

Horno multi-cocción **Vector**[®] serie Wide

ALTO-SHAAM

Clasificación UL

Los modelos de encimera Vector serie H proporcionan un volumen y una variedad de alimentos sin igual, y están específicamente diseñados para operaciones de servicio de alimentos donde el espacio es escaso, pero la demanda de alimentos es alta.

Ya que cuentan con tres cámaras de horno independientes, los operadores pueden controlar la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo de cocción en cada cámara individual para obtener la máxima flexibilidad, ya que pueden cocinar simultáneamente una variedad de elementos de menú sin transferencia de sabor.

La exclusiva tecnología Structured Air Technology[®] ofrece calor enfocado para una cocción más rápida y uniforme y resultados constantes de alta calidad.

Reduce la mano de obra ya que elimina los pasos adicionales en la producción de alimentos y la necesidad de observar y girar las bandejas.

Se puede ubicar en cualquier parte con una dimensión pequeña de 23" (584 mm) y un funcionamiento sin venteo y sin agua.

Hay colores personalizados disponibles para mejorar la marca y la experiencia en el comedor para los clientes.

Un control avanzado, de diseño intencionalmente simple, cuenta con una interfaz intuitiva y fácil de usar, así como con recetas programables para garantizar resultados constantes con cada cocción.

ChefLinc[™], software de gestión remota de horno basado en la nube, aumenta la eficiencia de los procesos y maximiza las ganancias con información controlada por datos [solo control de lujo].

Certificación ISO 9001:2015.

Características estándar

- Control de pantalla táctil programable
- Cargue y descargue recetas fácilmente mediante un puerto USB
- Convertidor catalítico sin venteo con clasificación UL
- Puerta de vidrio de doble hoja
- Una (1) rejilla metálica de acero inoxidable y dos (2) placas de inyección por cada cámara de cocción
- Patas regulables de 4" (102 mm)
- Cable y enchufe en modelos de 208 a 240 V [excepto en Canadá]



CAPACIDAD

- 2** VMC-H2HW: 2 parrillas, 2 bandejas para hotel de tamaño completo de 20-3/4" x 12-3/4" x 4" [2 bandejas GN 1/1: 530 mm x 325 mm x 100 mm] o 2 bandejas planas de tamaño medio de 18" x 13" x 1" [2 bandejas GN 2/3: 354 mm x 325 mm x 25 mm]
- 3** VMC-H3HW: 3 parrillas, 3 bandejas para hotel de tamaño completo de 20-3/4" x 12-3/4" x 4" [3 bandejas GN 1/1: 530 mm x 325 mm x 100 mm] o 2 bandejas planas de tamaño medio de 18" x 13" x 1" [2 bandejas GN 2/3: 354 mm x 325 mm x 25 mm]



TEMPERATURA

Temperatura máxima: 525 °F (274 °C)



VMC-H3HW

Se muestra con control de lujo y ruedas opcionales



VMC-H2HW

Se muestra con control simple

Configuraciones [seleccione una]

Modelos [acepta bandejas para hotel]

- VMC-H2HW VMC-H3HW

Control

- De lujo Simple
 Opción Ethernet [5030518]

Apertura de la puerta

- Con bisagra hacia la derecha Con bisagra hacia la izquierda

Especificaciones eléctricas

VMC-H2HW

208 a 240 V, monofásico, con cable y enchufe
208 a 240 V, monofásico, sin cable, sin enchufe [Canadá]
208 a 240 V, trifásico, con cable y enchufe
208 a 240 V, trifásico, sin cable, sin enchufe [Canadá]

VMC-H3HW

208 a 240 V, trifásico, con cable y enchufe
208 a 240 V, trifásico, sin cable, sin enchufe [Canadá]

Accesorios [seleccione todos los que correspondan]

Consulte el folleto de accesorios

Ruedas y patas

Ruedas de 3" [76 mm], juego de cuatro (4) [5027946]

