

Heißhalteschubladen

Bessere Speisenqualität.



500-2D

Weniger Stress während des Services

Die Heißhalteschubladen von Alto-Shaam bieten einen Mehrwert für alle Gastronomiebetriebe, in denen Speisen in höchster Qualität heiß gehalten werden und schnell griffbereit sein müssen. Die Heißhalteschubladen mit exklusiver Halo Heat®-Technologie halten zubereitete Speisen ohne Verwendung von extrem heißen, ungleichmäßig arbeitenden Heizelementen bis zum Zeitpunkt des Servierens heiß und frisch. Sie sind flexibel einsetzbar sowie energieeffizient und helfen Gastronomiebetrieben, mit den Anforderungen während des Servierbetriebs Schritt zu halten. Gleichzeitig reduzieren die Heißhalteschubladen Stress, indem die Heißhaltezeit verlängert und die höchste Qualität der Speisen beibehalten wird.

ALTO-SHAAM

Heißhalten auf höchstem Niveau – für reibungslosen, stressfreien Service.

Halten Sie zubereitete Speisen bis zum Zeitpunkt des Servierens heiß und voller Geschmack. Die Heißhalteschubladen halten Speisen bei optimalen Temperaturen verlässlich heiß, ohne die Qualität zu beeinträchtigen. Sie sind in einer Vielzahl von Größen und Konfigurationen erhältlich und können Gastronomiebetrieben aller Art dabei helfen, Heißhaltezeiten zu verlängern, die Qualität der Speisen beizubehalten und Stress während der Stoßzeiten zu reduzieren.

Halo Heat®-Technologie

- Die sanfte Strahlungswärme der Halo Heat-Technologie umgibt die Speisen gleichmäßig ohne die Verwendung von extrem heißen Elementen, Feuchtigkeit oder Lüftern.
- Keine beweglichen Teile für mehr Zuverlässigkeit.
- Speisen werden bei optimaler Serviertemperatur heißgehalten, ohne Verkochen oder Austrocknen, wodurch Lebensmittelabfälle reduziert werden und Kunden gerne wiederkommen.

Arbeitszeiterparnisse

- Sparen Sie Zeit und Personalkosten, indem Speisen im Voraus vorbereitet und dann heißgehalten werden.
- Ohne oder mit nur wenig Schulung des Bedieners leicht bedienbar.
- Abnehmbare Seitenschiene ermöglichen eine einfache Reinigung und Wartung.

Schubladendesign

- Ausführung mit ein, zwei oder drei Schubladen verfügbar.
- Erhältlich in schmaler oder breiter Ausführung für eine optimale Raumnutzung.
- Einstellbares, elektronisches Thermostat mit Digitalanzeige überwacht die Temperatur im Innern.
- Temperatur für jede Schublade einzeln regelbar, um eine Vielzahl von Speisen heißhalten zu können [500-2DI].
- Die Belüftungsoption erhält die Qualität knusprigerer Speisen.

Flexible Platzierung

- Die Heißhalteschubladen können für bessere Beweglichkeit und innen individuell angepassten Aufbau auf Laufrollen montiert werden.
- Sie können in Schränke oder Theken eingebaut oder zur noch optimaleren Raumnutzung gestapelt werden.
- Das wasseranschlusslose Design ermöglicht einen unkomplizierten Einsatz an jedem Ort.

Heißhalteschubladen



500-1D



500-2D



500-2DI
(Temperaturregelung einzelner
Schubladen)



500-3D

Schmale Heißhalteschubladen



500-1DN



500-2DN



500-3DN



HAARI AG

Kasernenstrasse 4b
8184 Bachenbülach
www.haari.ch

T 044 864 80 90
info@haari.ch