

Four multi-cuisson Vector® série F gaz

ALTO-SHAAM

Offrant des résultats de cuisson et un rapport qualité-prix inégalés, les modèles Vector série F sont spécialement conçus pour la cuisson de grand volume.

Ils comportent trois ou quatre compartiments de cuisson indépendants, pour lesquels l'utilisateur peut régler individuellement la température, la vitesse du ventilateur et le temps de cuisson, offrant une souplesse maximale qui permet de cuire simultanément différents plats du menu sans transfert de saveurs.

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

Cuisson à la durée ou avec des sondes de température en option dans un seul ou plusieurs compartiments combinés.

Vous pouvez réaffecter la main-d'œuvre qualifiée en éliminant des étapes supplémentaires ainsi que la surveillance et la rotation des plats.

Capable de remplacer ou suppléer plusieurs équipements différents dans la cuisine.

Optimisez l'espace et réduisez les coûts d'installation et d'exploitation grâce à la conception sans eau : pas de tuyauteries, écoulements, filtres ni entretien associé.

Superposable avec divers appareils, dont les fours Combitherm®, pour minimiser l'encombrement et optimiser l'agencement de la cuisine.

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
- Porte à double vitrage
- Une (1) grille en acier inoxydable et deux (2) plaques perforées par compartiment de cuisson



CAPACITÉ

VMC-F3G : 3 grilles, 3 tôles grand format
(18 po x 26 po x 1 po),

6 plats Hotel grand format (20-3/4 po x 12-3/4 po x 4 po) ou

6 tôles demi-format (18 po x 13 po x 1 po)

VMC-F4G : 4 grilles, 4 tôles grand format
(18 po x 26 po x 1 po),

8 plats Hotel grand format (20-3/4 po x 12-3/4 po x 4 po) ou

8 tôles demi-format (18 po x 13 po x 1 po)



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.
- Une ventilation aspirante est nécessaire.
- Ce four n'est pas destiné à une pose encastrée.



ANSI/NSF 4



GAS-FIRED
LISTED
ANSI Z39.1 by CSA 1.8b
2011 FOOD SERVICE EQUIP.



VMC-F3G

Représenté avec la commande simple



VMC-F4G

Représenté avec la commande de luxe

Configurations (en sélectionner une)

Modèles

- VMC-F3G VMC-F4G

Commande

- De luxe Simple
 Option Ethernet (5030518)

Alimentation électrique

VMC-F3G, VMC-F4G

- 120 V, monophasé, 60 Hz 208-240 V, monophasé, 60 Hz

Accessoires (sélectionner au choix)

Sondes

Voir les options de sondes supplémentaires dans la brochure des accessoires

- Sonde de température monopoint amovible à raccord rapide (PR-35770)

Roulettes et pieds

- Roulettes de 3 po (76 mm), jeu de quatre (4) (5033325)
 Socle mobile à roulettes de 3 po (76 mm) (5030905)

Supports de cuisson

Voir tous les accessoires proposés dans la brochure des accessoires

- Grille (SH-39201)
 Plaque perforée (5029754R)

Nettoyage

- Nettoyant pour four non caustique Alto-Shaam, un (1) flacon de 32 oz (946 ml) (CE-46828)
 Nettoyant pour four non caustique Alto-Shaam, caisse de six (6) flacons (CE-46829)



TEMPÉRATURE

Température maximale : 525 °F (274 °C)



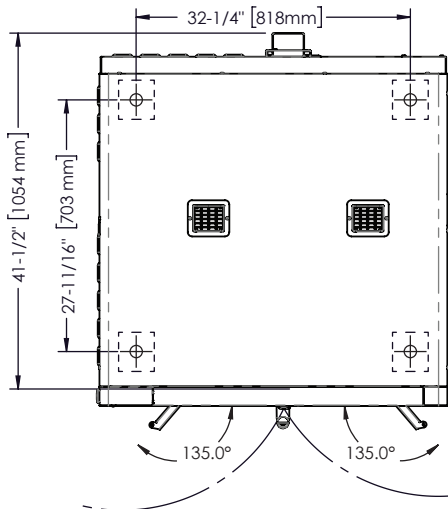
BRUIT

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.

