

Multi-Cook-Ofen der Vector® H-Serie

CE-zertifiziert

ALTO-SHAAM.

Die kompakten und entlüftungslosen Tischmodelle der Vector H-Serie bieten ein überragendes Volumen für eine Vielzahl von Speisen. Sie wurden speziell für Foodservice-Betriebsumgebungen entwickelt, in denen Platz Mangelware ist, die Anforderungen an die Nahrungsmittel jedoch hoch sind.

Mit bis zu vier unabhängig betreibbaren Ofenkammern können Bediener die Temperatur, Gebläsedrehzahl und Kochzeit in jeder einzelnen Kammer regeln, um maximale Flexibilität zu erzielen, und gleichzeitig eine Vielzahl von Menüoptionen ohne Übertragung von Gerüchen kochen.

Die exklusive Structured Air Technology® liefert konzentrierte Wärme, die schnelleres, gleichmäßigeres Kochen in gleichbleibend hoher Qualität ermöglicht.

Durch Eliminierung zusätzlicher Schritte bei der Nahrungsmittelherstellung und der Notwendigkeit, Wannen überwachen und drehen zu müssen, kann der Arbeitsaufwand reduziert werden.

Eine Breite von nur 533 mm und der entlüftungslose, wasserlose Betrieb ermöglichen die Aufstellung an einem beliebigen Ort.

Fortschrittliches Bedienfeld – absichtlich einfach gestaltet – bietet eine intuitive, bedienerfreundliche Schnittstelle und programmierbare Rezepte, um einheitliche Ergebnisse zu gewährleisten.

Anwenderspezifische Farben für eine verbesserte Markenbildung und eine Front-of-House-Erfahrung für Kunden.

Die Cloud-basierte ChefLinc™-Software für ferngesteuertes Ofenmanagement sorgt durch datenbezogene Informationen für schlanke Prozesse und maximierte Erträge (nur Deluxe-Bedienelemente).

ISO 9001:2015-zertifiziert



VMC-H4H VMC-H3H VMC-H2H

Ausführungen (eine Option auswählen)

Modelle

Diese Modelle nehmen ein Gastro-Blech 1/1 auf

- VMC-H2H VMC-H3H
 VMC-H4H

Bedienfeld

- Deluxe Einfach

Kit

- Ethernetkabel [5030518] nur für Deluxe

Türöffnungsseite

- Scharnier rechts Scharnier links

Elektrische Daten

VMC-H2H

- 220–240 V, einphasig, kein Netzkabel, kein Stecker
 380–415 V, dreiphasig, kein Netzkabel, kein Stecker

VMC-H3H

- 220–240 V, einphasig, kein Netzkabel, kein Stecker
 380–415 V, dreiphasig, kein Netzkabel, kein Stecker

VMC-H4H

- 380–415 V, dreiphasig, kein Netzkabel, kein Stecker

Zubehör (alle zutreffenden Optionen auswählen)

- Alle verfügbaren Zubehörteile sind in der Zubehörbrochure aufgeführt

Laufrollen und Standbeine

- 76 mm Laufrollen, Satz mit vier (4) Stück (5027946)

Kochgeschirr

- Düsenplatten-Baugruppe, Gastro-Blech (5025236)
 Gittereinschub (SH-37662)
 Drahtgestell, Gastro-Blech (SH-39077)

Reinigung

- Alto-Shaam® Reiniger, nicht ätzend, eine (1) Flasche (CE-46828)
 Alto-Shaam® Reiniger, nicht ätzend, Karton mit sechs (6) Flaschen (CE-46829)

Fettfilter

- Innenkammerfilter – ein (1) Kit pro Kammer bestellen (5027119)

Standardausstattung

- Programmierbare Touchscreen-Steuerung
- Einfaches Hoch-/Herunterladen von Rezepten über USB-Anschluss
- Tür mit doppelverglaster Scheibe
- Ein (1) Gittereinschub aus Edelstahl und zwei (2) Düsenplatten pro Ofenkammer
- Verstellbare Standbeine, 102 mm



