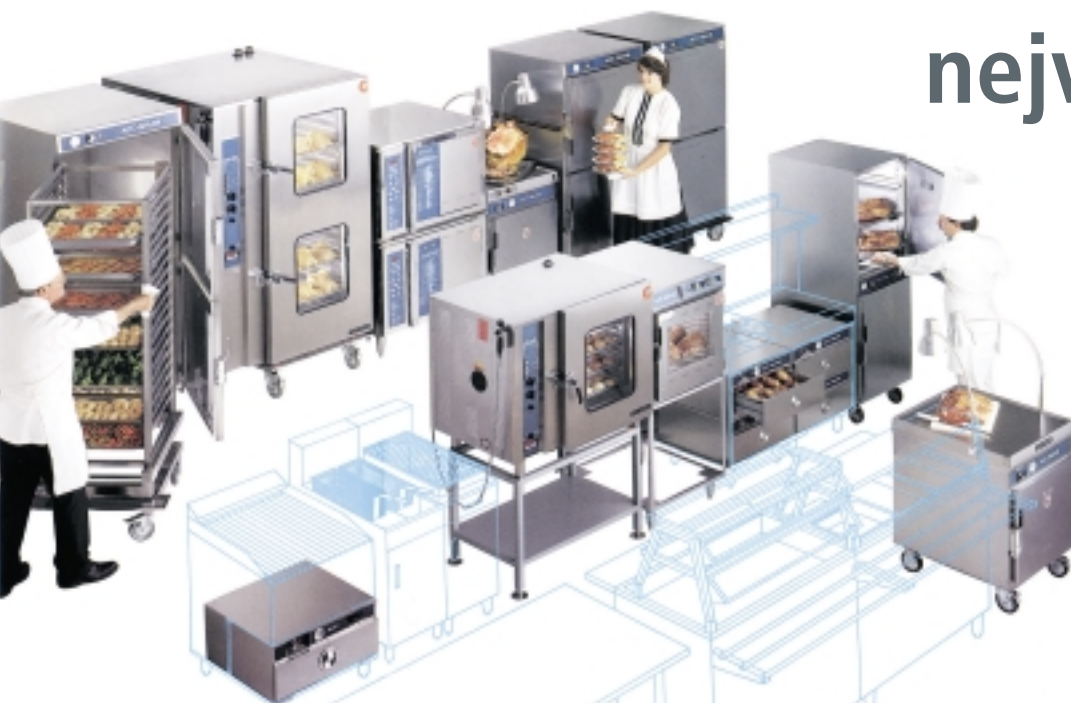


Každý den servírovat tu nejlepší kvalitu.



Spokojení
hosté potěší
ze všeho
nejvíce.



Představujeme Vám HALO HEAT. Systém měkkého tepla.

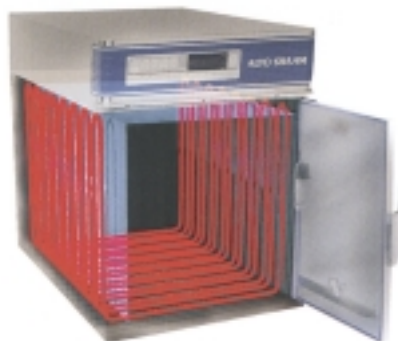


V roce 1968 vznikla ve Wisconsinu (USA) společnost, která dnes se svým jedinečným HALO HEAT systémem slaví úspěch v gastronomii na celém světě. Proč? HALO HEAT od společnosti ALTO-SHAAM dosahuje rovnoměrné teploty pro tepelnou úpravu, dohotovení a udržení v bezpečné expediční teplotě díky termostaticky kontrolovaným

nízkoteplotním termokabelům, které jsou uloženy ve vnitřních stěnách zařízení nebo v ohřevném povrchu. Princip stejnoměrného měkkého tepla je používán u kompletní řady varných a dohotovovacích zařízení, udržovacích vozů, servírovacích termozařízení a výstavních teplých vitrín.

HALO HEAT obklopuje ...

... pokrmy tzv. měkkým teplem, které neničí strukturu produktu a ten si zachovává svou přirozenou šťavnatost.



Model A-S 1200 SR/HD - k dohotovení a udržení pokrmů v bezpečné expediční teplotě

HALO HEAT obklopuje pokrmy, které potřebujete tepelně upravit nebo dohotovit před expedicí stejnoměrným měkkým teplem. HALO HEAT pomalu vyzvedá pokrmy na vrchol dokonalosti. Tepelně upravuje, dohotovuje a udržuje tak šetrně, že se nemusíte obávat, že dojde ke spálení nebo vysušení pokrmů. Konstrukce zařízení také odstraňuje potřebu ventilátorů, které zbavují pokrmy vlhkosti.

Základem všech produktů je totiž voda. Je-li voda při tepelné úpravě nebo uchování 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,

lepšímu vzhledu a chuti. Bylo by složité najít na trhu další zařízení, které by mohlo okopírovat jedinečnou schopnost ALTO-SHAAM HALO HEAT systému - udržet originální hladinu tekutiny v produktu a poskytnout dlouhotrvající udržovací schopnost.

Tepelná úprava a dohotovení. Udržení v bezpečné expediční teplotě.

Z praktického hlediska mohou zařízení s HALO HEAT systémem značnou částkou přispět k vašemu zisku. Jednou z hlavních výhod je neuvěřitelně vysoká výnosnost. Např. maso upravené v běžné troubě ztratí v průměru 25%. Na každých 45 kg masa, které tepelně upravíte, se 11 kg jen tak vypaří do vzduchu. Záleží na druhu masa, ale maso upravené v HALO HEAT zařízeních ztratí na váze v průměru pouze 10%. To vám přináší výnos 6,8 kg masa navíc z každých 45 kg pečeně. Násobte tento dodatečný výnos vašim ročním objemem a zjistíte, že rozdíl může dosáhnout až několika desítek tisíc korun!