Four multi-cuisson **Vector®** série F gaz

ALTO-SHAAM



Modèle Extérieur (H x L x P)
 VMC-F3G 34-9/16 po x 41 po x 46-1/8 po [878 mm x 1041 mm x 1172 mm]
 VMC-F4G 41-9/16 po x 41 po x 46-1/8 po [1056 mm x 1041 mm x 1172 mm]
Intérieur (H x L x P)
 VMC-F3G 21-3/8 po x 26-1/4 po x 20-5/8 po [542 mm x 667 mm x 525 mm]
 VMC-F4G 28-3/8 po x 26-1/4 po x 20-5/8 po [720 mm x 667 mm x 525 mm]
Hauteur de compartiment : 4-5/16 po [109 mm]
Hauteur des compartiments combinés : 11-1/4 po [287 mm]



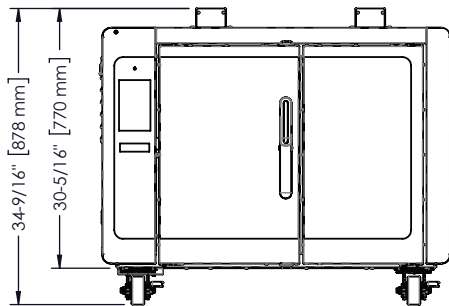
DÉGAGEMENTS

Gauche : 2 po [51 mm]
 Droite : 2 po [51 mm]
 Arrière : 4 po [51 mm]

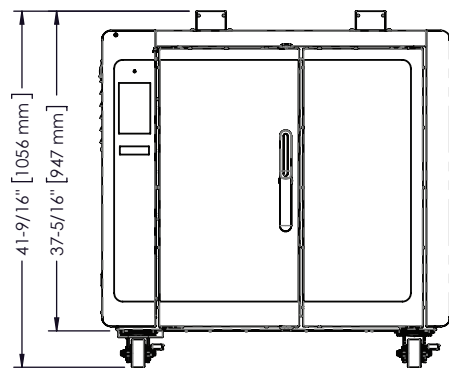
Dimensions d'expédition (L x l x H)*

Modèle	Dimensions (L x l x H)	Poids d'expédition*	Poids net
VMC-F3G	56 po x 45 po x 45 po [1422 mm x 1143 mm x 1143 mm]	677 lb [307 kg]	556 lb [252 kg]
VMC-F4G	56 po x 45 po x 51 po [1422 mm x 1143 mm x 1295 mm]	816 lb [370 kg]	681 lb [309 kg]

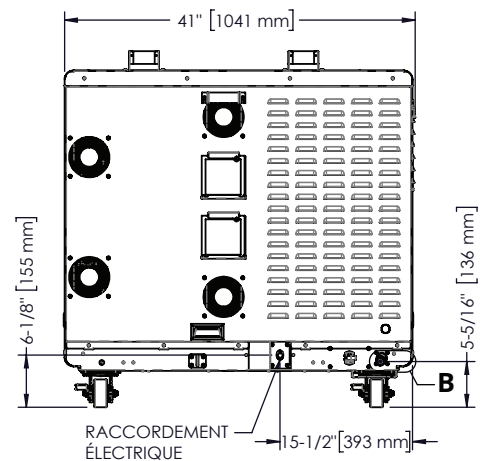
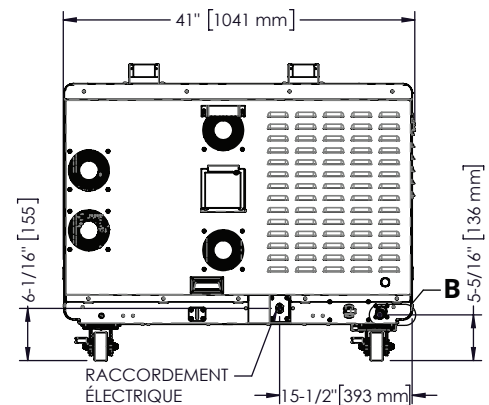
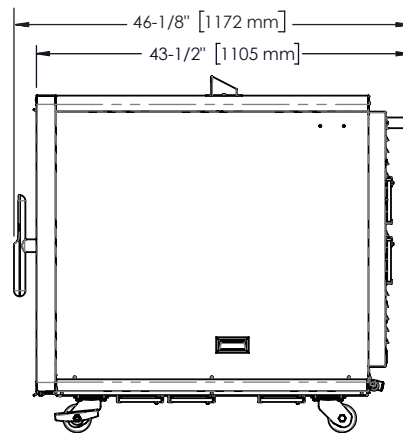
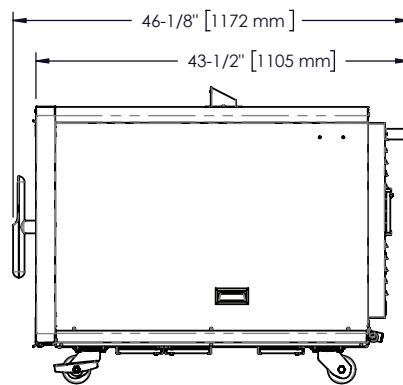
*Information de livraison terrestre nationale. Pour le poids et les dimensions à l'exportation, contacter l'usine.