KAPAZITÄT

- 2** VMC-H2H: 2 Einschübe, 2 GN 1/1 – 530 mm x 325 mm x 65 mm oder 2 GN 2/3 Bleche – 354 mm x 325 mm x 100 mm
- 3** VMC-H3H: 3 Einschübe, 3 GN 1/1 – 530 mm x 325 mm x 65 mm oder 3 GN 2/3 Bleche – 354 mm x 325 mm x 100 mm
- 4** VMC-H4H: 4 Einschübe, 4 GN 1/1 – 530 mm x 325 mm x 65 mm oder 4 GN 2/3 Bleche – 354 mm x 325 mm x 100 mm



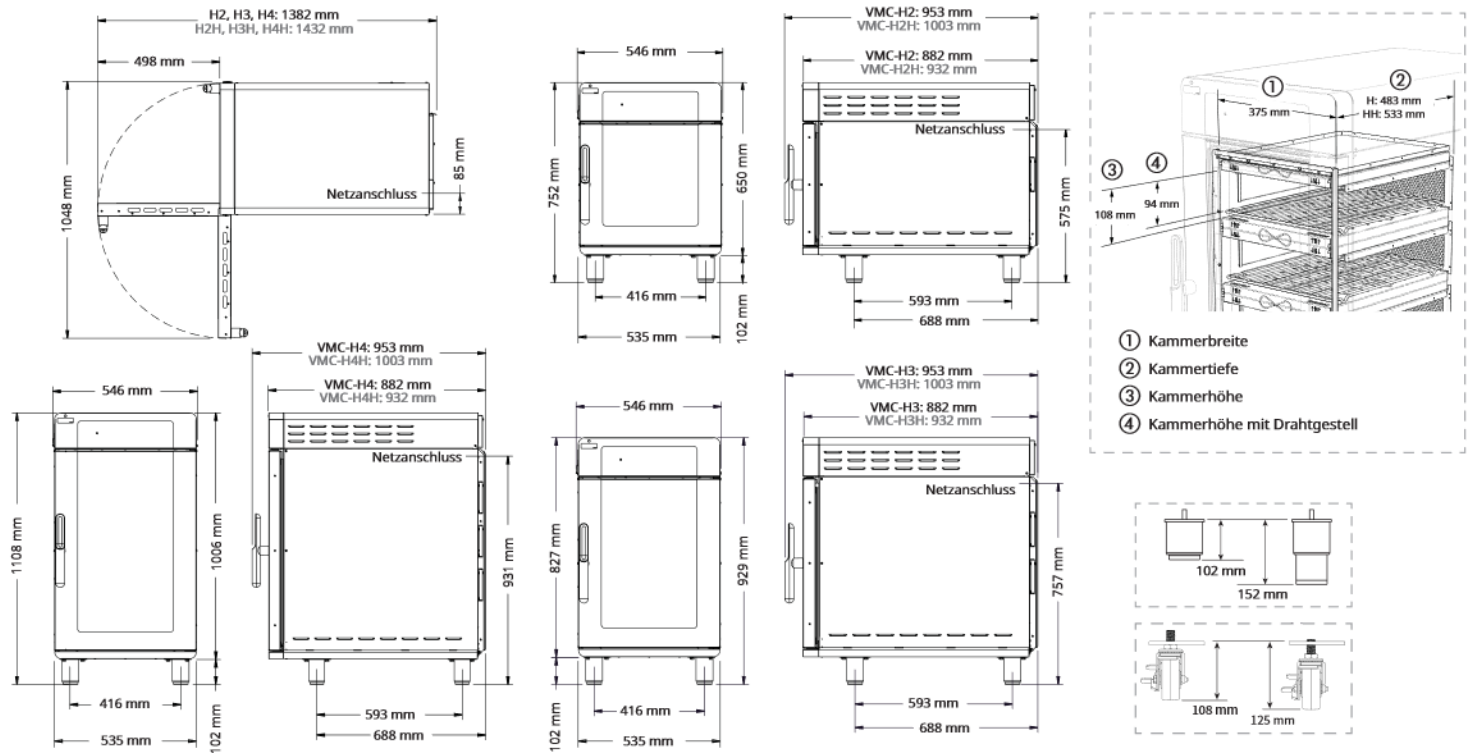
IP X4



Multi-Cook-Ofen der Vector® H-Serie

Technische Daten

ALTO-SHAAM



Modell

VMC-H2H
VMC-H3H
VMC-H4H

Außen (H x B x T)

