

Horno multi-cocción Vector® serie F a Gas

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 o de otro tipo relacionado.

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, 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
- Puerta de vidrio de doble hoja
- Una [1] rejilla metálica de acero inoxidable y dos [2] placas de inyección por cada cámara de cocción



VMC-F3G: 3 parrillas, 3 bandejas planas de tamaño completo [18" x 26" x 1"],

6 bandejas para hotel de tamaño completo [20-3/4" x 12-3/4" x 4"] or

6 bandejas planas de tamaño medio [18" x 13" x 1"]

VMC-F4G: 4 parrillas, 4 bandejas planas de tamaño completo [18" x 26" x 1"],

8 bandejas para hotel de tamaño completo [20-3/4" x 12-3/4" x 4"] or

8 bandejas planas de tamaño medio [18" x 13" x 1"]



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.
- Se requiere ventilación de escape.
- El horno no está destinado para instalación integrada.



ANSI/NSF 4

ANSI Z39.1 to CSA 1.8
2015 FOOD SERVICE EQUIP.



VMC-F3G
Se muestra con control simple



VMC-F4G
Se muestra con control de lujo

Configuraciones (seleccione una)

Modelos

- VMC-F3G VMC-F4G

Control

- De lujo Simple
 Opción Ethernet [5030518]

Especificaciones eléctricas

VMC-F3G, VMC-F4G

- 120 V, 1 fase, 60 Hz 208-240 V, 1 fase, 60 Hz

Accesorios (seleccione todos los que correspondan)

Sondas

Consulte el folleto de accesorios para conocer opciones de sonda adicionales

- Sonda de temperatura, desmontable, de un solo punto, liberación rápida [PR-35770]

Ruedas y patas

- Ruedas de 3" [76 mm], juego de cuatro [4] [5033325]
 Base móvil con ruedas de 3" [76 mm] [5030905]

Utensilios de cocina

Consulte el folleto de accesorios para conocer todos los accesorios disponibles

- Rejilla metálica [SH-39201]
 Conjunto de placa de inyección [5029754R]

Limpieza

- Limpiador no cáustico para hornos Alto-Shaam, una [1] botella de 32 oz [946 mL] [CE-46828]
 Limpiador no cáustico para hornos Alto-Shaam, caja de seis [6] botellas [CE-46829]



TEMPERATURA

Temperatura máxima: 525 °F [274 °C]



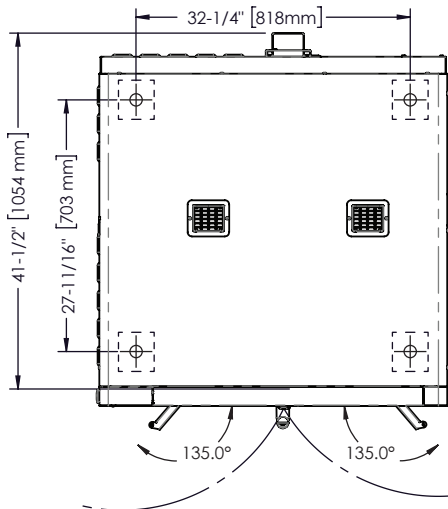
BRUIT

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

Horno multi-cocción **Vector®** serie F a Gas

ALTO-SHAAM



Modelo Exterior (Al x An x P)
 VMC-F3G 34-9/16" x 41" x 46-1/8" [878 mm x 1041 mm x 1172 mm]
 VMC-F4G 41-9/16" x 41" x 46-1/8" [1056 mm x 1041 mm x 1172 mm]
Interior (Al x An x P)
 VMC-F3G 21-3/8" x 26-1/4" x 20-5/8" [542 mm x 667 mm x 525 mm]
 VMC-F4G 28-3/8" x 26-1/4" x 20-5/8" [720 mm x 667 mm x 525 mm]
Altura de la cámara: 4-5/16" [109 mm]
Altura de la cámara combinada: 11-1/4" [287 mm]

