

Vector® F Series Multi-Cook Oven

ALTO-SHAAM

Debido a que proporcionan resultados de cocción sin igual y aportan valor a las cocinas, los modelos Vector serie F están específicamente diseñados para cocinar en grandes volúmenes.

Gracias a sus tres o cuatro cámaras de hornos independientes, los operadores pueden controlar la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo de cocción en cada cámara individual para una máxima flexibilidad: se puede cocinar simultáneamente una amplia gama de elementos del menú sin transferencia de sabores.

La exclusiva Structured Air Technology® entrega calor concentrado para una cocción más rápida y homogénea, así como para lograr resultados de alta calidad en forma constante.

Cocine por tiempo o con sondas opcionales de temperatura en cámaras simples o combinadas.

Para reasignar la mano de obra calificada, elimine los pasos adicionales en la producción de comida y la necesidad de vigilar y rotar las bandejas.

Reemplace o elimine múltiples aparatos en la cocina.

Maximice el espacio y reduzca los costos de instalación y operación con un diseño que no necesita agua; no tendrá que realizar mantenimiento de tuberías, drenajes, filtraciones u otros relacionados.

Se puede apilar con varios equipos, incluidos los hornos Combitherm®, para minimizar el espacio que necesitan los equipos y optimizar la distribución de la cocina.

Un control avanzado, diseñado intencionalmente de manera simple, cuenta con una interfaz intuitiva y fácil de usar, así como con recetas programables para garantizar la coherencia con cada cocción.

ChefLinc™, software de gestión de horno remoto 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
- Puerta de vidrio de doble hoja
- Una (1) rejilla metálica de acero inoxidable y dos (2) placas de inyección
- por cada cámara de cocción
- Conducto flexible de 1829 mm de largo con cables previamente instalados [solo Canadá]



VMC-F3E: 3 parrillas, 3 bandejas planas de tamaño completo [457 mm x 660 mm x 25 mm],
6 bandejas para hotel de tamaño completo [527 mm x 324 mm x 102 mm] o bien
6 bandejas planas de tamaño medio [457 mm x 330 mm x 25 mm]

VMC-F4E: 3 parrillas, 3 bandejas planas de tamaño completo [457 mm x 660 mm x 25 mm],
6 bandejas para hotel de tamaño completo [527 mm x 324 mm x 102 mm] o bien
6 bandejas planas de tamaño medio [457 mm x 330 mm x 25 mm]



VMC-F4E



VMC-F3E

Configuraciones (seleccione una)

Modelos

- VMC-F3 VMC-F4

Control

- De lujo Simple

Especificaciones eléctricas

VMC-F3, VMC-F4

- 208 a 240 V, trifásico, sin cable, sin enchufe

Accesorios (seleccione todos los que correspondan)

Sondas

Consulte el folleto de accesorios para obtener opciones de sonda adicionales

- Sonda de temperatura, desmontable, de un solo punto, liberación rápida [PR-35770]
 Sonda de temperatura de vacío, desmontable, de un solo punto, liberación rápida [PR-36576]
 Sonda de temperatura, desmontable, en forma de T, liberación rápida [PR-37158]

Ruedas y patas

- Ruedas de 76 mm, juego de cuatro [4] [5027946]
 Patas antisísmicas: ajustables de 102 mm a 152 mm

Utensilios de cocina

Consulte el folleto de accesorios para todos los accesorios disponibles

- Bandeja para asar, tamaño medio, 279 mm x 406 mm [PN-39135]
 Bandeja para asar, tamaño completo, 451 mm x 660 mm [PN-39474]
 Rejilla metálica [SH-39201]

Limpieza

- Limpiador no cáustico para hornos Alto-Shaam, una (1) botella de 946 ml [CE-46828]
 Limpiador no cáustico para hornos Alto-Shaam, caja de seis (6) botellas [CE-46829]

Filtros de grasa

- Filtro de grasa, retorno de aire, lateral [1023771]
 Filtro de grasa, retorno de aire, trasero [1023741]
 Kit de filtros de grasa, incluye dos (2) laterales y uno (1) trasero, [5027120]

Kit

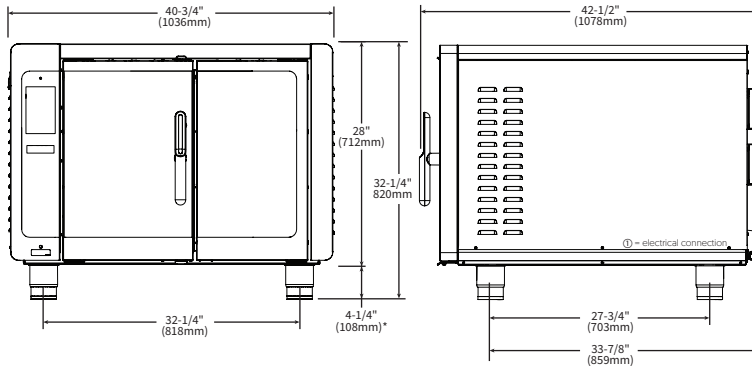
- Kit, cable Ethernet [5030518] [solo para controles de lujo]



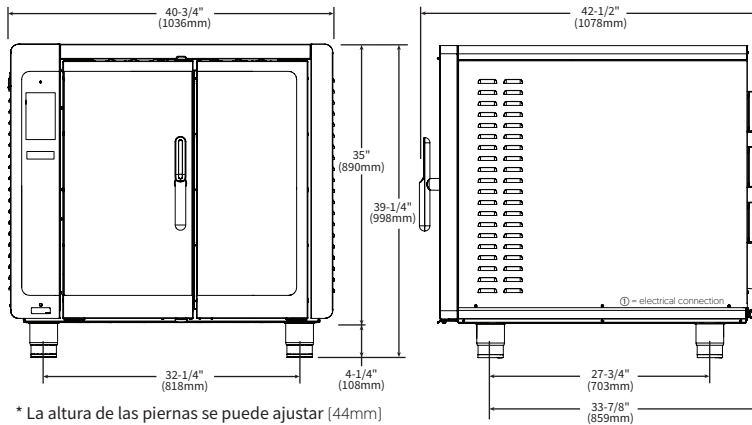
Vector® F Series Multi-Cook Oven



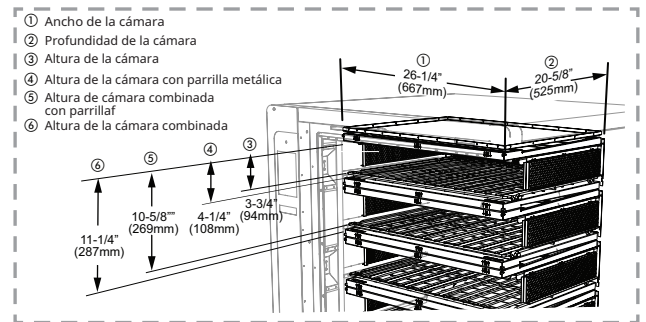
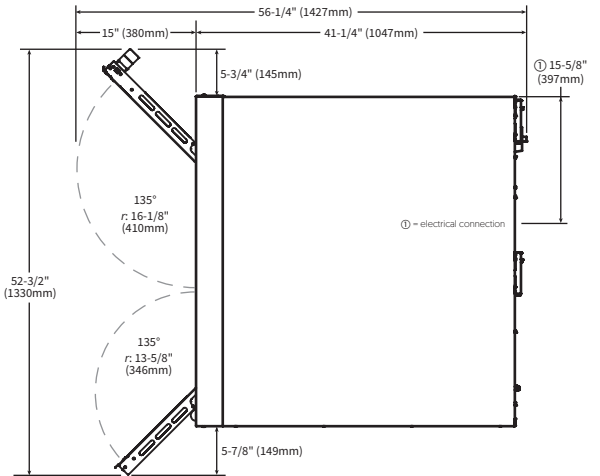
VMC-F3E



VMC-F4E



* La altura de las piernas se puede ajustar (44mm)



DIMENSIONES

Modelo Exterior (A x A x P)

VMC-F3E 32-1/4" x 40-3/4" x 42-1/2" [820mm x 1036mm x 1078mm]
 VMC-F4E 39-3/8" x 40-3/4" x 42-1/2" [998mm x 1036mm x 1078mm]

Ancho de la cámara: [109mm]

Altura combinada de la cámara: [278mm]

Dimensiones de envío (L x A x A)*

VMC-F3E 56" x 45" x 45" [1422mm x 1143mm x 1143mm]
 VMC-F4E 56" x 45" x 51" [1422mm x 1143mm x 1295mm]

Interior (A x A x P)

21-3/8" x 26-1/4" x 20-5/8" [542mm x 667mm x 525mm]
 28-3/8" x 26-1/4" x 20-5/8" [720mm x 667mm x 525mm]

Peso de envío*

610 lb [277 kg]
 751 lb [341 kg]

Peso neto

489 lb [222 kg]
 616 lb [279 kg]

*Menos de Container Load [LCL] envíos solamente. Comuníquese con la fábrica para verificar el peso y las dimensiones para exportación..



Retención del calor

VMC-F	Ganancia de calor [Qs], BTU/h	Ganancia de calor [Qs], kW
	2,307	0.68



Temperatura máxima: 525°F [274 °C]



Parte superior: 51 mm
Izquierda: 51 mm
Derecha: 51 mm
Parte delantera: 51 mm
Parte posterior: 51 mm



- 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.
- Se requiere ventilación de escape.

*20" (508mm) recomendado para el acceso al servicio



VMC-F3E	V	Fase	Hz	Sección nominal (mm²)	A	Disyuntor*	kW	Configuración del enchufe
208-240V	208	3	60	8	31	50	11.5	Sin cable ni enchufe
	240	3	60	8	35	50	15.0	Sin cable ni enchufe
VMC-F4E								
208-240V	208	3	60	6	41	60	15.2	Sin cable ni enchufe
	240	3	60	6	46	60	19.9	Sin cable ni enchufe

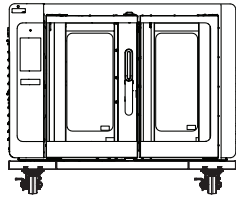
* Las conexiones eléctricas deben cumplir con todos los códigos vigentes.

Vector® F Series Multi-Cook Oven

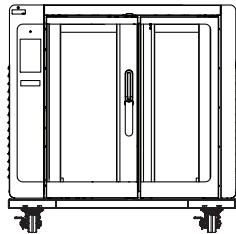


Stands and Stacking

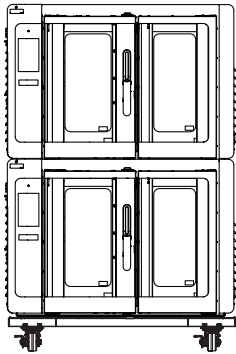
VMC- F3E
5025815
 H: 34" (865mm)
 W: 41" (1042mm)
 D: 42-1/2" (1078mm)



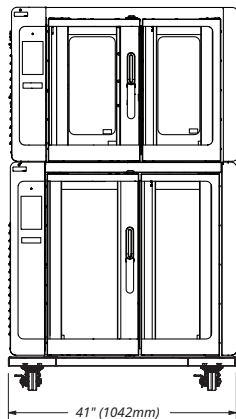
VMC- F4E
5025815
 H: 41" (1039mm)
 W: 41" (1042mm)
 D: 42-1/2" (1078mm)



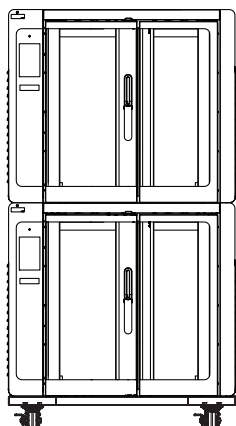
VMC- F3E/VMC-F3E
5031521
5025815
 H: 62" (1577mm)
 W: 41" (1042mm)
 D: 42-1/2" (1078mm)



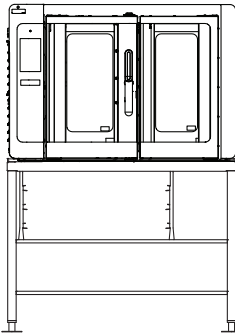
VMC- F3E/VMC-F4E
5031521
5025815
 H: 69" (1754mm)
 W: 41" (1042mm)
 D: 42-1/2" (1078mm)



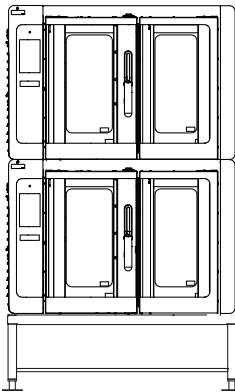
VMC- F4E/VMC-F4E
5031521
5025815
 H: 76" (1932mm)
 W: 41" (1042mm)
 D: 42-1/2" (1078mm)



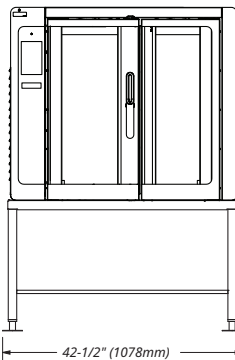
VMC- F3E
5025508
 H: 56-5/8" (1439mm)*
 W: 42-1/2" (1078mm)
 D: 42-1/2" (1078mm)



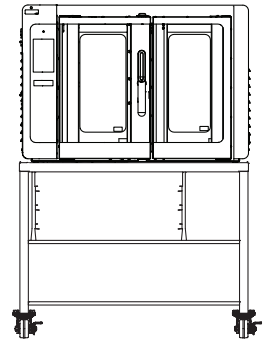
VMC- F3E/VMC-F3E
5031521
5025509
 H: 71-1/4" (1809mm)*
 W: 42-1/2" (1078mm)
 D: 42-1/2" (1078mm)



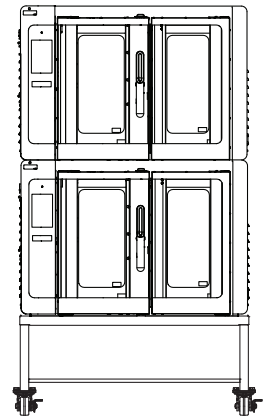
VMC- F4E
5025507
 H: 56-5/8" (1439mm)*
 W: 42-1/2" (1078mm)
 D: 42-1/2" (1078mm)



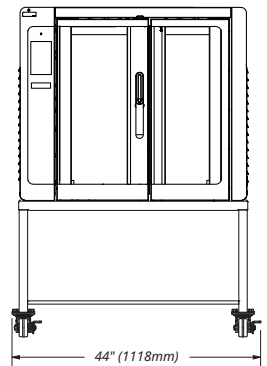
VMC-F3E
5025511
 H: 59-1/8" (1501mm)
 W: 44" (1118mm)
 D: 42-1/2" (1078mm)



VMC-F3E/VMC-F3E
5031521
5025512
 H: 73-5/8" (1871mm)
 W: 44" (1118mm)
 D: 42-1/2" (1078mm)

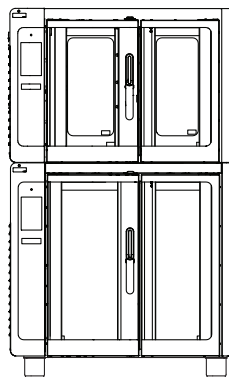
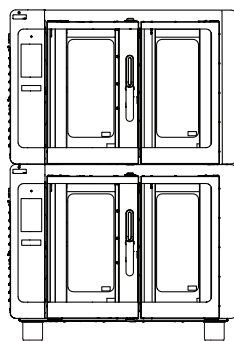


VMC-F4E
5025510
 H: 59-1/8" (1501mm)
 W: 44" (1118mm)
 D: 42-1/2" (1078mm)

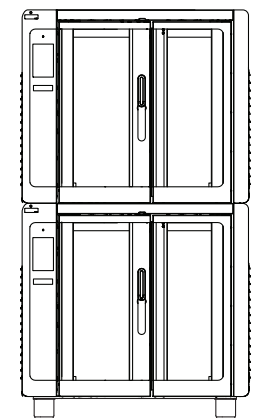


VMC- F3E/VMC-F4E
5031521
 H: 67-3/8" (1709mm)**
 W: 41" (1042mm)
 D: 42-1/2" (1078mm)

VMC- F3E/VMC-F3E
5031521
 H: 60-3/8" (1531mm)**
 W: 41" (1042mm)
 D: 42-1/2" (1078mm)



VMC-F4E/VMC-F4E
5031521
 H: 74-3/8" (1887mm)**
 W: 41" (1042mm)
 D: 42-1/2" (1078mm)

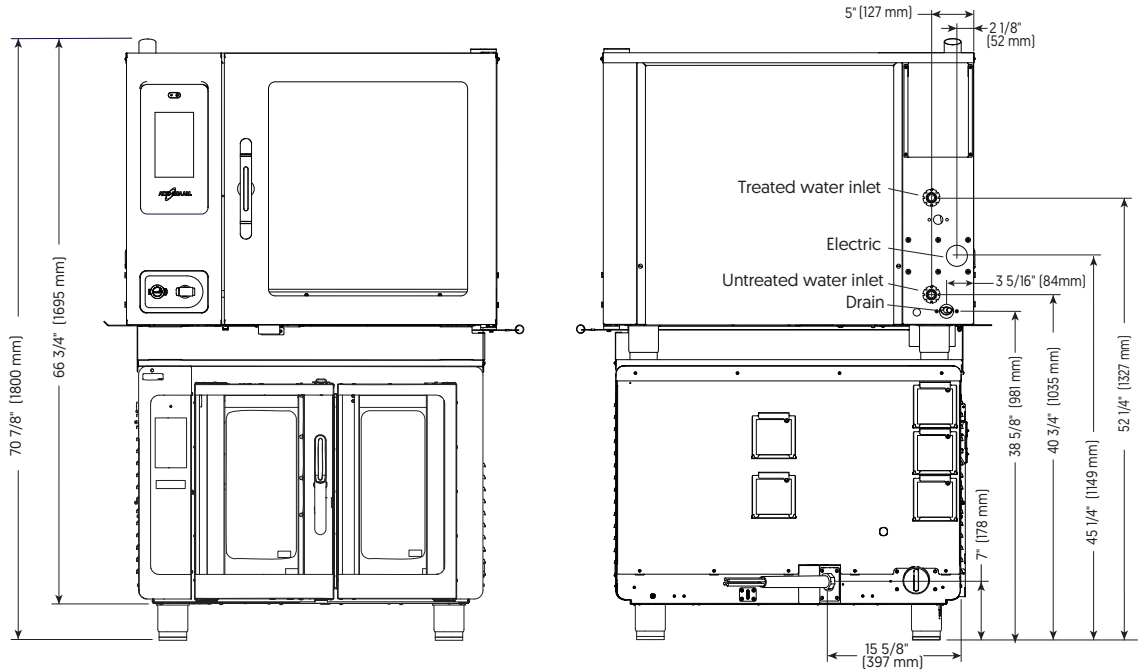


Vector® F Series Multi-Cook Oven

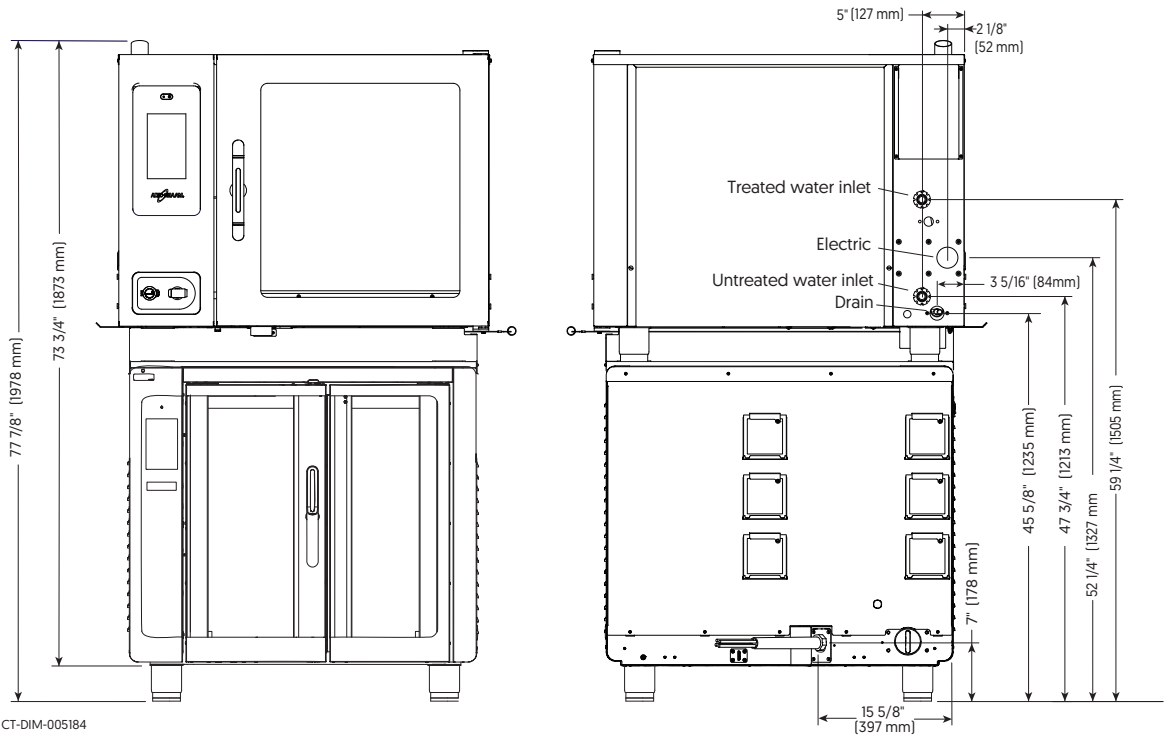


CTP7-20 Combi over Vector F E

CTP7-20 Over F3
See CTP7-20/CTC7-20 over VMC-F stacked kit specification sheet.



CTP7-20 Over F4
See CTP7-20/CTC7-20 over VMC-F stacked kit specification sheet.



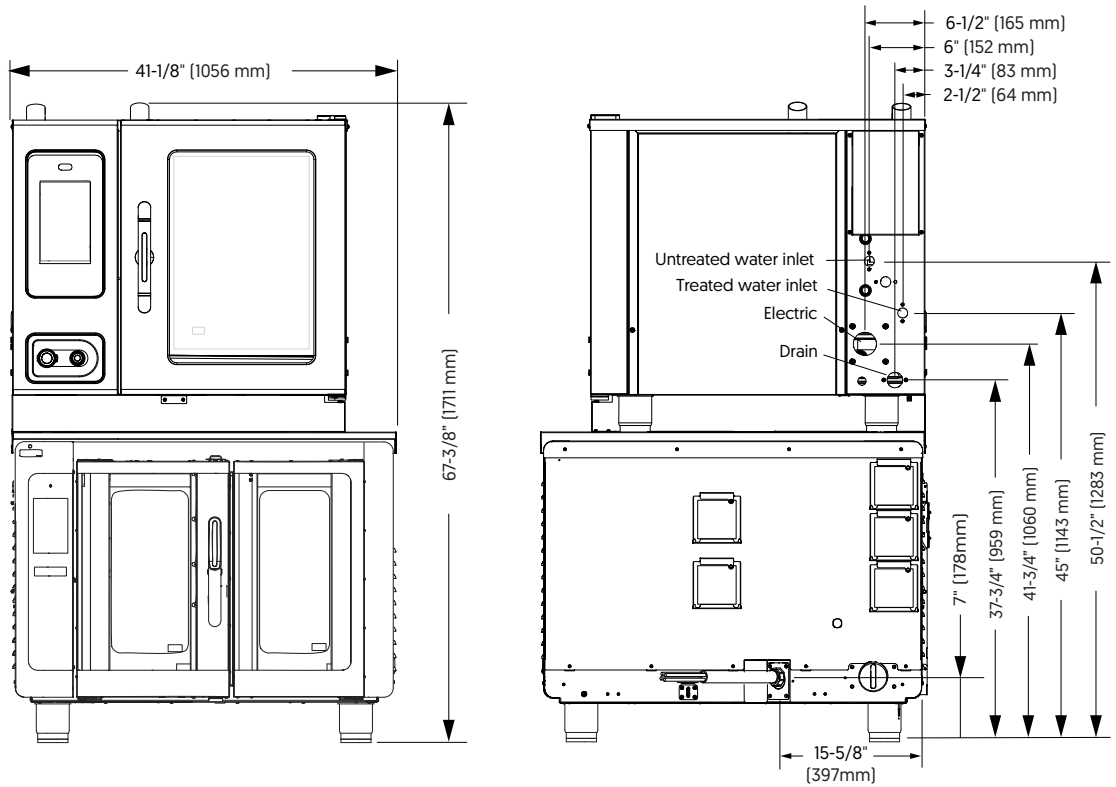
CT-DIM-005184

Vector® F Series Multi-Cook Oven

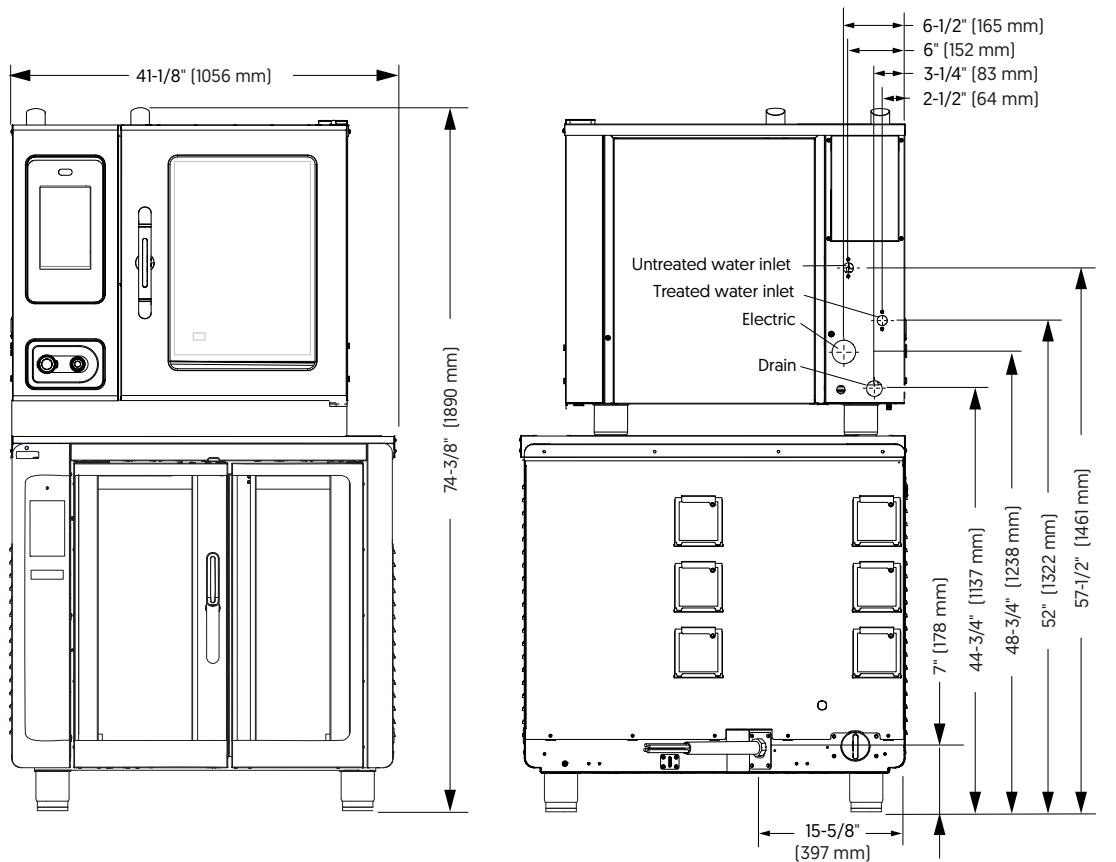


CTP6-10 Combi over Vector F E

CTP6-10 Over F3
See CTP6-10/CTC6-10 over VMC-F stacked kit specification sheet.



CTP6-10 Over F4
See CTP6-10/CTC6-10 over VMC-F stacked kit specification sheet.