Model A-S 750 TH/3 - k HALO HEAT pečení s automatickým přechodem přes fázi dohotovení k fázi udržení v bezpečné expediční teplotě

HALO HEAT 24 hodinový kuchař

Zařízení HALO HEAT může zvýšit Vaše výnosy i jinými způsoby. Tyto zařízení vyžadují pouze 1/3 až 1/2 energie běžných vysokoteplotních varných a uchovávacích zařízení. Není třeba vysoký příkon energie pro přehřátí. Navíc, ideální doba pro přípravu velkých kusů pečení je večer, když zavřete. Produkt může být tepelně upraven přes noc, kdy můžete využít výhody nižších sazeb energie. Zařízení nejsou pouze energeticky nenáročná, ale také nepotřebují vnitřní ventilaci nebo odsávání. Když varná fáze přivede pokrm na požadovanou vnitřní teplotu, zařízení se automaticky přepne na fázi dohotovení a pak na předem zvolenou bezpečnou udržovací teplotu. Tato fáze udržuje Vaše pokrmy dlouhé hodiny čerstvé, např. maso stále pokračuje v křehnutí. Tepelná úprava je provedena bez nutnosti přímé kontroly, což šetří pracovní síly. Protože je pokles teploty na zvolenou udržovací teplotu v zařízeních zcela automatický, má obsluha více času pro dokončení jiných úkolů.

Udržení v bezpečné expediční teplotě



Model A-S 1000 BQ/96 - banketní vůz na 96 talířů s již hotovými pokrmy k expedici

Kvalita pokrmů může klesnout v době, kdy je produkt vyjmut se zařízení a v době expedice. Klíč ke kvalitě udržování pokrmů není možné hledat v jednoduchém využití žáru. Přidání vody nebo vlhkosti není také řešením, většinou se jen ovlivní přirozená chuť pokrmů. Skutečný klíč ke kvalitě udržování v teple je zachování co nejvíce přírodní vlhkosti produktu. A to je přesně to, co dokáží šetrné udržovací zařízení HALO HEAT. HALO HEAT udržuje horké produkty na stále bezpečné teplotě, kdy se uchovává maximální množství vlastní vlhkosti - přírodní vlhkosti, která se nachází ve většině pokrmů a potřebujete ji pro udržení před servisem. Ať už jsou vaše potřeby udržení pokrmů v expediční teplotě velké nebo malé, HALO HEAT udržovací zařízení jsou k dostání v různých modelech a jsou připraveny podpořit jakýkoliv typ tepelné úpravy pokrmů a prodloužit jeho životnost.



Model A-S 500 2D - termozásuvky k dohotovení a udržení pokrmů v bezpečné expediční teplotě

Tranširovací lampy a vitríny

Vystavit hotové pokrmy a tranširovat je před hostem můžete ve špičkové kvalitě jedině s A-S tranširovacími lampami, protože jsou vyhřívány HALO HEAT systémem a osvětlené speciálními lampami k zvýraznění Vaší speciality. Pokud potřebujete vystavit pokrmy na delší dobu než je okamžitá expedice, podívejte se na HALO HEAT vitríny. S HALO HEAT vitrínami jsou vyloučeny zamlžené a zapařené plochy skel. Stálé měkké teplo zachová kvalitu a vlhkost a má za následek menší ztráty na váze. Zákazníci se budou k Vám rádi vracet.



Model A-S 100 HSL BCB2 - tranširovací ohřevné lampy k porcování masa před hosty



Model 1200 UP/SR/HD digital - k dohotovení a udržení pokrmů v bezpečné expediční teplotě

ALTO-SHAAM

představil technologickou novinku pro zařízení na udržení pokrmů v expediční teplotě. Patentovanou technologii „chytrého hlídače teploty“ SURE TEMP.

SURE TEMP

ví, kdy jste otevřeli dveře a okamžitě reaguje tak, abyste neztratili potřebnou teplotu. Chytrý hlídač vás upozorní, pokud budou dveře otevřené déle než tři minuty. Tak udržíte teplotu tam, kde ji potřebujete, bez ohledu na to, jak často otevřete dveře. Také vlhkost zůstane zachována - a to právě ve Vašem pokrmu.

KVALITA

- Pokrmy připravené, dohotovené nebo udržené v termozařízeních ALTO-SHAAM jsou šťavnatější, s lepším vzhledem a chutí.

VYSOKÁ VÝNOSNOST

- Tepelná úprava v HALO HEAT nevysušuje a produkt tak neztrácí na váze. (V průměru jen ca. 10% oproti trad. 25 - 30%.)

ÚSPORA NÁKLADŮ

- Termozařízení ALTO-SHAAM jsou na 230 V s příkonem dle typu od 1 do 3,4 kW. Spotřeba po nahřátí je pak jen ca. 16% z příkonu, což zaručuje velice ekonomický provoz.

MONTYCON gastro, s.r.o.
Slévárenská 437/2 • CZ-709 00 Ostrava - Mar. Hory
Tel.: +420 596 624 904 • Fax: +420 596 612 693
Mobil: +420 602 725 999
Web: www.montycon.cz, e-mail: info@montycon.cz

ALTO SHAAM COOK/HOLD/SERVE SYSTEMS
W 164 N 9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • USA
Phone: 262.251.3800 • Fax: 262.251.7067
Website: www.alto-shaam.com

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

ALTO SHAAM