VMC-F3G



VMC-F4G



ALIMENTATION

	V	Ph	Hz	kW	A	AWG	CEI	Disjoncteur	Configuration de la fiche
VMC-F3G	120	1	60	1,5	12,7	12	---	20 A	Sans fiche; câblé seulement
	208-240	1	50/60	1,7	8,3	14	---	20 A	Sans fiche; câblé seulement
VMC-F4G	120	1	60	2,0	16,5	12	---	20 A	Sans fiche; câblé seulement
	208-240	1	50/60	1,4	10,6	12	---	20 A	Sans fiche; câblé seulement



GAZ

Raccordements de gaz et pressions :

3/4 NPT Les raccordements de gaz doivent être conformes à tous les codes fédéraux, provinciaux et locaux en vigueur.

Gaz naturel : 14 inH₂O max. statique* / 5,0 inH₂O min. dynamique

Propane : 14 inH₂O max. statique* / 9,0 inH₂O min. dynamique

* La pression statique minimale doit permettre de maintenir les pressions dynamiques de combustible lorsque tous les brûleurs fonctionnent à leur puissance maximale

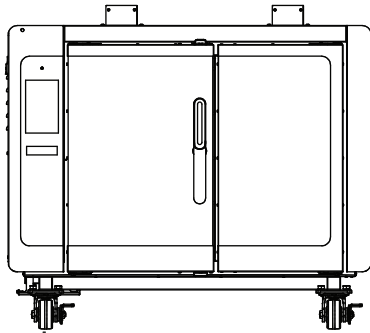
VMC-F3G Gaz nat. 72 000 BTU/h; Propane 72 000 BTU/h

VMC-F4G Gaz nat. 96 000 BTU/h; Propane 96 000 BTU/h

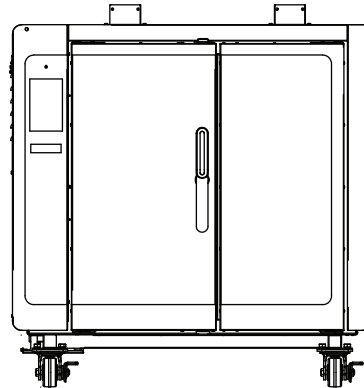
Four multi-cuisson **Vector®** série F gaz

ALTO-SHAAM.

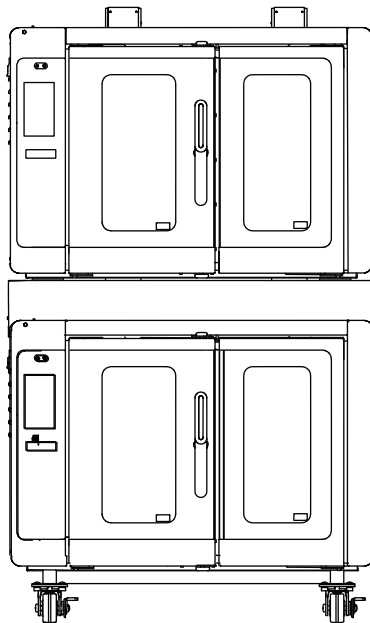
Superposition



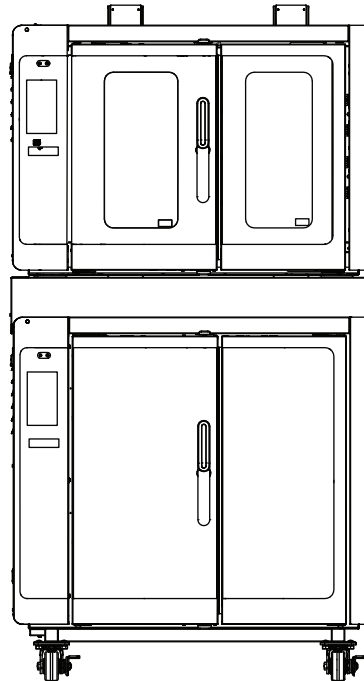
VMC-F3G
5030905
H: 36-9/16" (928mm)
L: 41" (1042mm)
P: 42-1/2" (1078mm)



VMC-F4G
5030905
H: 43-9/16" (1106mm)
L: 41" (1042mm)
P: 42-1/2" (1078mm)



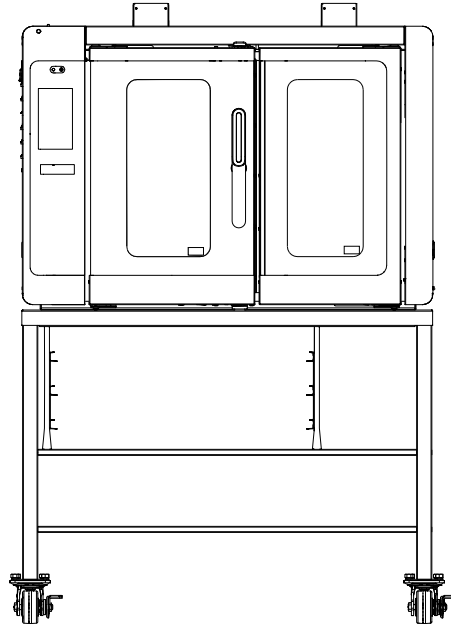
VMC-F3G/VMC-F3G
5032556
5030905
H: 68-15/16" (1751mm)
L: 41" (1042mm)
P: 42-1/2" (1078mm)



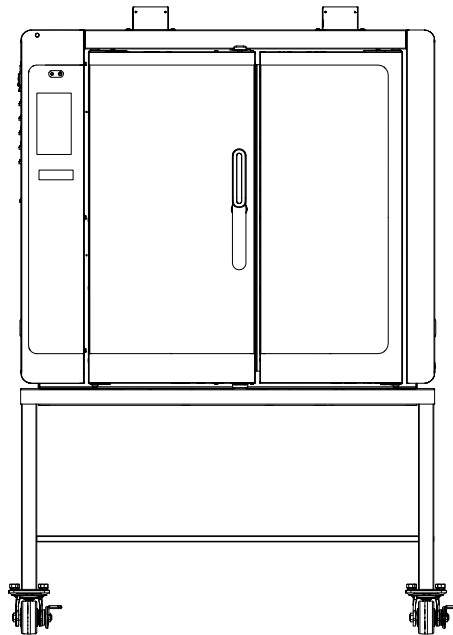
VMC-F3G/VMC-F4G
5032556
5030905
H: 75-15/16" (1929mm)
L: 41" (1042mm)
P: 42-1/2" (1078mm)



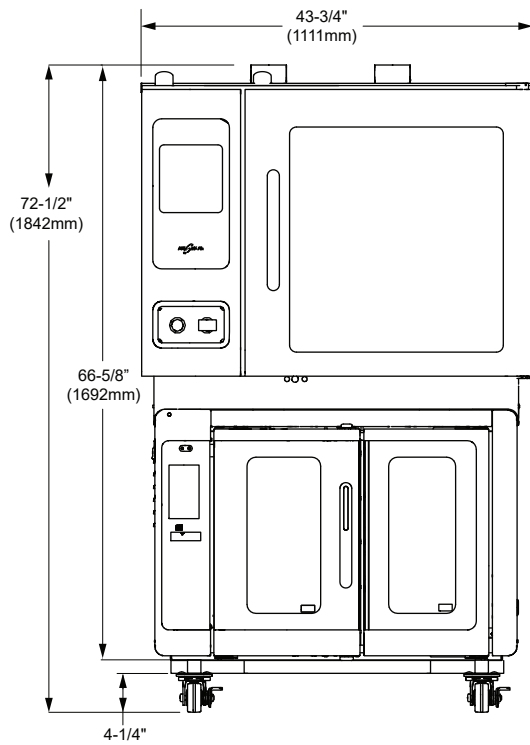
Socles



VMC-F3G
5025511
H: 61-5/16" (1557mm)
L: 44-1/8" (1121mm)
P: 44-5/16" (1126mm)

