

Four multi-cuisson Vector® Série H

Homologué UL

ALTO-SHAAM

Accueillant un volume et une variété d'aliments inégalés, les modèles de comptoir compact et sans évacuation de la série Vector H sont spécialement conçus pour les services de restauration où l'espace est limité, mais la demande de nourriture élevée.

Comporte jusqu'à quatre compartiments de four indépendants. Les utilisateurs peuvent contrôler la température, la vitesse du ventilateur et la durée de cuisson de chaque compartiment individuel pour une flexibilité maximale, et cuire simultanément une variété d'ingrédients sans aucun transfert de saveur.

Le système exclusif Structured Air Technology® fournit une chaleur ciblée pour une cuisson plus rapide, homogène et uniforme et des résultats de haute qualité.

Réduit la main-d'œuvre en supprimant certaines étapes de la production alimentaire ainsi que le besoin de surveiller et tourner les plats.

Placez-le n'importe où grâce à son faible encombrement de 533 mm [21"] et à son fonctionnement sans évacuation ni eau.

Des couleurs personnalisées sont disponibles pour améliorer l'image de marque et offrir une expérience attrayante aux clients.

Contrôle avancé (conçu de manière volontairement simple) à l'aide d'une interface intuitive et conviviale et de recettes programmables pour assurer la régularité de chaque cuisson.

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

Certifié ISO 9001:2015

Caractéristiques standard

- Programmable, commande via écran tactile
- Chargement/téléchargement facile des recettes via port USB
- Convertisseur catalytique sans évacuation homologué UL
- Porte double vitrage
- Une (1) grille en acier inoxydable et deux (2) plaques Jet par compartiment de cuisson
- Pieds réglables 102 mm [4"]
- Câble et fiche sur les modèles 208-240 V [sauf pour le Canada]



- 2** VMC-H2 : 2 grilles, 2 demi-plaques—354 mm x 325 mm x 25 mm [2 plats GN 2/3—18" x 13" x 1"]
- 3** VMC-H3 : 3 grilles, 3 demi-plaques—354 mm x 325 mm x 25 mm [3 plats GN 2/3—18" x 13" x 1"]
- 4** VMC-H4 : 4 grilles, 4 demi-plaques—354 mm x 325 mm x 25 mm [4 plats GN 2/3—18" x 13" x 1"]
- 2** VMC-H2H : 2 grilles, 2 bacs de restauration taille standard—530 mm x 325 mm x 100 mm [2 plats GN 1/1—20-3/4" x 12-3/4" x 4"] ou 2 demi-plaques—354 mm x 325 mm x 25 mm [2 plats GN 2/3—18" x 13" x 1"]
- 3** VMC-H3H : 3 grilles, 3 bacs de restauration taille standard—530 mm x 325 mm x 100 mm [3 plats GN 1/1 —20-3/4" x 12-3/4" x 4"] ou 3 demi-plaques—354 mm x 325 mm x 25 mm [3 plats GN 2/3—18" x 13" x 1"]
- 4** VMC-H4H : 4 grilles, 4 bacs de restauration taille standards—530 mm x 325 mm x 100 mm [4 plats GN 1/1—20-3/4" x 12-3/4" x 4"] ou 4 demi-plaques—354 mm x 325 mm x 25 mm [4 plats GN 2/3—18" x 13" x 1"]



VMC-H4

VMC-H3

VMC-H2

Configurations [sélectionnez une configuration]

Modèles

Ces modèles peuvent accueillir une demi-plaque

- VMC-H2
- VMC-H3
- VMC-H4

Ces modèles peuvent accueillir un bac de restauration taille standard

- VMC-H2H
- VMC-H3H
- VMC-H4H

Commande

- Deluxe
- Simple

Battant de porte

- Charnière à droite
- Charnière à gauche

Caractéristiques électriques

VMC-H2/H2H

- 208-240 V, monophasé, avec câble et fiche
- 208-240 V, monophasé, sans câble ni fiche (Canada)
- 220-240 V, monophasé, sans câble ni fiche
- 380-415 V, triphasé, sans câble ni fiche

VMC-H3/H3H

- 208-240 V, monophasé, avec câble et fiche
- 208-240 V, monophasé, sans câble ni fiche (Canada)
- 208-240 V, triphasé, avec câble et fiche
- 208-240 V, triphasé, sans câble ni fiche (Canada)
- 220-240 V, monophasé, sans câble ni fiche
- 380-415 V, triphasé, sans câble ni fiche

VMC-H4/H4H

- 208-240 V, triphasé, avec câble et fiche
- 208-240 V, triphasé, sans câble ni fiche (Canada)
- 380-415 V, triphasé, sans câble ni fiche

Accessoires [sélectionnez tous les accessoires applicables]