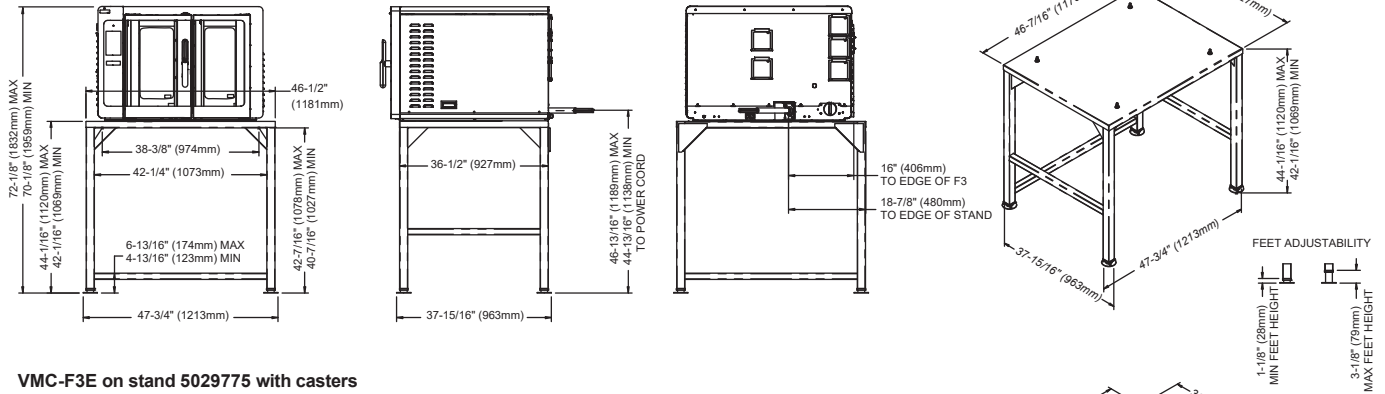


Vector® F Series Multi-Cook Oven

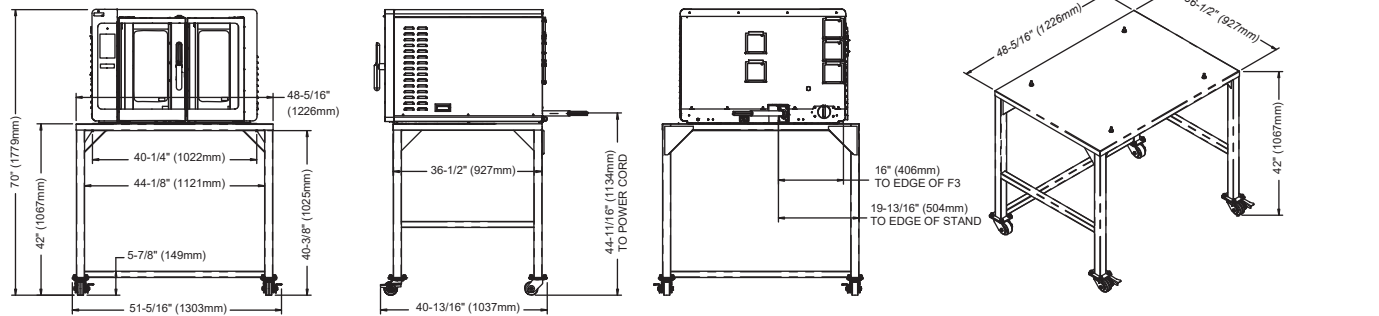


F3 Multi-Purpose Stands

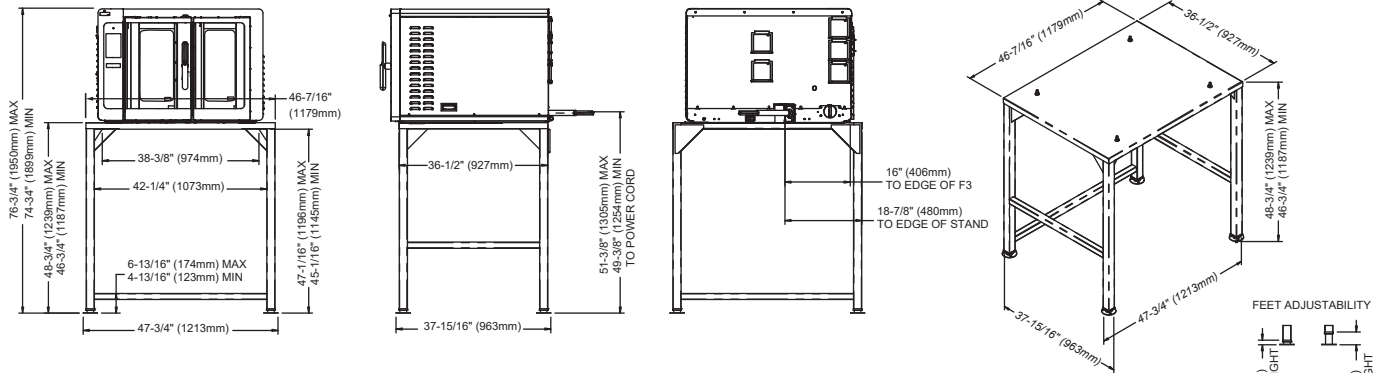
VMC-F3E on stand 5029774 with feet



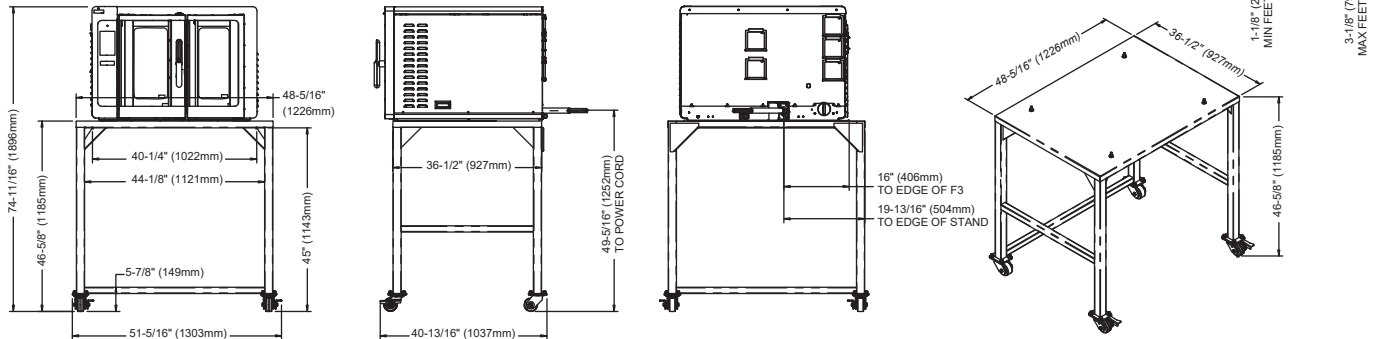
VMC-F3E on stand 5029775 with casters