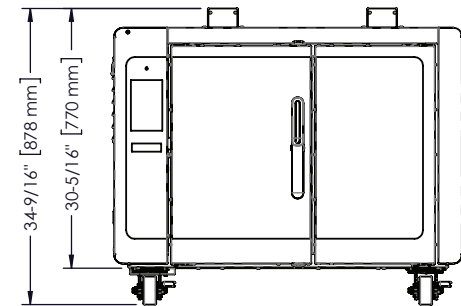


DÉGAGEMENTS

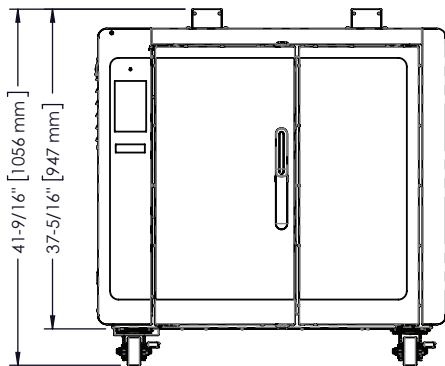
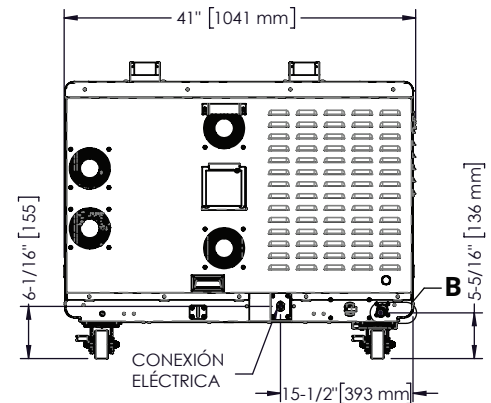
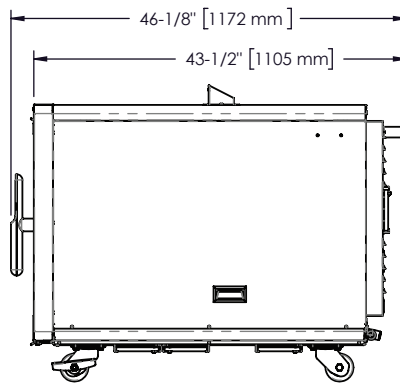
Izquierda: 2" [51 mm]
 Derecha: 2" [51 mm]
 Parte posterior: 4" [51 mm]

	Dimensiones de envío (L x An x Al)*	Peso de envío*	Peso neto
VMC-F3G	56" x 45" x 45" [1422 mm x 1143 mm x 1143 mm]	677 lb [307 kg]	556 lb [252 kg]
VMC-F4G	56" x 45" x 51" [1422 mm x 1143 mm x 1295 mm]	816 lb [370 kg]	681 lb [309 kg]

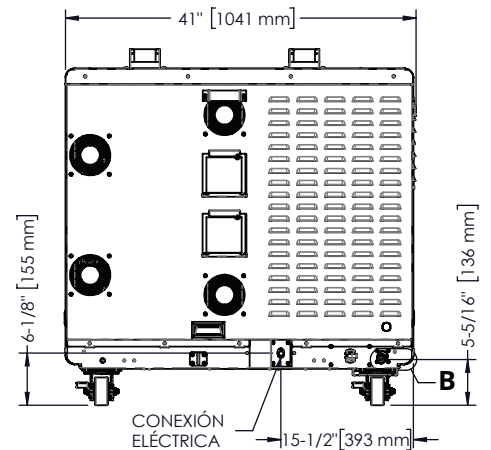
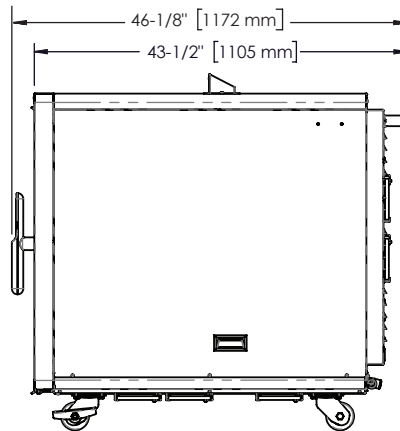
*Información de envío nacional por tierra. Comuníquese con la fábrica para conocer el peso y las dimensiones para exportación.



