles mehr... Die einzigartigen Halo Heat Methode machts möglich...

Einzigtiger Kalt-Rauch-Prozess: lässt dass das Herz jedes kreativen Kochs/Köchin höherschlagen. Veredeln von Fisch [Lachs, Thon, Saibling, Forelle usw.], Meeresfrüchten, vegane Produkte (z. B. Burger-Patties), Gemüse, Käse, Saucen, ja sogar Nachtische & Früchte mit der individuell gewünschten Rauchnote. Der Fantasie ist keine Grenze gesetzt!

Sicheres Niedertemperaturgaren & Warmhalten mit einzigartiger Halo-Heat®-Technologie

Konstante Top-Qualität auf den Punkt genau ohne aufwendige Überwachung: Jetzt mit noch besserer Smart-Steuerung! Einfach gewünschten Gargrad definieren, Parameter eingeben, fertig! Z. B. für ein Roasbeef anfangs 120° Cook eingeben, damit ein sicherer, effizienter, HACCP konformer Garprozess etabliert, gewünschten Endkern z. B. 58° Grad definieren. Alles andere steuert der Ofen automatisch. Ca. 20° vor Erreichen der Endkern-Temperatur beginnt die Ofentemperatur langsam abzufallen. Beim Erreichen Endkern-Temperatur hat der Ofen die ideale Warmhalte- (Hold)-Temperatur erreicht. Kein Übergaren möglich und kein Auskühlen des servierbereiten Produkts!

Kein Auslaufen des Fleischsaft: Super leitendes patentiertes Halo Heat® Wärmekabel umwickelt engmaschig den Garraum von 3 Seiten und erzeugt eine sanfte Strahlungswärme. Im Garraum bildet sich ein gleichmässiges, sanftes Wärmeklima ohne Spannungs- und Temperatur-Schwankungen im Gargut.

Kein Austrocknen des Gargut: Im in-sich geschlossenen Garraum bildet sich gesättigte Luft-Feuchtigkeit von bis zu 98%. Kein Austrocknen des Garguts durch trockene Luftzufuhr Druck-Schwankungen oder externe Dampf-Zuführung.

Einzigtig zart und saftig mit minimalstem Garverlust (bis -18 %): Der Halo Heat Garprozess verfügt über eine einzigartige Reife-Phase, die das Fleisch analog zum Lagerprozess zart werden lässt [1 Stunde Reife-Phase = 1-2 Tage Lagerung, und das ohne dass wertvoller Fleischsaft ausläuft]. Zudem wird der

Fleischsaft und Eiweiss in den Zellen des Produkt gebunden, sowie allfällige Sehnen glasiert.

From Nose to Tail einzigartig saftig & zart: Die einzigartige Reife- /Zartmachungs-Phase zaubert auch aus heikleren Fleischstücken saftig-zarte Braten. Begeistern Sie Ihre Gäste mit nachhaltigen Bratenstücken, heben Sie sich von der Konkurrenz ab und sparen Sie erst noch dabei. Runder Mocken, Huft-Deckel anstelle Entrecôte fürs Roastbeef, Bürgermeisterstück, Schulterbraten und vieles mehr...

Warmhalten über Stunden ohne Qualitätsverlust: Die sanfte Rundumwärme im geschlossenen Garraum mit natürlich-feuchtem Klima und das Gargut mit höherem Feuchtigkeits-Gehalt und gebundenem Fleischsaft machen's möglich!

Regenerieren bei Höchst-Qualität: Dank höherem Feuchtigkeitsgehalt & gebundenem Fleischsaft überraschen selbst regenerierte Braten mit ihrer Qualität.

Schlacht-frisches Fleisch, bis zu 20 % mehr Saftgehalt
Die einzigartige Reife-Phase macht es möglich. Verwenden Sie schlachtfisches Fleisch das noch im Vollbesitz seines ganzen Saft-Gehalts ist, der sonst beim Lager-Prozess verloren geht! [1 Stunde Reife-Phase = 1-2 Tage Lagerung]. Konkurrenzlos saftig-zart und zugleich einmalig nachhaltiger Umgang mit Ressourcen.

Smartes Ressourcenmanagement und neuste Innovation



Service-Spitzen brechen, Zubereitungs-Zeiten optimieren, Fachkräfte entlasten: Verlegen Sie die Zubereitung auf die Randzeiten morgens früh, nach den Mittagsservice oder abends spät für Garen über Nacht. Sie arbeiten entspannter und schneller während der Service-Zeiten und sichern zugleich konstante Top-Qualität.

Nachhaltig Sparen, zertifiziert Ökologisch und ökonomisch SMART:

- Minimaler Stromverbrauch: durchschnittl. 0.4795 kW/Std.pro Ofenkammern!
- kein Wasserverbrauch
- minimalster Gewichtsverlust bis -18%
- weniger Wareneinsatz
- mehr Vielfalt auf dem Menue-Plan
- geringere Warenkosten
- weniger Food-Waste
- keine Ablufthaube notwendig
- Keine Installationskosten, minimale Wartung
- 100% mobil

Produktions-Kapazität erhöhen: Ist der Ofen nicht gerade fürs Räuchern oder Garen im Einsatz können Sie ihn auch zum Warmhhalten sämtlicher anderer Menu-Komponenten (Gemüse, Teigwaren, usw.) verwenden. Auch diese können wesentlich länger ohne Qualitätsverlust warmgehalten werden.



750-SK 2/1 GN-Größe
mit 10 Einschüben
(Abbildung mit Türfenster Option)



1750-SK 2/1 GN-Größe
2 Garkammern mit 10 Einschüben
Kammern separat steuerbar

Neues Ofen-Design mit bedürfnisorientierter Steuerung

Einfache Ofensteuerung: Schnelle Bedienung via Dreh-Knopf. Digitale Anzeige von Cook, Hold-& Produktkern-Temperatur, Cook-Time, Smoke-Time sowie aktueller Gar-Status. Manuelles Programmieren der Garprozesse oder via 8 individuell programmierbaren Preset-Programmspeicher pro Ofenkammer.



Einfache Steuerung

Deluxe Ofensteuerung mit ChefLinc™ Applikation:

Touch-Screen Bildschirm mit ∞ vielen Speicherplätzen für eigene vorprogrammierte Menu's inklusive persönlichem Menu-Photo. Auch jederzeit adhoc einfach und intuitiv manuell programmierbar. Digitale Anzeige von Cook, Hold-& Produktkern-Temperatur, Cook-Time, Smoke-Time sowie aktueller Gar-Status.



Deluxe-Steuerung

Mit Chef-Link™: cloudbasiert steuerbar auf dem Handy oder online auf dem Computer. Garprozess live überwachen, Menu's einfach verwalten, updaten, neu einspeisen.

Einzelne Geräte ansteuern, landesweit zeitgleich für alle Geräte des Betriebs updates vornehmen. Oder gruppiert z. B. nach Region/Betriebsart Menu's bearbeiten um den unterschiedlichen Vorlieben Rechnung zu tragen.

Sämtliche Betriebs-Daten inklusive HACCP-Dateien auslesen, Störungsmeldungen verwalten, Service avisieren und mehr...