752 mm x 546 mm x 1003 mm
929 mm x 546 mm x 1003 mm
1108 mm x 546 mm x 1003 mm

Innen (H x B x T)

366 mm x 373 mm x 546 mm
544 mm x 373 mm x 546 mm
721 mm x 373 mm x 546 mm

Nettogewicht

97 kg
126 kg
158 kg

Modell

VMC-H2H
VMC-H3H
VMC-H4H

Versandabmessungen (L x B x H)*

1422 mm x 1143 mm x 1295 mm
1422 mm x 1143 mm x 1295 mm
1422 mm x 1143 mm x 1651 mm

Versandgewicht*

161 kg
202 kg
228 kg

*Informationen zum Versand auf dem Landweg, nur USA. Gewicht und Abmessungen für den Export auf Anfrage.



Oben: 51 mm*
Links: 51 mm
Rechts: 51 mm
Vorne: 508 mm
Rückseite: 51 mm



- Der Ofen muss waagrecht installiert werden.
- Dieser Ofen darf nicht in einem Bereich aufgestellt werden, in dem er durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.
- Der Ofen ist nicht für den Einbau vorgesehen.

* 457 mm empfohlen für Servicezugang



Wärmeabfuhr

VMC-H	Wärmezunahme (spürbar), BTU/h	Wärmezunahme (spürbar), kW
	1.898	0,56



Maximale Temperatur: 274 °C



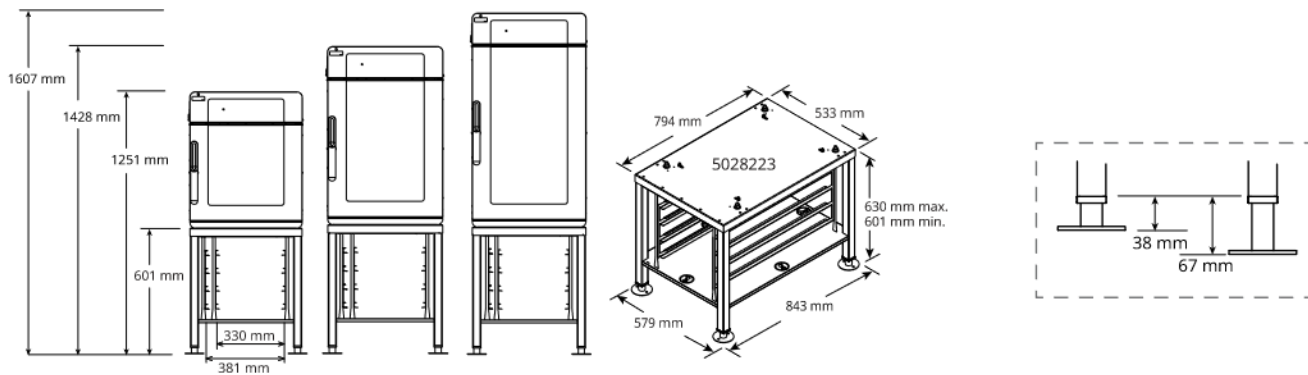
VMC-H2H	V	Ph	Hz	IEC	A	Trennschalter [A]	kW	Steckerausführung	Zertifikat
220–240 V	220	1	50/60	4	25	32	5,4	Kein Netzkabel, kein Stecker	CE EAC IP X4
	240	1	50/60	4	28	32	6,4	Kein Netzkabel, kein Stecker	
380–415 V	380	3	50/60	1,5	12	16	5,4	Kein Netzkabel, kein Stecker	CE EAC IP X4
	415	3	50/60	1,5	13	16	6,4	Kein Netzkabel, kein Stecker	
VMC-H3H									
220–240 V	220	1	50/60	10	37	63	8,1	Kein Netzkabel, kein Stecker	CE EAC IP X4
	240	1	50/60	10	41	63	9,6	Kein Netzkabel, kein Stecker	
380–415 V	380	3	50/60	1,5	12	16	8,1	Kein Netzkabel, kein Stecker	CE EAC IP X4
	415	3	50/60	1,5	13	16	9,6	Kein Netzkabel, kein Stecker	
VMC-H4H									
380–415 V	380	3	50/60	4	23	32	10,8	Kein Netzkabel, kein Stecker	CE EAC IP X4
	415	3	50/60	4	25	32	12,7	Kein Netzkabel, kein Stecker	

Multi-Cook-Ofen der Vector® H-Serie



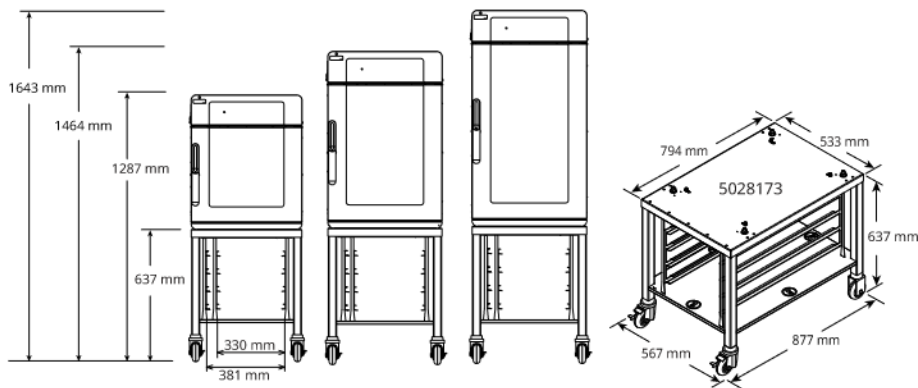
Stapelausführungen und Unterbauten

VMC-H2H, VMC-H3H oder VMC-H4H auf Unterbau 5028223

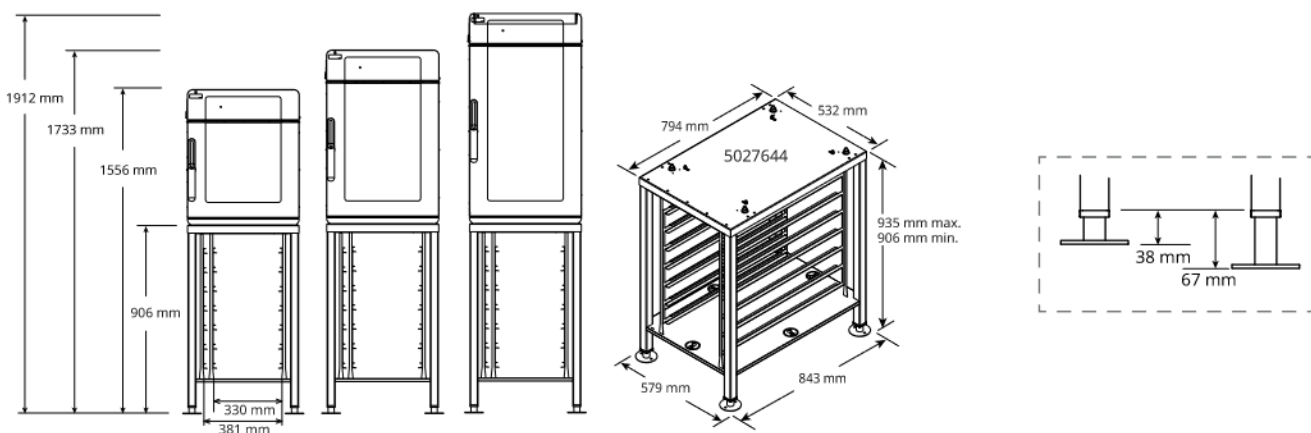


Abmessungen mit verstellbaren Füßen auf minimaler Höhe.

VMC-H2H, VMC-H3H oder VMC-H4H auf Unterbau 5028173



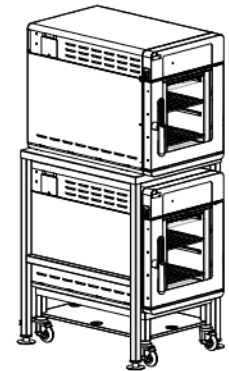
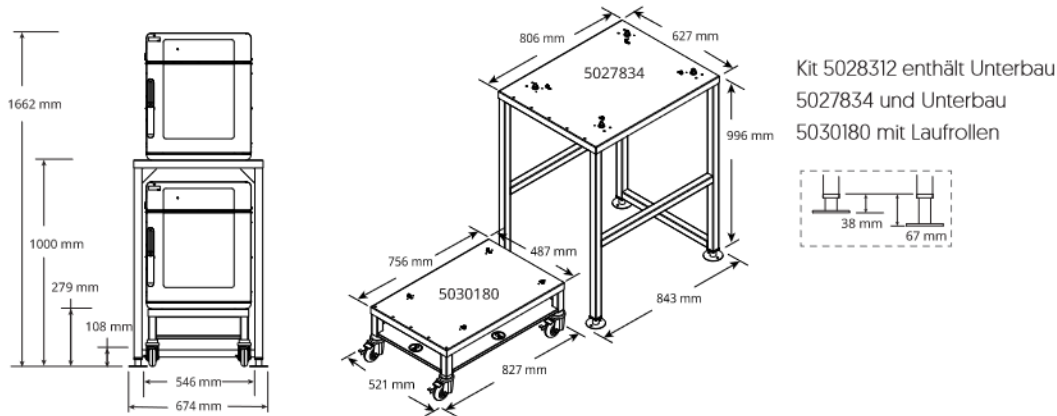
VMC-H2H, VMC-H3H oder VMC-H4H auf Unterbau 5027644



Abmessungen mit verstellbaren Füßen auf minimaler Höhe.

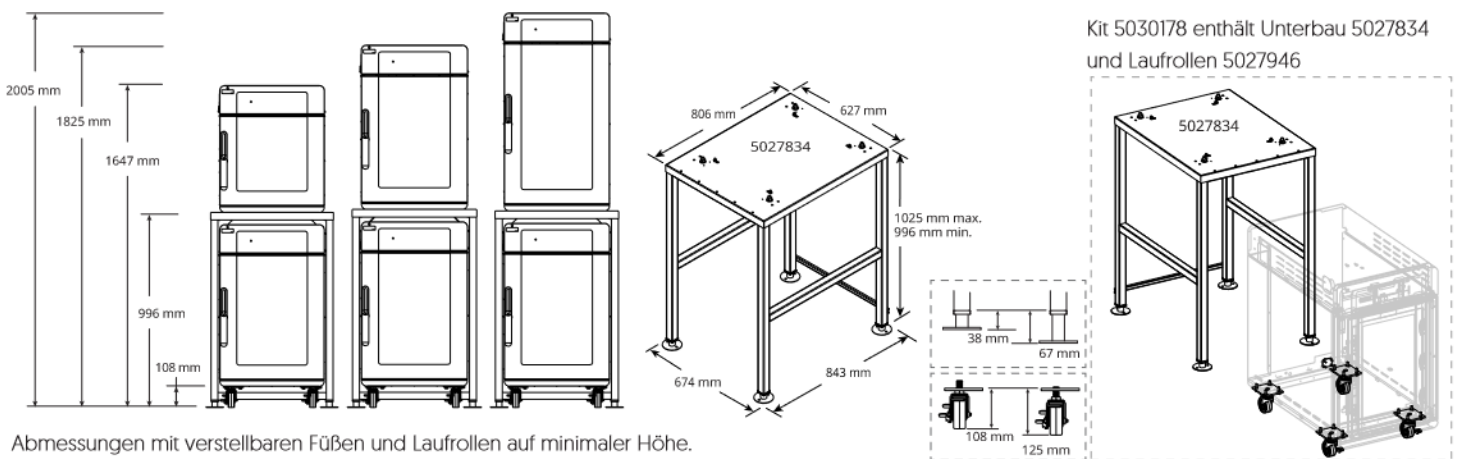
Stapelausführungen und Unterbauten

VMC-H2H auf Unterbau 5027834 über VMC-H2H auf Unterbau 5030180 mit Laufrollen



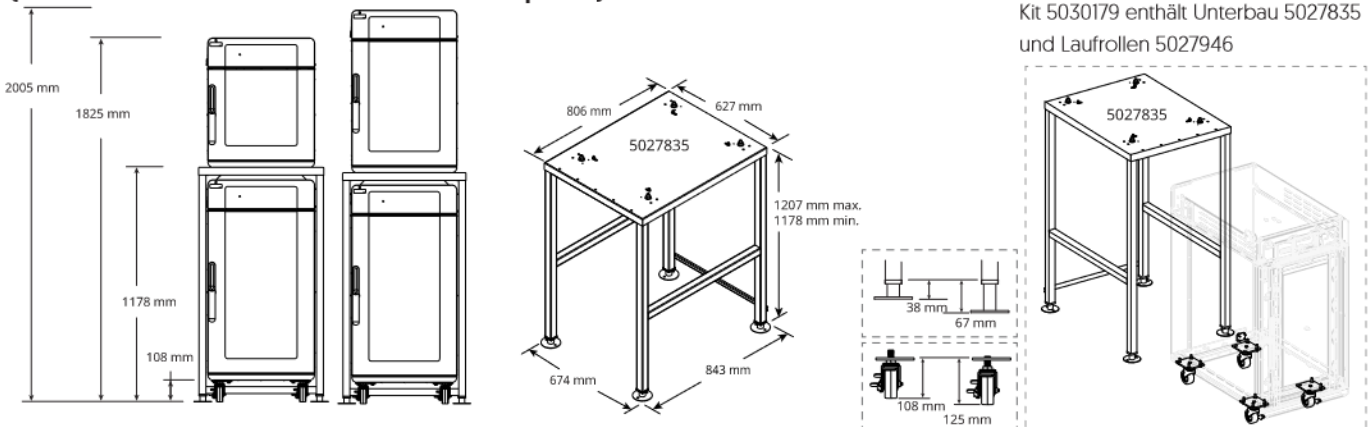
Abmessungen mit verstellbaren Füßen auf minimaler Höhe.

VMC-H2H, VMC-H3H oder VMC-H4H auf Unterbau 5027834 über VMC-H3H mit Laufrollen



Abmessungen mit verstellbaren Füßen und Laufrollen auf minimaler Höhe.

VMC-H2H oder VMC-H3H auf Unterbau 5027835 über VMC-H4H (ein VMC-H4H ist nicht auf diesem Unterbau stapelbar)



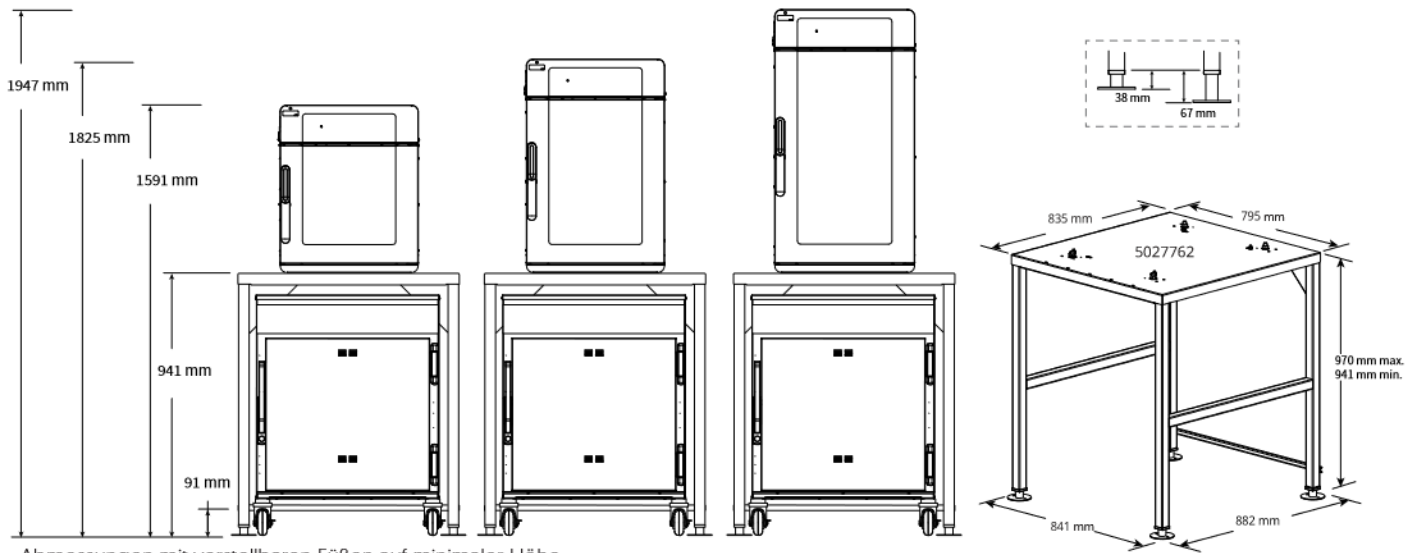
Abmessungen mit verstellbaren Füßen und Laufrollen auf minimaler Höhe.

Multi-Cook-Ofen der Vector® H-Serie



Stapelausführungen und Unterbauten

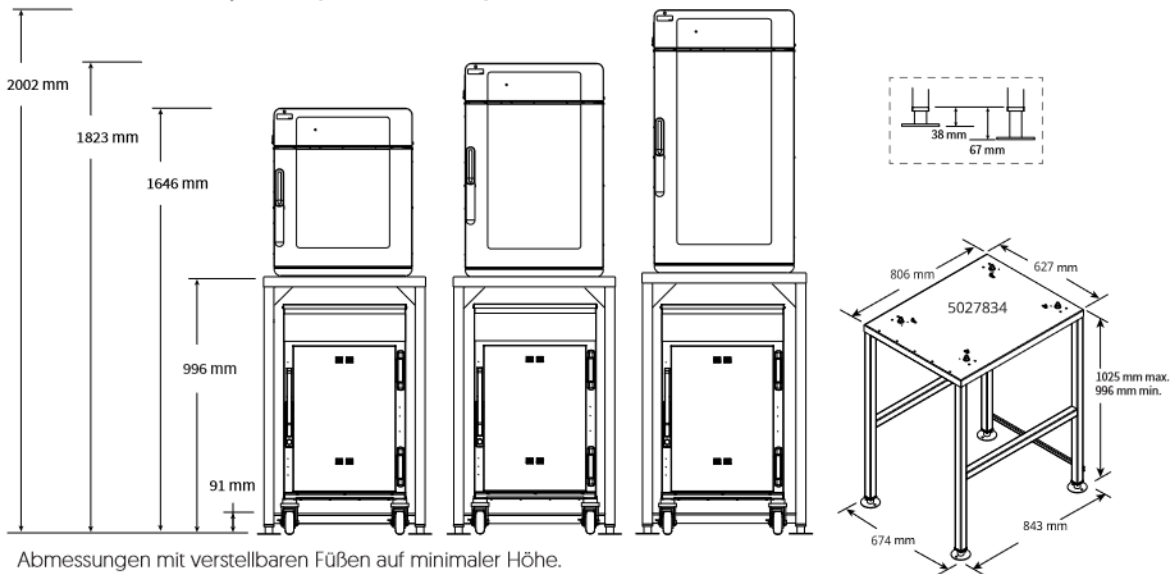
VMC-H2H, VMC-H3H oder VMC-H4H auf Unterbau 5027762 über 750-S, 750-TH/II, 750-TH/III oder 767-SK/III*



Abmessungen mit verstellbaren Füßen auf minimaler Höhe.

*Modelle mit Räucherfunktion müssen unter einer Haube aufgestellt werden.