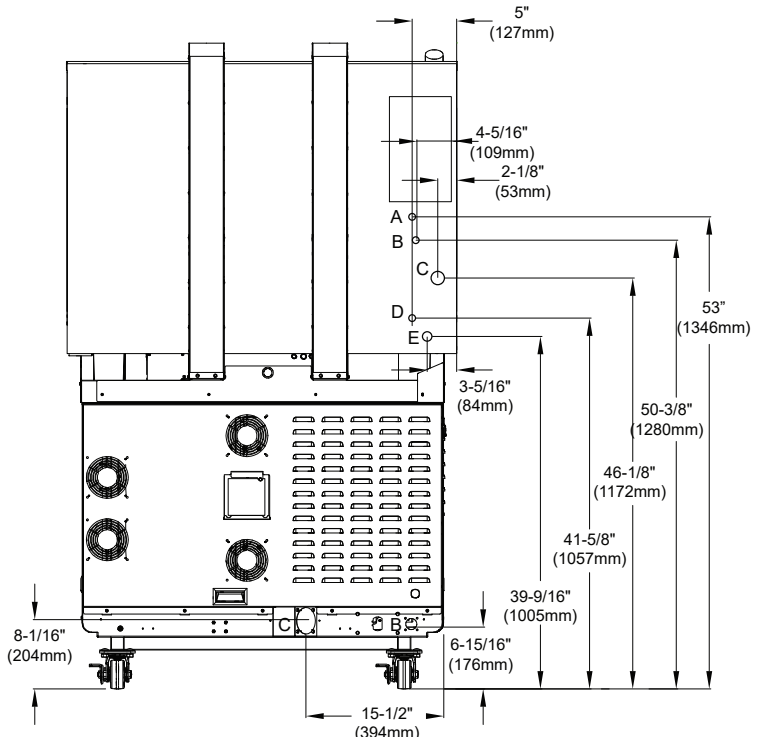


VMC-F4G
5025510
H: 61-5/16" (1557mm)
L: 44-1/8" (1121mm)
P: 46-1/8" (1176mm)

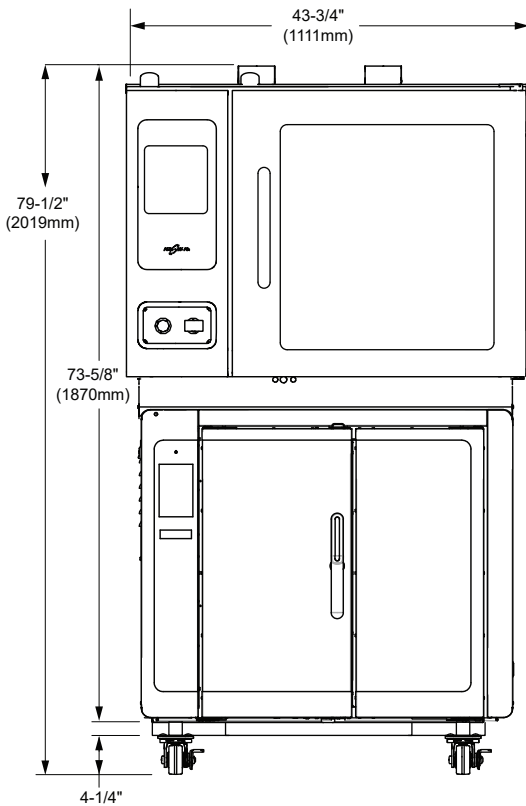


Avec nécessaire de superposition 5032550

CTP7-20 sur VMC-F3G

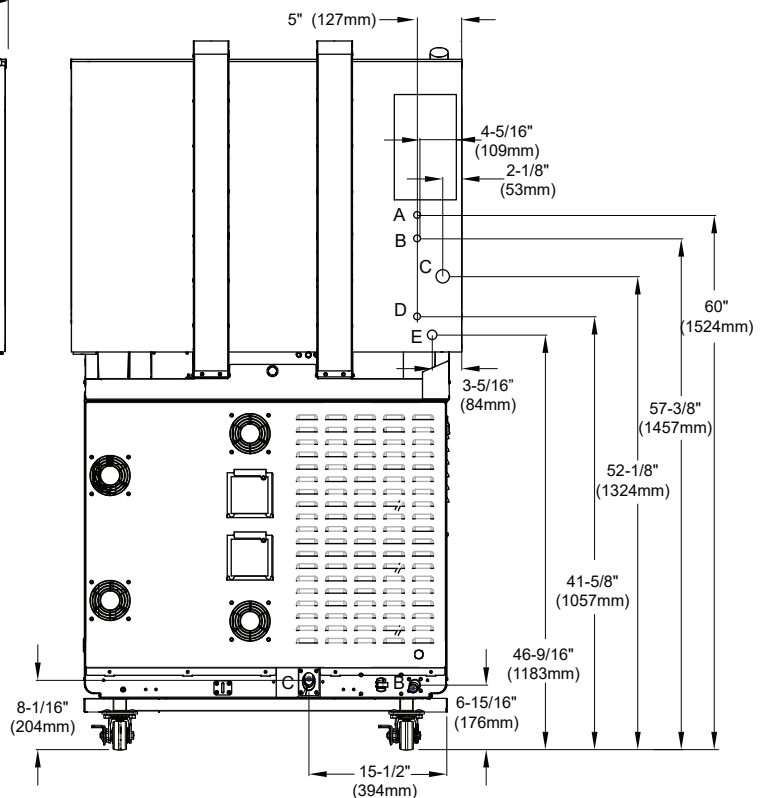


A = Eau traitée B = Gaz C = Alimentation électrique (arrière)
 D = Eau non traitée E = Écoulement d'eau



Avec nécessaire de superposition 5032550

CTP7-20 sur VMC-F4G

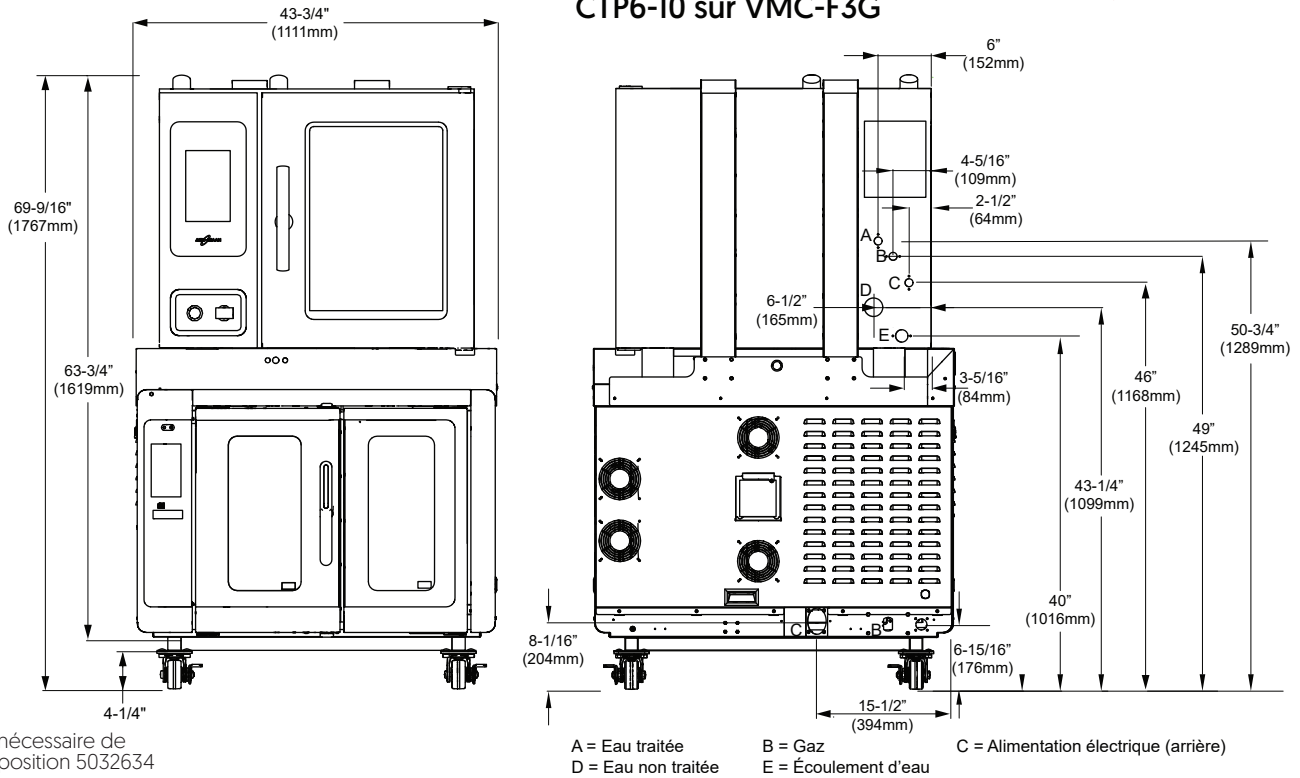


A = Eau traitée B = Gaz C = Alimentation électrique (arrière)
 D = Eau non traitée E = Écoulement d'eau