VMC-F3E on stand 5029776 with feet

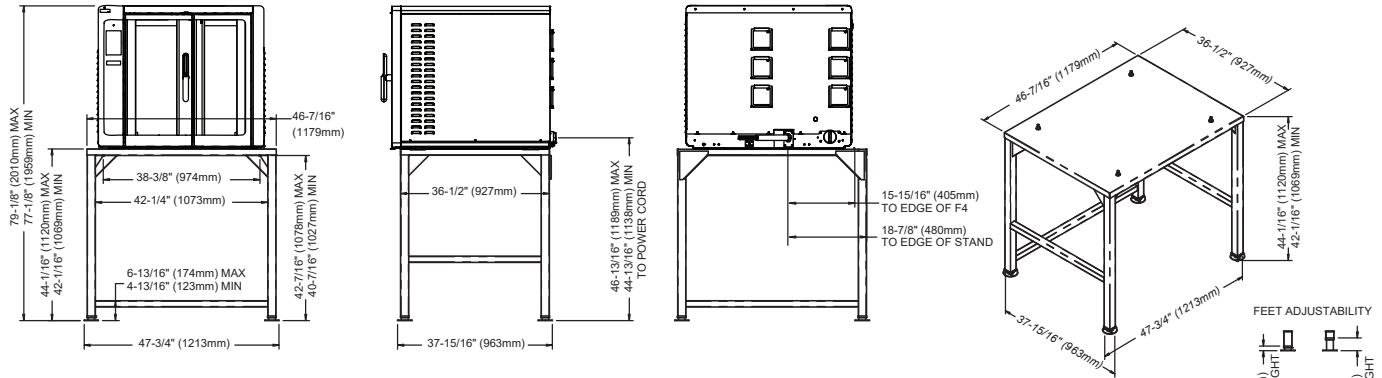


VMC-F3E on stand 5029777 with casters

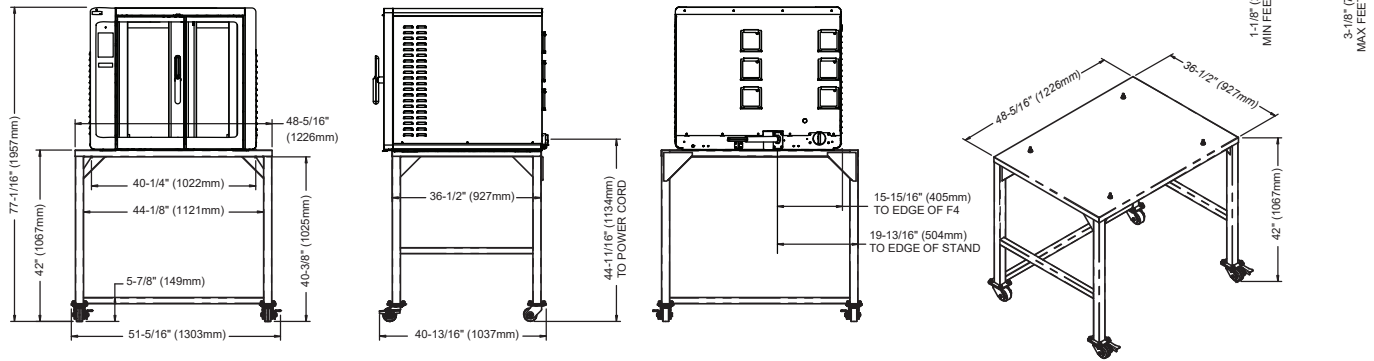


F4 Multi-Purpose Stands

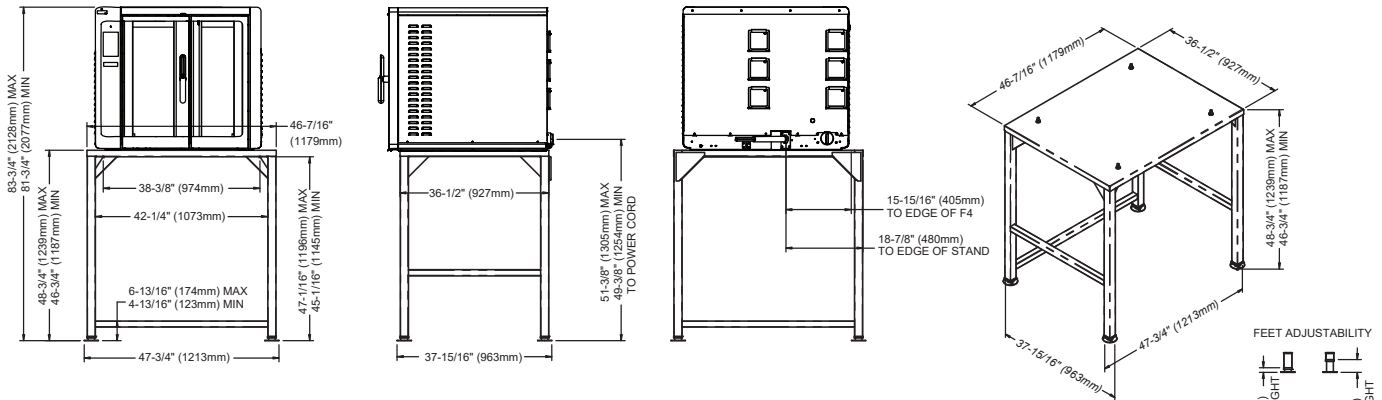
VMC-F4E on stand 5029774 with feet



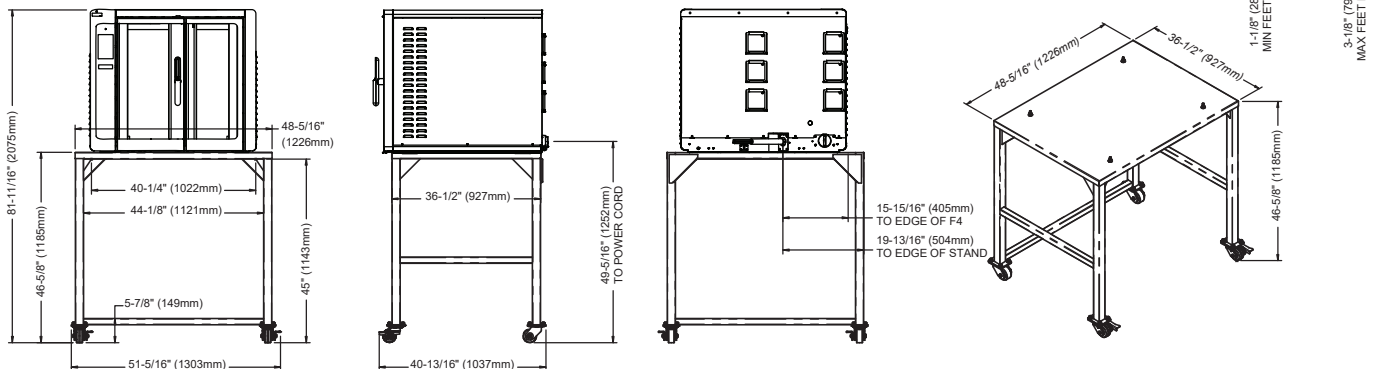
VMC-F4E on stand 5029775 with casters



VMC-F4E on stand 5029776 with feet



VMC-F4E on stand 5029777 with casters



CONTACT US

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | U.S.A.
 Phone: 262.251.3800 | 800.558.8744 U.S.A./Canada | Fax: 262.251.7067 | alto-shaam.com