VMC-H2H, VMC-H3H oder VMC-H4H auf Unterbau 5027834 über 500-S, 500-TH/II oder 500-TH/III

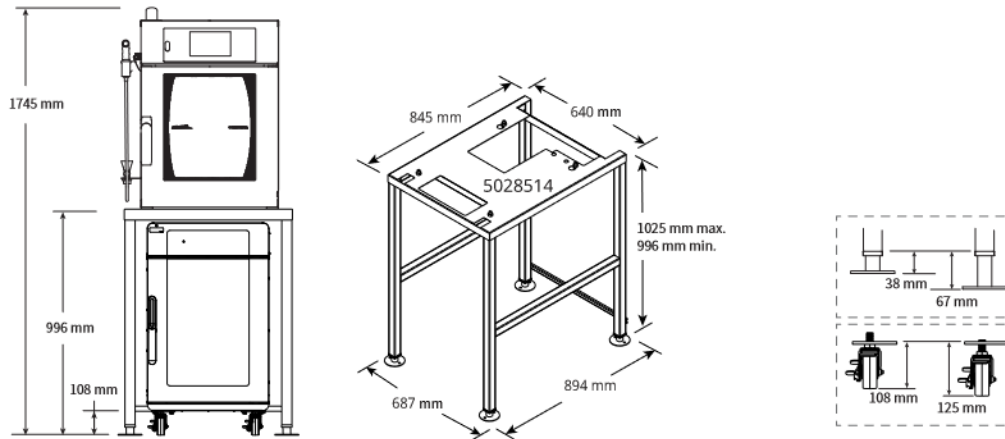


Abmessungen mit verstellbaren Füßen auf minimaler Höhe.

Multi-Cook-Ofen der Vector® H-Serie ALTO-SHAAM.

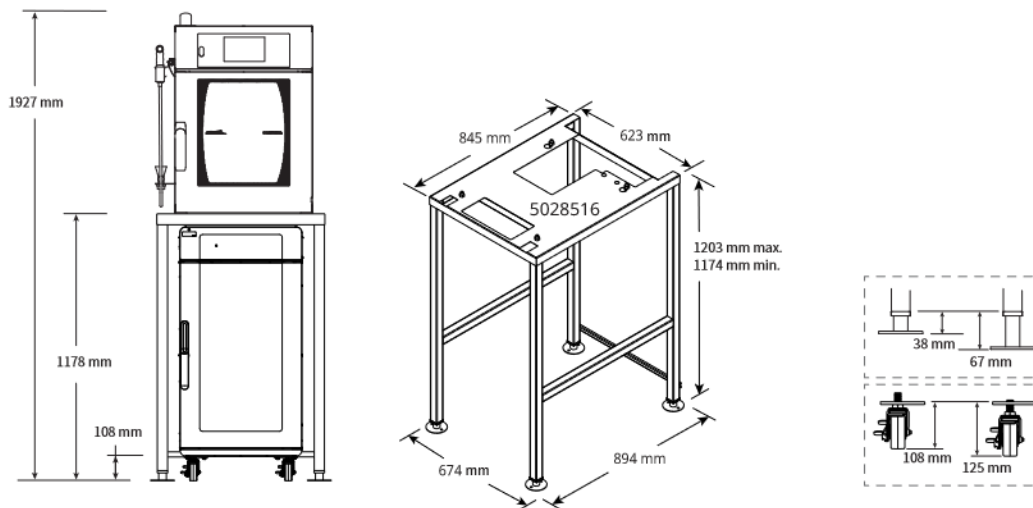
Alternative Stapelausführungen und Unterbauten

CTX4-10 auf Unterbau 5028514 über VMC-H3H



Abmessungen mit verstellbaren Füßen und Laufrollen auf minimaler Höhe.

CTX4-10 auf Unterbau 5028516 über VMC-H4H



Abmessungen mit verstellbaren Füßen und Laufrollen auf minimaler Höhe.

KONTAKTAUFNAHME

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | U.S.A.
 Tel.: (+1) 262.251.3800 | 800.558.8744 U.S.A./Kanada | Fax: (+1) 262.251.7067 | alto-shaam.com