Four multi-cuisson **Vector**® série F gaz

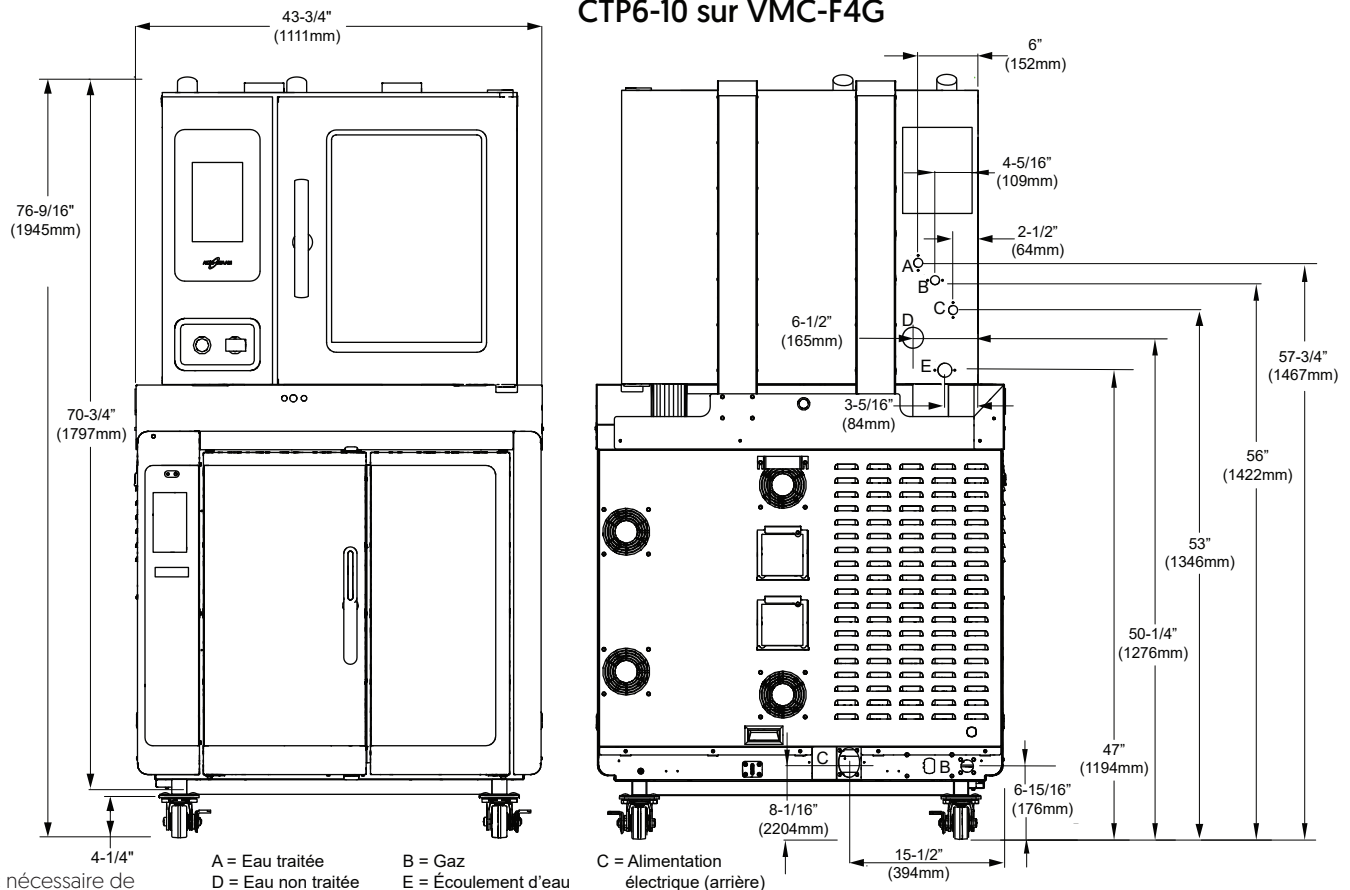


CTP6-10 sur VMC-F3G



Avec nécessaire de superposition 5032634

CTP6-10 sur VMC-F4G



Avec nécessaire de superposition 5032634

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