ALTO-SHAAM

Systém šetrného sálavého **tepla**

Jak zajistit bezpečnost pokrmů?

Od vytažení z trouby až do doby expedice.

Teplota pokrmů nesmí klesnout po dokončení tepelné úpravy pod zákonem stanovenou kritickou teplotu.

Technologie Halo Heat americké firmy ALTO-SHAAM obklopuje pokrmy, které potřebujete tepelně upravit, dohotovit nebo udržet před expedicí rovnoměrným šetrným sálavým teplem. Systém je tak šetrný, že se nemusíte obávat, že dojde ke spálení nebo vysušení pokrmů.

Základem všech produktů je totiž voda. Je-li voda při tepelné úpravě nebo uchovávání jednou ztracena, nemůže již být nahrazena ani dodatečným přidáním vody nebo páry. Tepelnou úpravou, dohotovením a udržením v HALO HEAT zařízeních si produkt uchová větší množství tekutin, dochází k menším ztrátám na váze a tudíž k lepšímu přijetí produktu zákazníkem, k lepšímu vzhledu a chuti.

PROVOZNÍ NÁKLADY 1,12 Kč/hod.

Termozařízení na 32 GN 1/1 – 65 mm
pro ŠJ, DD, závodní stravování

PROVOZNÍ NÁKLADY 0,84 Kč/hod.

Banketní vůz na 96 talířů
pro hotely a kongresová centra

PROVOZNÍ NÁKLADY 0,56 Kč/hod.

Termozařízení na 16 GN 1/1 – 65 mm
pro ŠJ, Párty servis, DD, Hotely

PROVOZNÍ NÁKLADY 1,12 Kč/hod.

Termozásuvky pro bistra, restaurace

HLAVNÍ VÝHODY

- **snižuje ztráty objemu pokrmu**
- **zachovává konzistenci pokrmu**
- **zvyšuje dobu životnosti pokrmu**
- **zachovává u pokrmu obsah vody, proteinů, vitamínů a minerálů**
- **žádné přidávání vody, žádný odpad**
- **zachovává konzistenci pokrmu**
- **mobilní na kolečkách, napájení 230 V**

Prodejní termovitrína

Tranšírovací ohřevné lampy

Údaje jsou při ceně elektrické energie 1,50 Kč za kWh.

moderní úsporné MONTYCON® gastronomické technologie

Moderní **varný** a **udržovací systém**

+420 602 725 999
info@montycon.cz
www.montycon.cz

CONVOTHERM®
A Welbilt Brand

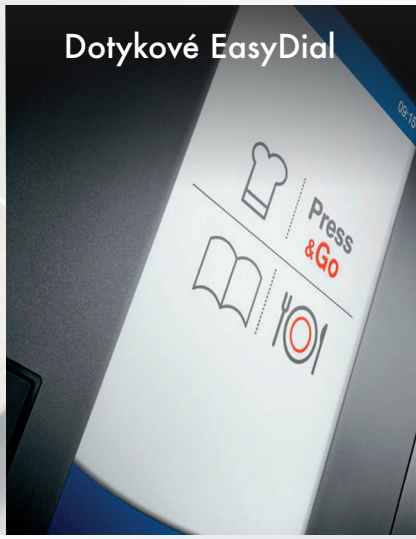
Legenda pokračuje.
Nová 4. generace je tady!

Rychlejší, úspornější a umí udit!

6.10 EasyDial se zasouvacími dveřmi

NEBO

6.10 EasyTouch s funkcí uzení



Pro každý provoz ta správná velikost!

6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
(7 × GN 1/1)	(7 × GN 2/1)	(11 × GN 1/1)	(11 × GN 2/1)	(12 × GN 2/1)	(20 × GN 1/1)	(12 × GN 2/1)

moderní úsporné
MONTYCON®
gastronomické technologie

Moderní **varný** a **udržovací systém**

+420 602 725 999
info@montycon.cz
www.montycon.cz

CONVOTHERM®
A Welbilt Brand

Legenda pokračuje.
Nová 4. generace je tady!

Rychlejší, úspornější a umí udit!

6.10 EasyDial se zasouvacími dveřmi

Manuální ovládání

NEBO

6.10 EasyTouch s funkcí uzení

Dotykové ovládání

Pro každý provoz ta správná velikost!

6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
(7 × GN 1/1)	(7 × GN 2/1)	(11 × GN 1/1)	(11 × GN 2/1)	(12 × GN 2/1)	(20 × GN 1/1)	(12 × GN 2/1)

moderní úsporné
MONTYCON®
gastronomické technologie

Moderní **varný** a **udržovací systém**

+420 602 725 999
info@montycon.cz
www.montycon.cz