Utensilios de cocina

Conjunto de placa de inyección, parte superior [5030451]
Conjunto de placa de inyección, parte inferior [5029095]
Parrilla metálica, bandeja para hotel [SH-46478]

Limpieza

Limpiador no cáustico Alto-Shaam[®], una (1) botella de 32 oz [CE-46828]
Limpiador no cáustico Alto-Shaam[®], caja de seis (6) botellas de 32 oz [CE-46829]

Filtros de grasa

Filtros internos de cámara — pida un (1) kit por cámara [5033002]



COOKING APPLIANCE
WITH INTEGRAL TESTING
FOR LIMITING THE EMISSION
OF GREASE LOADS IN AIR
1925

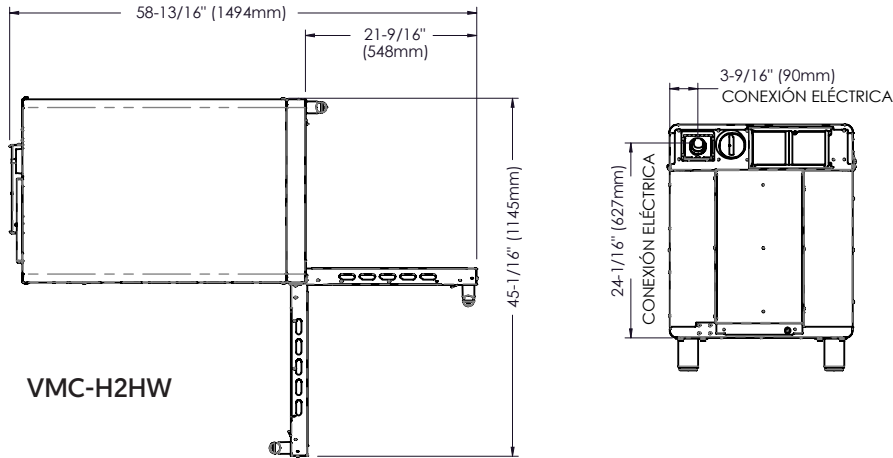


ANSI/NSF 4

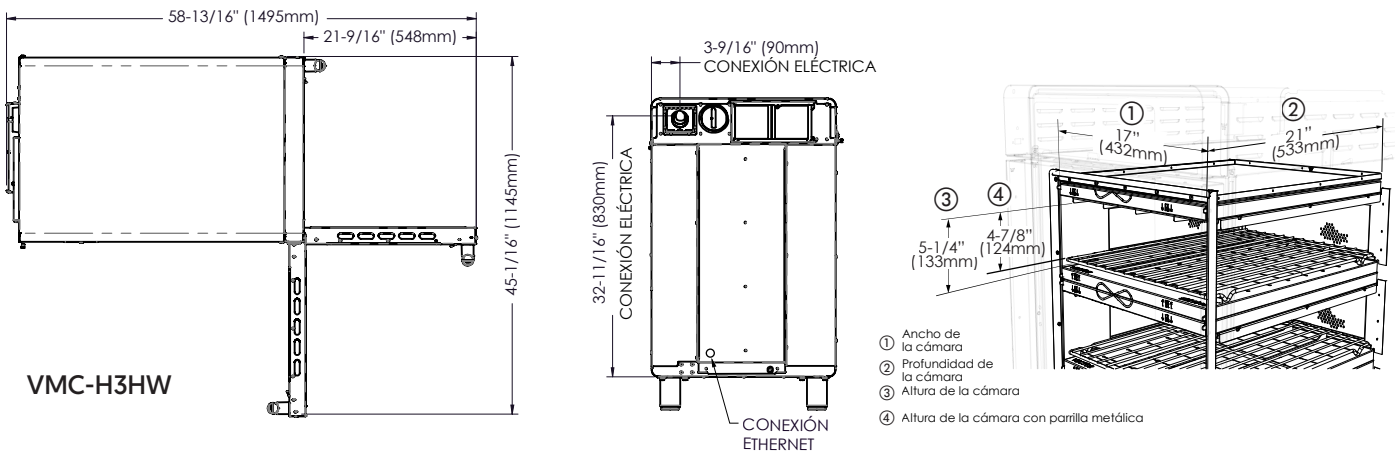
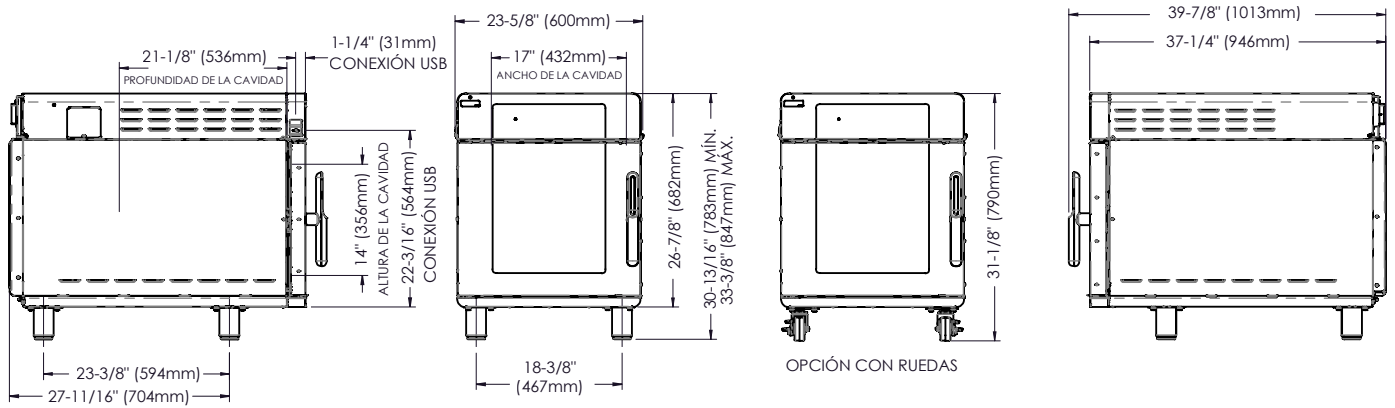
COA N.º 5879

Horno multi-coCCIÓN **Vector®** serie Wide

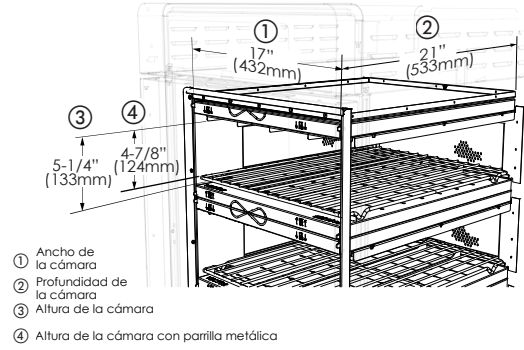
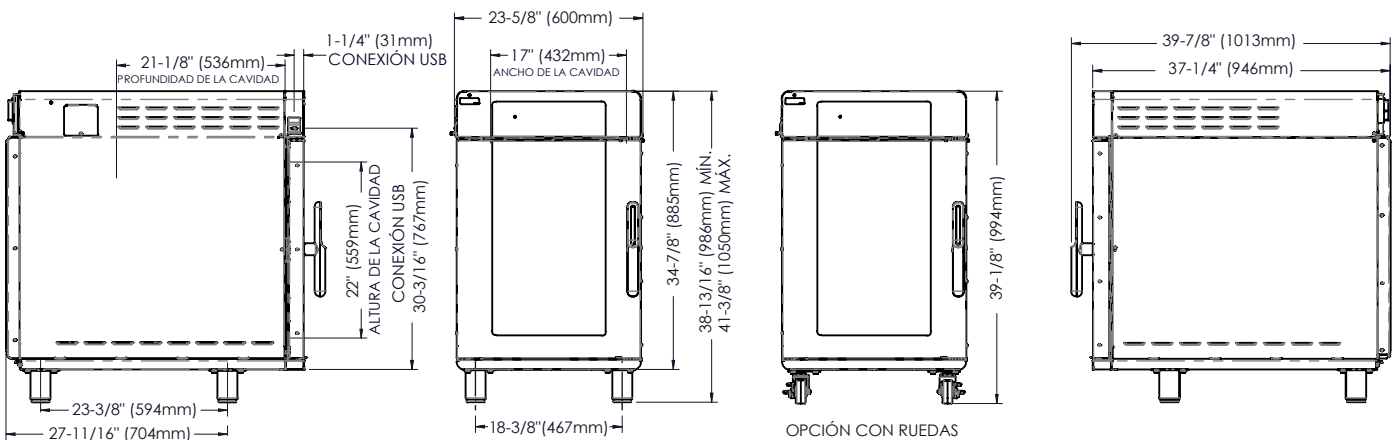
Especificaciones



VMC-H2HW



VMC-H3HW



Horno multi-cocción **Vector®** serie Wide



DIMENSIONES

Modelo	Exterior [A x A x P]	Peso neto	Cámara con parrilla metálica [A x A x P]
VMC-H2HW	30-13/16" x 23-5/8" x 39-7/8" [783 mm x 600 mm x 1013 mm]	243 lb [110 kg]	4-7/8" x 17" x 21" [124 mm x 432 mm x 533 mm]
VMC-H3HW	38-5/8" x 23-5/8" x 39-7/8" [986 mm x 600 mm x 1013 mm]	312 lb [142 kg]	4-7/8" x 17" x 21" [124 mm x 432 mm x 533 mm]
Modelo	Dimensiones de envío [L x A x A]*	Peso de envío*	Cámara sin parrilla metálica [A x A x P]
VMC-H2HW	48" x 30" x 57" [1219 mm x 762 mm x 1448 mm]	320 lb [145 kg]	5-1/4" x 17" x 21" [133 mm x 432 mm x 533 mm]
VMC-H3HW	48" x 30" x 57" [1219 mm x 762 mm x 1448 mm]	389 lb [176 kg]	5-1/4" x 17" x 21" [133 mm x 432 mm x 533 mm]

*Información de envío nacional por tierra. Comuníquese con la fábrica para conocer el peso y las dimensiones para exportación.



ESPACIO LIBRE

Parte superior:	2" [51 mm]*
Izquierda:	2" [51 mm]
Derecha:	2" [51 mm]
Parte delantera:	22" [559 mm]
Parte posterior:	2" [51 mm]

* 18" [457 mm] recomendado para acceso de mantenimiento



VERIFIQUE PRIMERO

- El horno se debe instalar nivelado.
- El horno no se debe instalar en un área donde se pueda ver afectado por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas altas o cualquier condición adversa grave.
- El horno no está diseñado para una instalación empotrada.



CALOR

Calor de rechazo

		Ganancia de calor qs, BTU/h	Ganancia de calor qs, kW
VMC-H2W	Con campana	812	0.24
VMC-H2W	Sin campana	1160	0.34
VMC-H3W	Con campana	1218	0.36
VMC-H3W	Sin campana	1741	0.51



RUIDO

Emisiones de ruido

Sin el sistema de campana, se midió un máximo de 72 dBA a 3.3 pies [1 m] de la unidad; 3.3 pies [1 m] del suelo



ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

VMC-H2HW	V	Fase	Hz	Awg	IEC	A	Disyuntor (A)*	kW	Configuración del enchufe**
208-240 V	208	1	60	8	—	33	50	6.9	NEMA 6-50P
	240	1	60	8	—	38	50	9.1	NEMA 6-50P
208-240 V	208	3	60	10	—	19	40	6.9	NEMA 15-30P
	240	3	60	10	—	22	40	9.1	NEMA 15-30P
VMC-H3HW									
208-240 V	208	3	60	8	—	29	50	10.5	NEMA 15-50P
	240	3	60	8	—	33	50	13.6	NEMA 15-50P

Las conexiones eléctricas deben cumplir con todos los códigos federales, estatales y locales vigentes.

* Para su uso en circuitos derivados individuales solamente.

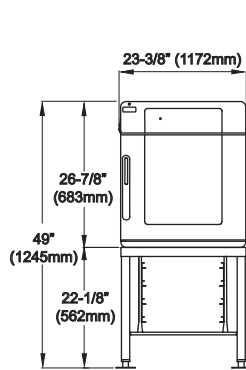
**Sin cable ni enchufe en Canadá.

Horno multi-cocción **Vector®** serie Wide

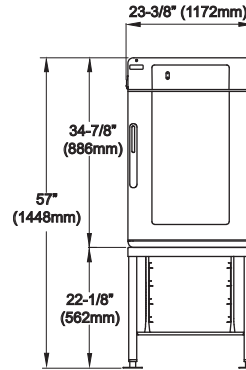


Plataformas

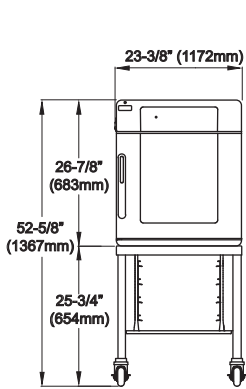
VMC-H2HW
on 5033305



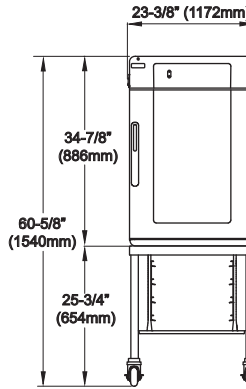
VMC-H3HW
on 5033305



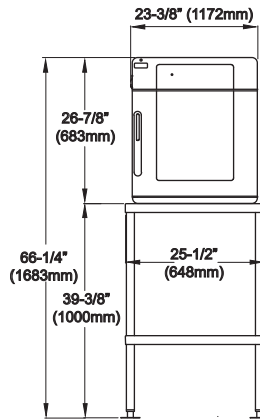
VMC-H2HW
on 5033308



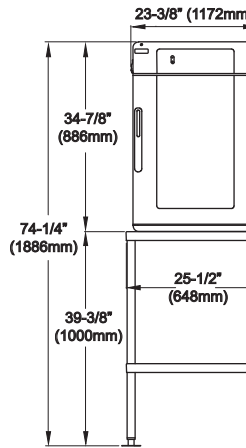
VMC-H3HW
on 5033308



VMC-H2HW
on 5033311

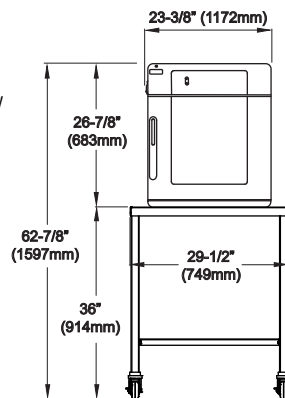


VMC-H3HW
on 5033311

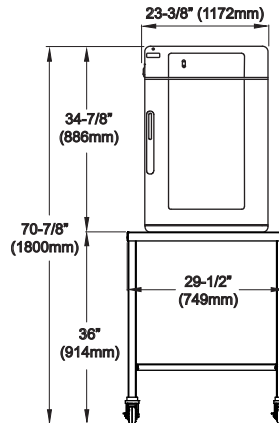


La plataforma 5033311 se ajusta a los modelos 500-TH y 500-S. Para todas las configuraciones consulte la Guía rápida de plataforma universal QG-47687.

VMC-H2HW
on 5033384



VMC-H3HW
on 5033384



La plataforma 5033384 se ajusta a los modelos 750-TH y 750-S. Para todas las configuraciones consulte la Guía rápida de plataforma universal QG-47687.

**COMUNÍQUESE
CON NOSOTROS**

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | EE. UU.
Teléfono: 262.251.3800 | 800.558.8744 EE. UU. / Canadá | FAX: 262.251.7067 | alto-shaam.com