VMC-F3G



VMC-F4G



ALIMENTATION

	V	Fase	Hz	kW	A	AWG	IEC	Disyuntor	Configuración del enchufe
VMC-F3G	120	1	60	1.5	12.7	12	---	20 A	Sin enchufe; solo cableado permanente
	208-240	1	50/60	1.7	8.3	14	---	20 A	Sin enchufe; solo cableado permanente
VMC-F4G	120	1	60	2.0	16.5	12	---	20 A	Sin enchufe; solo cableado permanente
	208-240	1	50/60	1.4	10.6	12	---	20 A	Sin enchufe; solo cableado permanente



GAS

Conexiones y presiones de gas:

3/4 NPT Las conexiones de gas deben cumplir con todos los códigos federales, estatales y locales vigentes.

Gas natural: 14" columna de agua [3.5 kPa] máxima estática* / 5.0" columna de agua [1.2 kPa] mínima dinámica

Propano: 14" columna de agua [3.5 kPa] máxima estática* / 9.0" columna de agua [2.2 kPa] mínima dinámica

* La presión estática mínima debe mantener las presiones dinámicas de combustible con todos los quemadores encendidos al máximo consumo de combustible en BTU/h.

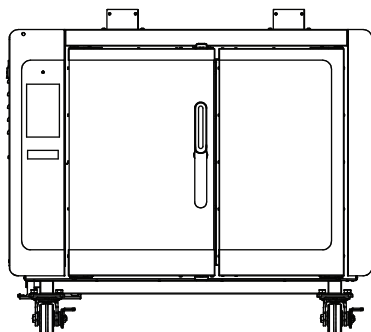
VMC-F3G Gas natural 72,000 BTU/h; Propano 72,000 BTU/h

VMC-F4G Gas natural 96,000 BTU/h; Propano 96,000 BTU/h

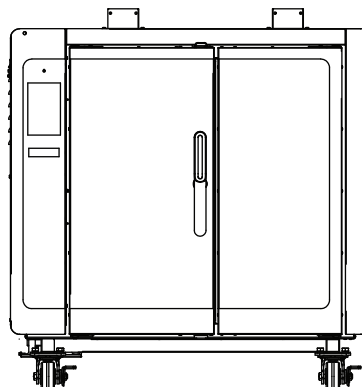
Horno multi-cocción **Vector**[®] serie F a Gas

ALTO-SHAAM.

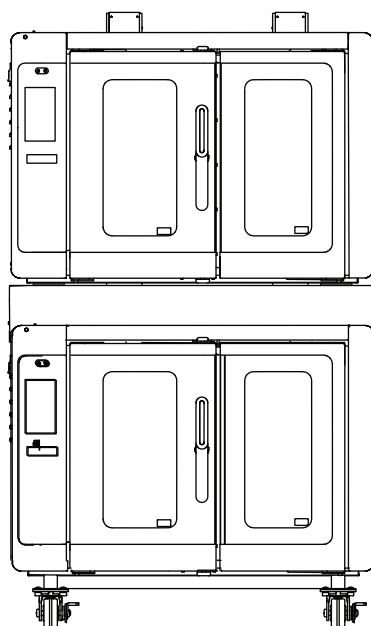
Apilamiento



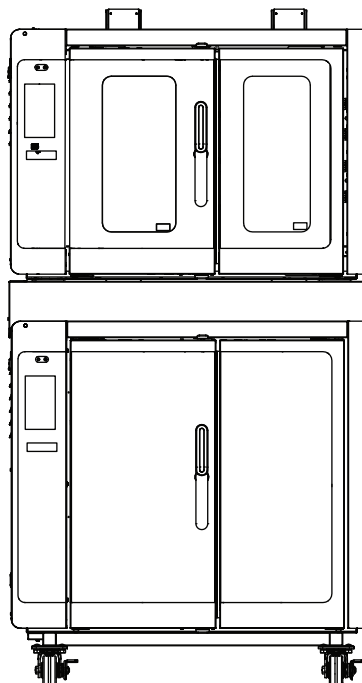
VMC-F3G
5030905
Al: 36-9/16" (928mm)
An: 41" (1042mm)
Pr: 42-1/2" (1078mm)



VMC-F4G
5030905
Al: 43-9/16" (1106mm)
An: 41" (1042mm)
Pr: 42-1/2" (1078mm)



VMC-F3G/VMC-F3G
5032556
5030905
Al: 68-15/16" (1751mm)
An: 41" (1042mm)
Pr: 42-1/2" (1078mm)

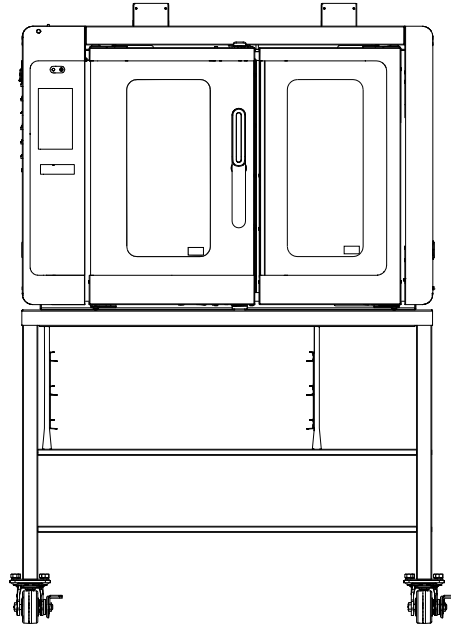


VMC-F3G/VMC-F4G
5032556
5030905
Al: 75-15/16" (1929mm)
An: 41" (1042mm)
Pr: 42-1/2" (1078mm)

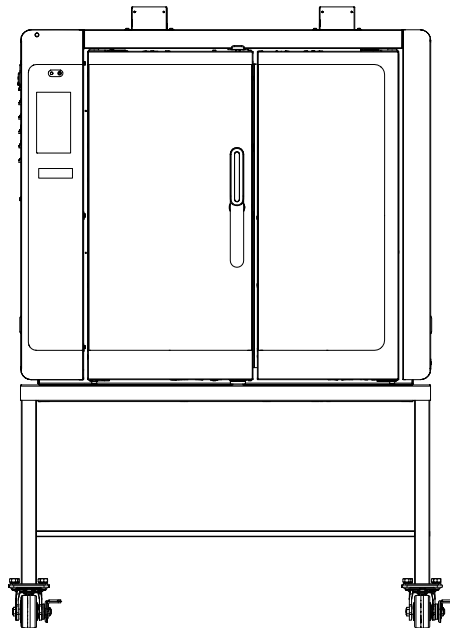


Plataformas

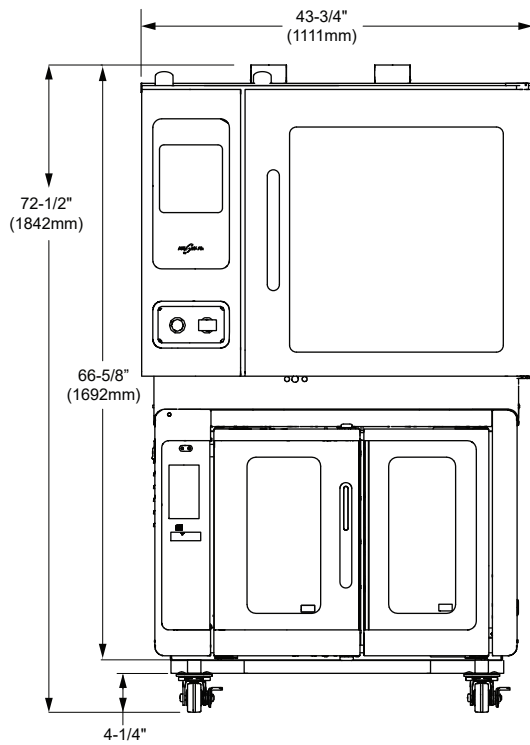
ALTO-SHAAM.



VMC-F3G
5025511
Al: 61-5/16" (1557mm)
An: 44-1/8" (1121mm)
Pr: 44-5/16" (1126mm)

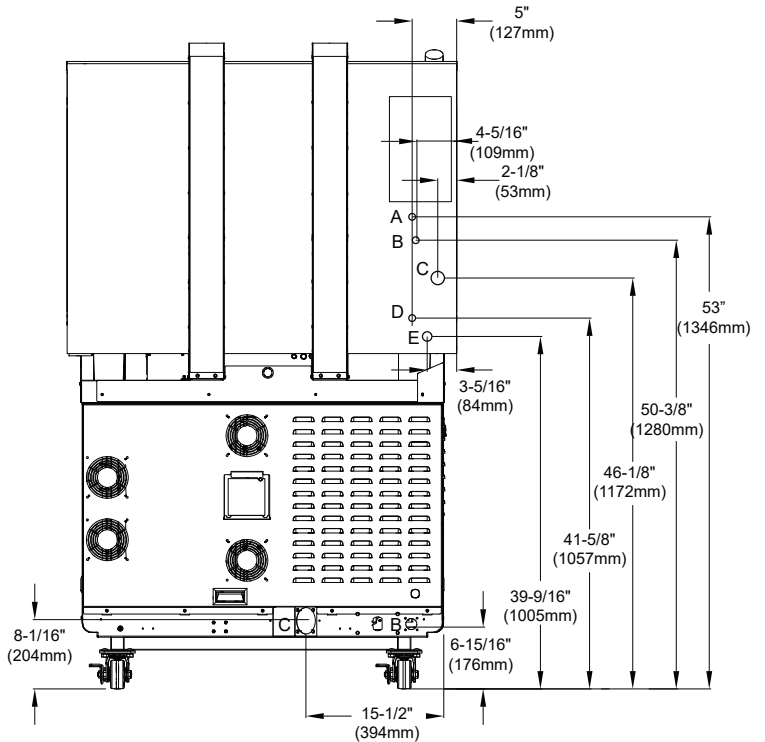


VMC-F4G
5025510
Al: 61-5/16" (1557mm)
An: 44-1/8" (1121mm)
Pr: 46-1/8" (1176mm)

