

ALTO SHAAM®**HALO HEAT®**
#52B

Kycklinggrillar/Rotisserier från Alto-Shaam

Kycklinggrillar - Rotisserier har bevisligen höjt försäljningsvolymerna hos våra kunder i deras livsmedelsbutiker, mindre servicebutiker och restauranger. När det visuella intrycket höjs - ökar köplusten hos kunderna! Det har tidigare erfarenheter visat oss.

Alto-Shaam erbjuder kycklinggrillar - Rotisserier - för att öka Dina kunders intresse och höja deras köplust. Caterconsult har som svensk generalagent för Alto-Shaams produkter erfarenheten av de två nya modellerna av Kycklinggrillar/Rotisserier – AR-6G "Gasgrillen" och AR-7E – "Elgrillen".

Gasgrillen AR-6G med en kapacitet upp emot 42 hela kycklingar och programmerbara elgrillen AR-7-modellerna med både tillagning och varmhållning för upp emot 21 kycklingar.

Grillat är godast! Inte bara på Burger King!



Bilden ovan visar på Kycklinggrill/Rotisserie AR-6G, AR-7E samt ventilationshuv/del för Kycklinggrill/Rotisserie

AR-7E

Elektrisk kycklinggrill/Rotisseri



Elektrisk kycklinggrill/Rotisserie med dynamiskt formad glasdesign som tilltalar, tillagar och automatiskt varmhåller dina produkter. Genom att tillagning, grillning och varmhållning sker i ett och samma kabinett besparar det både tid och kraft från din personal. Grilltid och tillagnings-temperatur kan regleras efter hand då konvektionsvärmen förser grillresultatet med enastående yta för den perfekta presentationen. AR-7E kan förses med uppemot 7 roterande kycklingspelt för upp emot 28 st* hela kycklingar. **Grillat är Godast!**

Specifikation

AR-7E(EL)

Kapacitet	28 hela kycklingar, 6 rostfria spett*
Spänning	230 V~ — 50/60 Hz
Effekt	8,3 kW
Mått(Ext)	B 964 mm x D 911 mm x H 932 mm
Min/Max Temp.	121/218° C
Vikt	164 kg

*Kapacitet är beräknad på kycklingar om 1,02-1,13 kg/st

Anteckningar:

AR-7H

Varmhållningsdel för kycklinggrill/Rotisseri.



AR-7H är byggd med känsla för presentation, varmhållning skall se läckert och tilltalande ut. AR-7H är en ny varmhållningsmonter/display som med fördel kan placeras med kycklingssgrillen/Rotissieriet eller identiska kabinett alternativt placerad på en disk. Oavsett kombination och placering ger AR-7H med HALO HEAT™ - marknadens tillförlitligaste värmekälla för ugnar som tillagar och varmhåller - mindre vikt förlust i råvaran, ingen risk för uttorkning och längsta möjliga varmhållningstid.
Grillat är Godast!

Specifikation

AR-7H(EL)

Kapacitet

8 plåtar 660x254x457 mm

Spänning

230 V~ — 50/60 Hz

Effekt

2,1 kW

Mått(Ext)

B 686 mm x D 635 mm x H 692 mm

Min/Max temp.

16/93° C

Vikt

118 kg

*Kapacitet är beräknad på kycklingar om 1,02-1,13 kg/st

Anteckningar:

AR-7VH

Inbyggd ventilation till Rotisseri/Kycklinggrill

Det första helt unika självslutande fläktsystemet är placerat direkt ovanpå Kycklinggrillen/Rotisseriet AR-7E. Det eliminerar behovet av ugnshuva och kostsamma installationer. Ånga och rök tar AR-7VH hand om, filterar och innesluter. Luften går ur systemet renad och ångan behålls i grillen/Rotisseriet. Ventilationssystemet är utrustat med en höghastighetsfläkt som driver ånga och matos in i filtreringssystemet. Här fångas fett och andra slaggprodukter upp. Ånga och kondens självtorkar inuti huven. Dörren har en inbyggd låsmekanism som gör att den inte kan öppnas helt förrän matos och ånga har gått in i ventilationssystemet. Ventilationshuven kräver ingen extra strömförsörjning utöver den till rotisseriet. Systemet är typgodkänt och listat av UL. Dessa egenskaper gör att Alto-Shaams kycklinggrillar passar utmärkt för presentation av enastående grillresultat. **Grillat är Godast!**

Specifikation

AR-7VH

Spänning	230 V~ — 50/60 Hz
Effekt	8,3 kW
Mått(Ext)	B 940 mm x D 885 mm x H 400 mm
Vikt	54 kg

**Kapacitet är beräknad på kycklingar om 1,02-1,13 kg/st*

Anteckningar: