

# Four multi-cuisson **Vector**<sup>®</sup> série large

Homologué UL

ALTO-SHAAM

Offrant un volume sans pareil et pouvant prendre en charge une variété d'aliments, les modèles pour comptoir Vector de la série H sont conçus spécialement pour les activités de restauration où l'espace est précieux, mais la demande alimentaire élevée.

Ils comprennent jusqu'à trois compartiments de four indépendants, pour lesquels l'utilisateur peut régler individuellement la température, la vitesse du ventilateur et le temps de cuisson, ce qui offre une souplesse d'emploi optimale et permet de cuire simultanément différents plats du menu sans transfert de saveur.

Le système exclusif Structured Air Technology<sup>®</sup> produit une chaleur concentrée qui assure une cuisson rapide et uniforme et des résultats de haute qualité constante.

La main-d'œuvre est réduite par l'élimination d'étapes de production supplémentaires et de la surveillance et la rotation des plats.

Le four peut être placé partout grâce à son encombrement réduit de 23 po (584 mm) et son fonctionnement sans hotte et sans eau

Des couleurs personnalisées sont proposées pour l'accorder à la marque et l'utiliser en salle devant les clients.

La commande évoluée, de conception intentionnellement simple, comporte une interface intuitive et conviviale et des recettes programmables pour assurer la constance des résultats, quel que soit le cuisinier.

ChefLinc™, un logiciel de gestion de four à distance dans le nuage, simplifie les processus et optimise les bénéfices par une vision approfondie des données (commande de luxe seulement).

Certifié ISO 9001:2015

## Caractéristiques standard

- Commande tactile programmable
- Recettes faciles à exporter et à importer par le port USB
- Convertisseur catalytique sans évacuation homologué UL
- Porte à double vitrage
- Une [1] grille en acier inoxydable et deux [2] plaques perforées par compartiment de cuisson
- Pieds réglables de 102 mm
- Cordon et fiche sur les modèles 208-240 V [sauf Canada]



CAPACITÉ

**2** VMC-H2HW : 2 grilles, 2 plats Hotel grand format — 20-3/4 po x 12-3/4 po x 4 po [2 bacs GN 1/1 — 530 mm x 325 mm x 100 mm] ou 2 tôles demi-format — 18 po x 13 po x 1 po [2 bacs GN 2/3 — 354 mm x 325 mm x 25 mm]

**3** VMC-H3HW : 3 grilles, 3 plats Hotel grand format — 20-3/4 po x 12-3/4 po x 4 po [3 bacs GN 1/1 — 530 mm x 325 mm x 100 mm] ou 3 tôles demi-format — 18 po x 13 po x 1 po [3 bacs GN 2/3 — 354 mm x 325 mm x 25 mm]



TEMPÉRATURE

Température maximale : 525 °F [274 °C]



**VMC-H3HW**

Représenté avec commande de luxe et roulettes en option



**VMC-H2HW**

Représenté avec la commande simple

## Configurations [en sélectionner une]

### Modèles [acceptent des plats Hotel]

- VMC-H2HW  VMC-H3HW

### Commande

- De luxe  Simple  
 Option Ethernet [5030518]

### Sens d'ouverture

- Charnières à droite  Charnières à gauche

## Alimentation électrique

### VMC-H2HW

208–240 V monophasé, avec cordon et fiche  
208–240 V monophasé, sans cordon ni fiche [Canada]  
208–240 V triphasé, avec cordon et fiche  
208–240 V triphasé, sans cordon ni fiche [Canada]

### VMC-H3HW

208–240 V triphasé, avec cordon et fiche  
208–240 V triphasé, sans cordon ni fiche [Canada]

## Accessoires [sélectionner au choix]

Voir la brochure des accessoires

### Roulettes et pieds

Roulettes de 3 po [76 mm], jeu de quatre [4] [5027946]

### Supports de cuisson

Plaque perforée supérieure [5030451]  
Plaque perforée inférieure [5029095]  
Grille métallique, plat Hotel [SH-46478]

### Nettoyage

Nettoyant non caustique Alto-Shaam<sup>®</sup>, un [1] flacon de 32 oz [946 ml] [CE-46828]  
Nettoyant non caustique Alto-Shaam<sup>®</sup>, caisse de six [6] flacons de 32 oz [946 ml] [CE-46829]

### Filtres à graisse

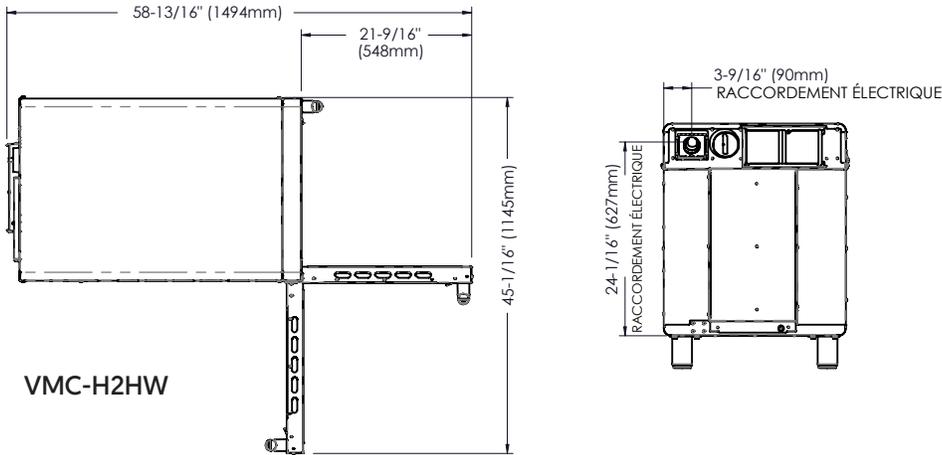
Filtres internes de compartiment, commander un [1] kit par compartiment [5033002]



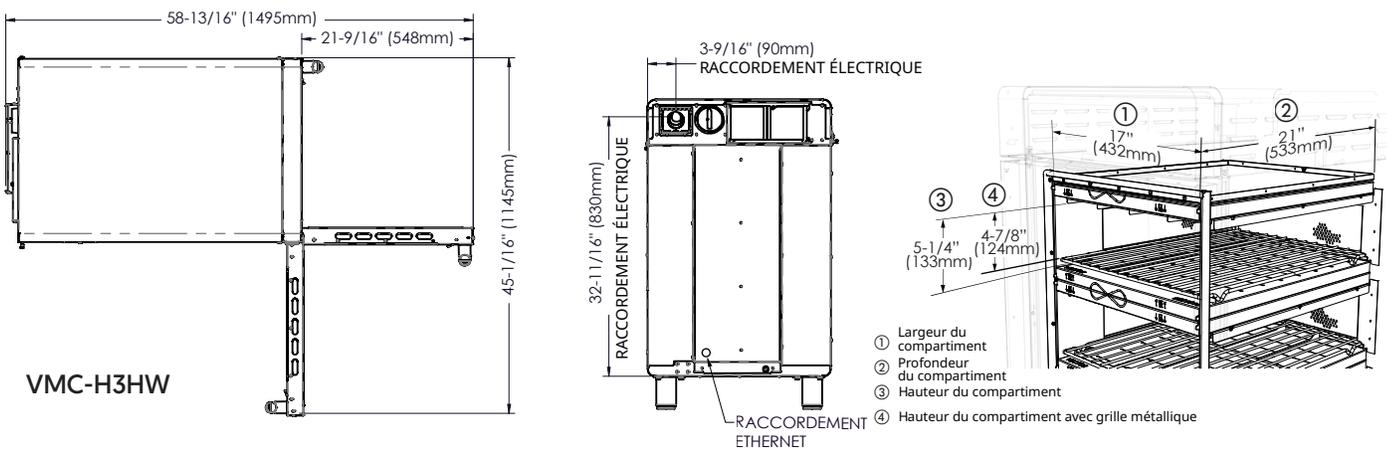
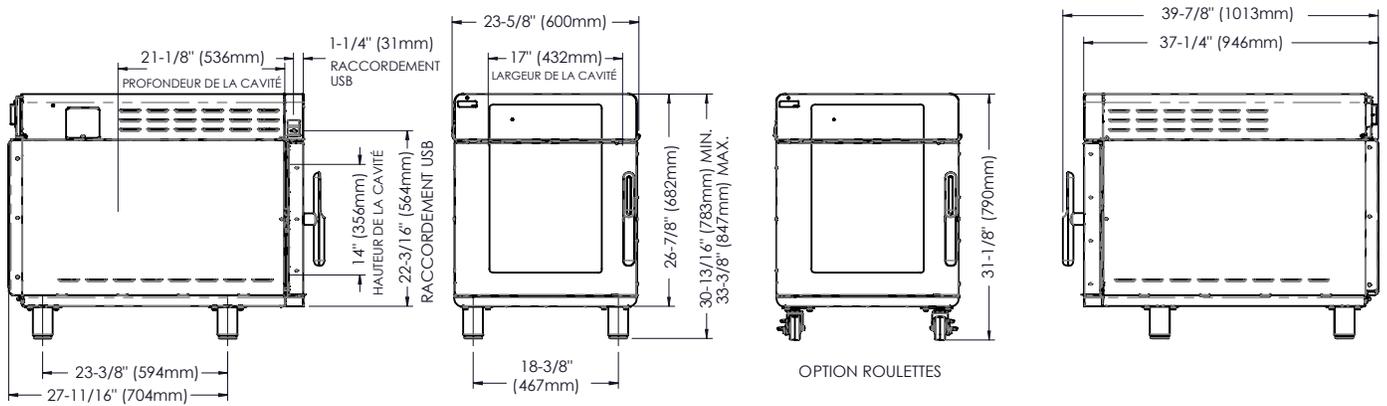
COA #5879

# Four multi-cuisson **Vector®** série large

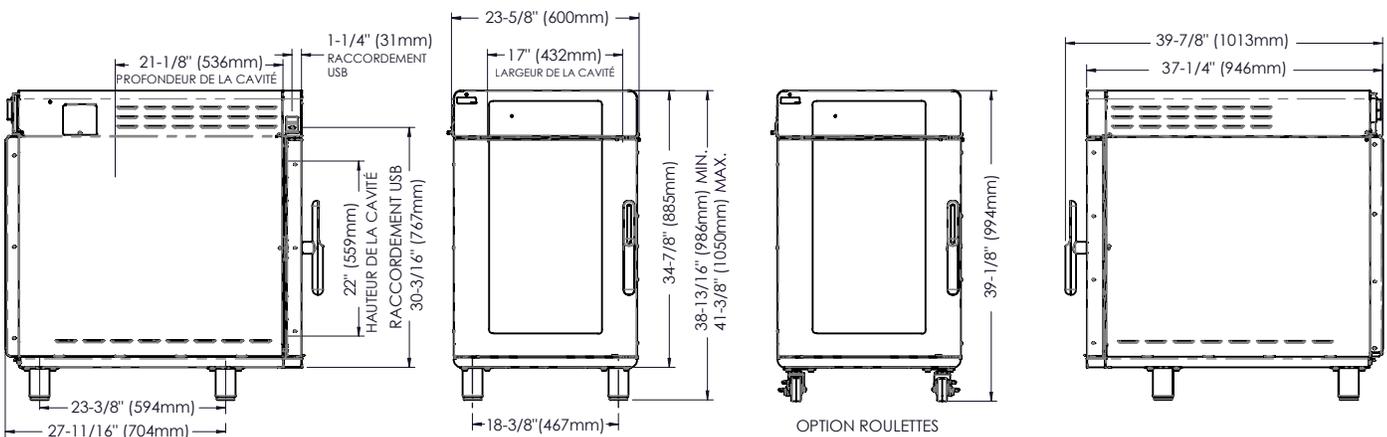
Données techniques



VMC-H2HW



VMC-H3HW



# Four multi-cuisson **Vector®** série large



**DIMENSIONS**

Modèle	Extérieur (H x l x P)	Poids net	Compartment avec grille (H x l x P)
VMC-H2HW	30-13/16 po x 23-5/8 po x 39-7/8 po [783 mm x 600 mm x 1013 mm]	243 lb [110 kg]	4-7/8 po x 17 po x 21 po [124 mm x 432 mm x 533 mm]
VMC-H3HW	38-5/8 po x 23-5/8 po x 39-7/8 po [986 mm x 600 mm x 1013 mm]	312 lb [142 kg]	4-7/8 po x 17 po x 21 po [124 mm x 432 mm x 533 mm]
Modèle	Dimensions d'expédition (L x l x H)	Poids d'expédition*	Compartment sans grille (H x l x P)
VMC-H2HW	48 po x 30 po x 57 po [1219 mm x 762 mm x 1448 mm]	320 lb [145 kg]	5-1/4 po x 17 po x 21 po [133 mm x 432 mm x 533 mm]
VMC-H3HW	48 po x 30 po x 57 po [1219 mm x 762 mm x 1448 mm]	389 lb [176 kg]	5-1/4 po x 17 po x 21 po [133 mm x 432 mm x 533 mm]

\*Information de livraison terrestre nationale. Pour le poids et les dimensions à l'exportation, contacter l'usine.



**DÉGAGEMENTS**

Dessus :	2 po [51 mm]*
Gauche :	2 po [51 mm]
Droite :	2 po [51 mm]
Avant :	22 po [559 mm]
Arrière :	2 po [51 mm]

\* Accès de service de 18 po [457 mm] recommandé



**À VÉRIFIER**

- Le four doit être posé de niveau.
- Le four ne doit pas être installé dans un endroit où il peut subir les effets de la vapeur, la graisse, l'égouttement d'eau, les hautes températures ou autres nuisances graves.
- Ce four n'est pas destiné à une pose encastrée.



**CHALEUR**

## Rejet de chaleur

		Gain de chaleur sensible, BTU/h	Gain de chaleur sensible, kW
VMC-H2W	Avec hotte	812	0,24
VMC-H2W	Sans hotte	1 160	0,34
VMC-H3W	Avec hotte	1 218	0,36
VMC-H3W	Sans hotte	1 741	0,51



**BRUIT**

## Émissions sonores

Sans le système de hotte, un maximum de 72 dBA a été mesuré à 3,3 pi [1 m] de l'appareil, à 3,3 pi [1 m] du plancher.



**ALIMENTATION**

VMC-H2HW	V	Ph	Hz	AWG	CEI	A	Disjoncteur [A]*	kW	Configuration de la fiche**
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

Les raccordements électriques doivent être conformes à toutes les réglementations en vigueur.

\* Utiliser exclusivement sur un circuit de dérivation séparé.

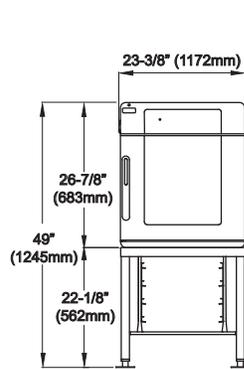
\*\* Sans cordon ni fiche au Canada.

# Four multi-cuisson **Vector**® série large

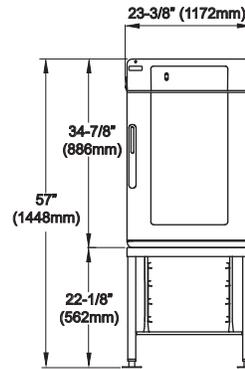


Socles

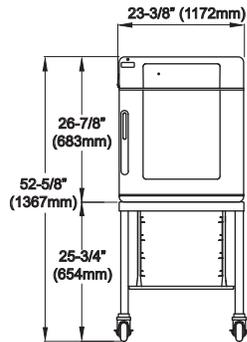
VMC-H2HW  
sur 5033305



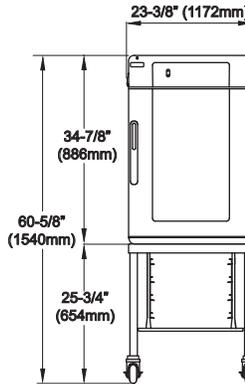
VMC-H3HW  
sur 5033305



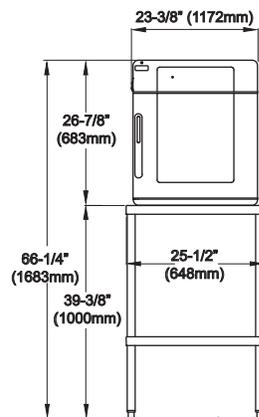
VMC-H2HW  
sur 5033308



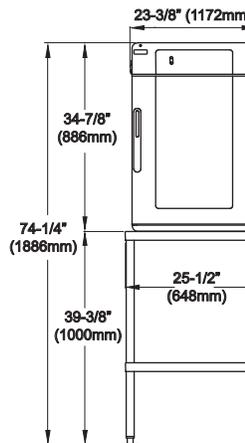
VMC-H3HW  
sur 5033308



VMC-H2HW  
sur 5033311

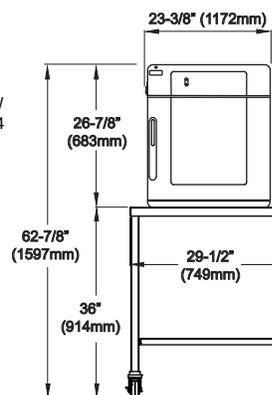


VMC-H3HW  
sur 5033311

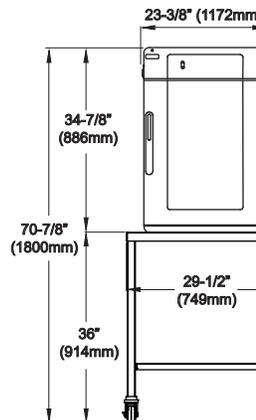


Le socle 5033311 passe sur les modèles 500-TH et 500-S.  
Pour toutes les configurations, voir le Guide rapide des supports universels QG-47687.

VMC-H2HW  
sur 5033384



VMC-H3HW  
sur 5033384



Le socle 5033384 passe sur les modèles 750-TH et 750-S.  
Pour toutes les configurations, voir le Guide rapide des supports universels QG-47687.

**NOUS CONTACTER**

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | États-Unis  
Téléphone : 262.251.3800 | 800.558.8744 États-Unis/Canada | Télécopie : 262.251.7067 | [alto-shaam.com](http://alto-shaam.com)