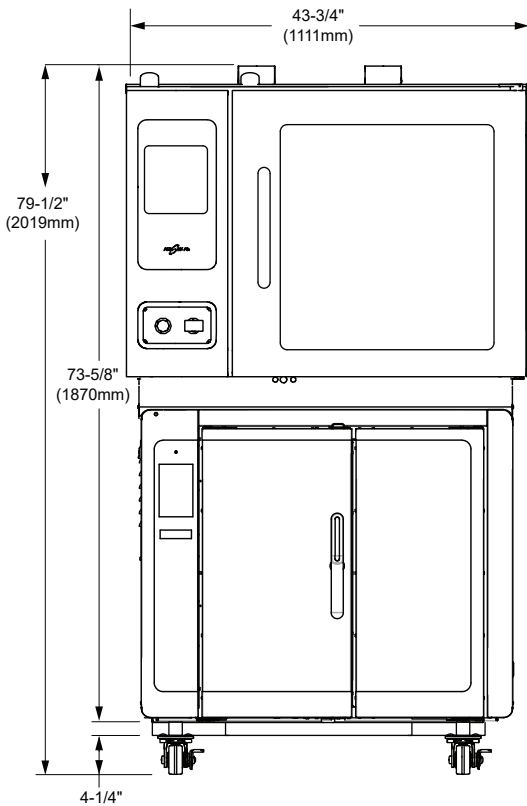


Con el kit de apilamiento
5032550

CTP7-20 sobre VMC-F3G

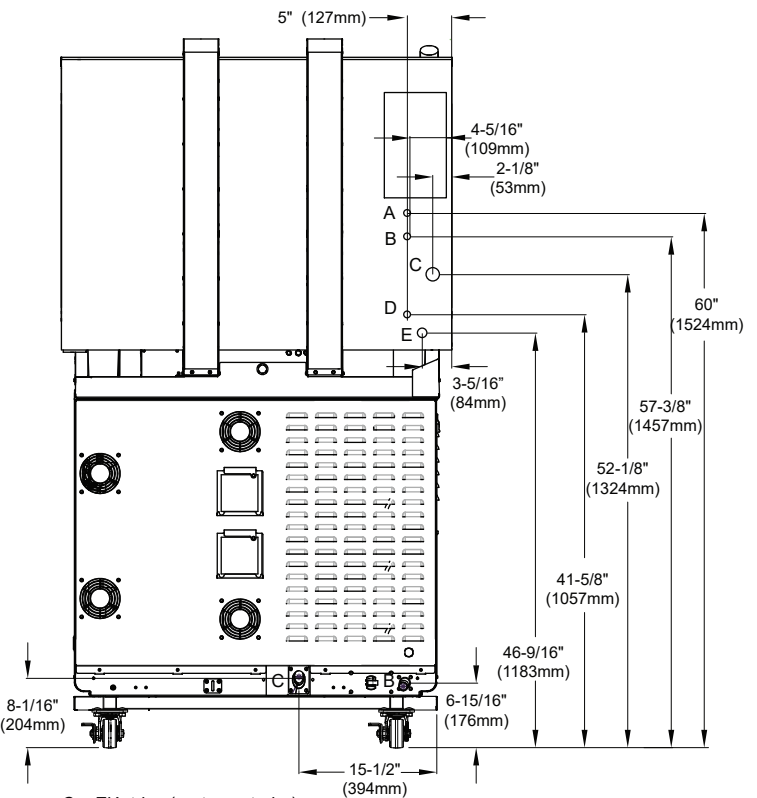


A = Agua tratada B = Gas C = Eléctrico (parte posterior)
D = Agua sin tratar E = Drenaje de agua



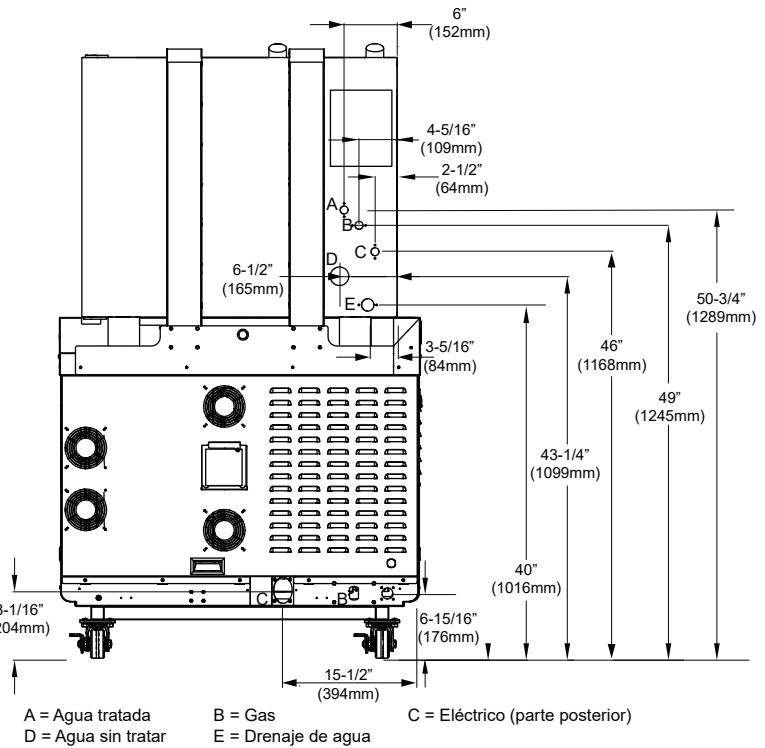
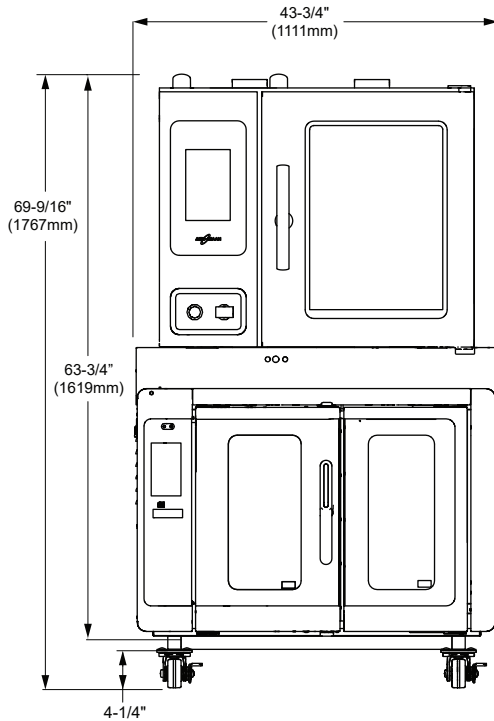
Con el kit de apilamiento
5032550

CTP7-20 sobre VMC-F4G



A = Agua tratada B = Gas C = Eléctrico (parte posterior)
D = Agua sin tratar E = Drenaje de agua

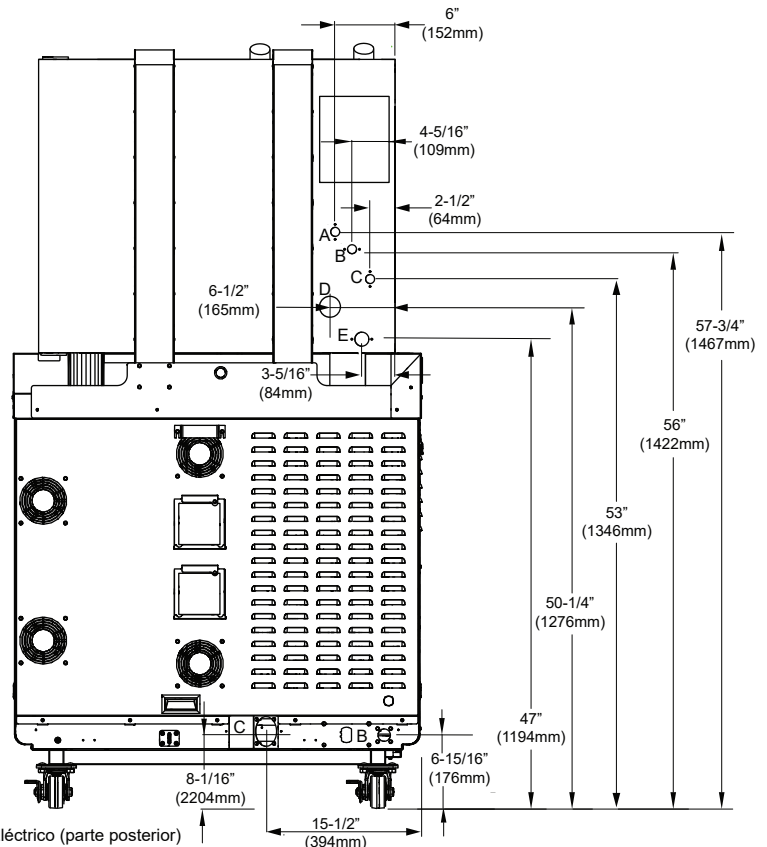
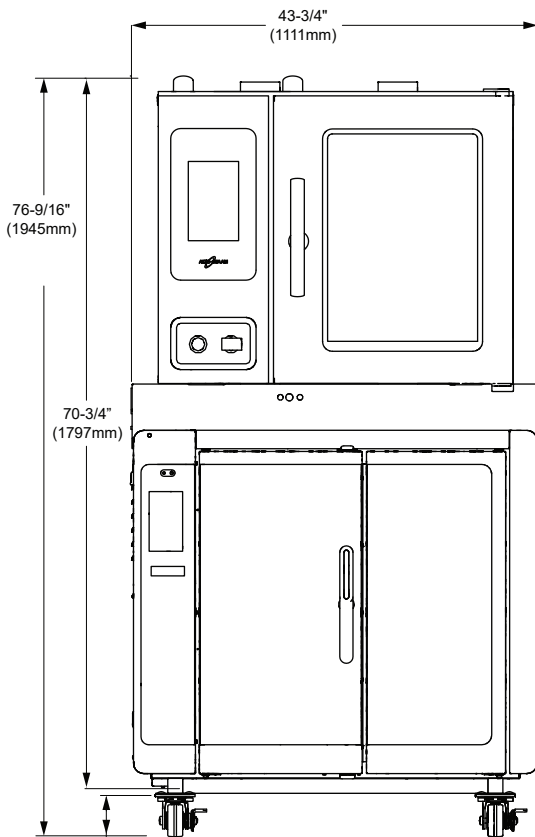
CTP6-10 sobre VMC-F3G



Con el kit de apilamiento 5032634

A = Agua tratada B = Gas C = Eléctrico (parte posterior)
D = Agua sin tratar E = Drenaje de agua

CTP6-10 sobre VMC-F4G



Con el kit de apilamiento 5032634

A = Agua tratada B = Gas
D = Agua sin tratar E = Drenaje de agua

C = Eléctrico (parte posterior)

**COMUNÍQUESE
CON NOSOTROS**

WI64 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