Roulettes et pieds

- Roulettes 76 mm (3"), jeu de quatre (4) (5027946)

Batterie de cuisine

- Ensemble de plaques Jet, demi-plaque (5025235)
- Ensemble de plaques Jet, bac de restauration (5025236)
- Grille métallique, demi-plaque (SH-37662)
- Grille métallique, bac de restauration (SH-39077)
- Grille métallique, bac de restauration avec porte-plat (SH-39543)
- Panier à friture (BS-46316)
- Panier à friture 325 mm x 529 mm (12" x 20") (BS-26730)

Nettoyage

- Alto-Shaam® non-caustic cleaner, une (1) bouteille (CE-46828)
- Alto-Shaam® non-caustic cleaner, caisse de six (6) bouteilles (CE-46829)

Filtres à graisse

- Filtres pour compartiment interne—commandez un (1) kit par compartiment (5027119)

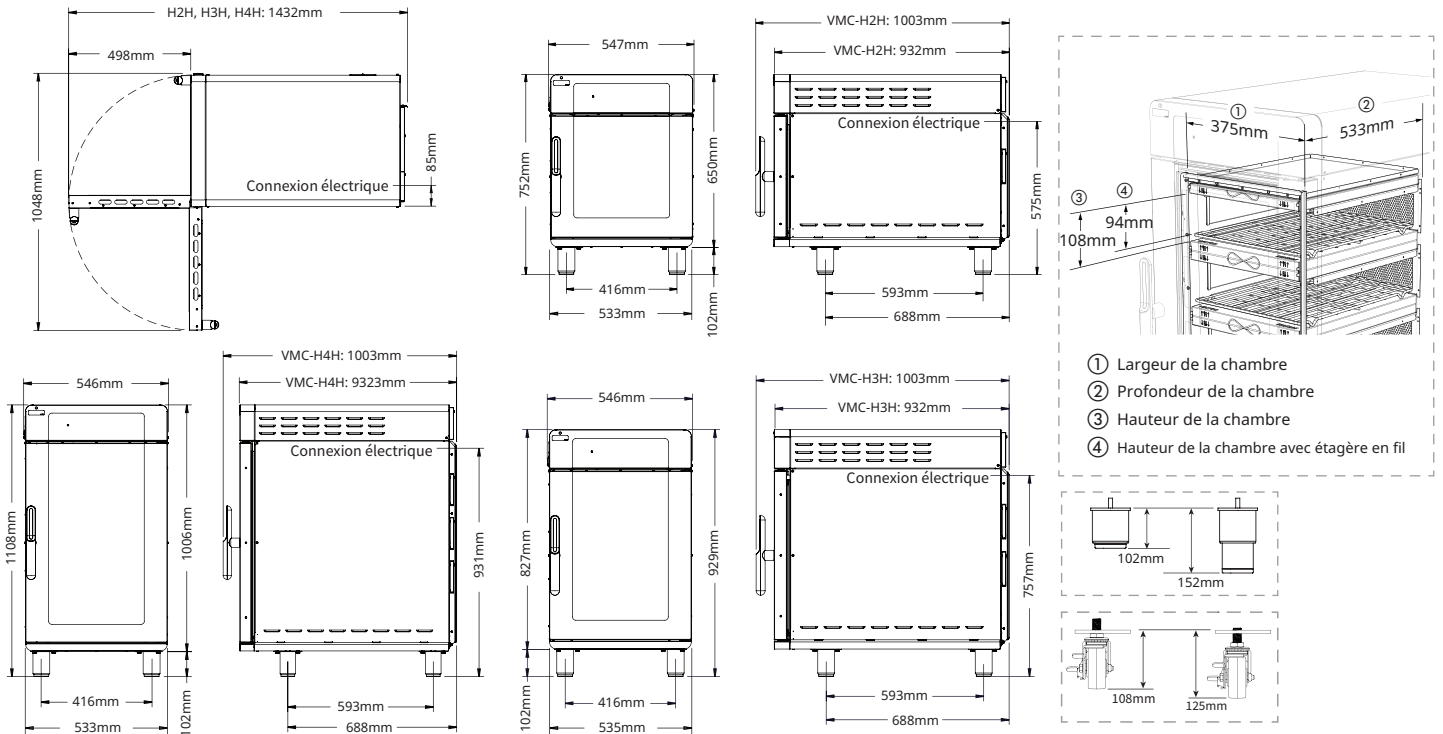


IP X4



Four multi-cuisson Vector® Série H

Spécification



DIMENSIONS

Modèle Extérieur (H x l x P)

VMC-H2	752 mm x 546 mm x 953 mm
VMC-H2H	752 mm x 546 mm x 1003 mm
VMC-H3	929 mm x 546 mm x 953 mm
VMC-H3H	929 mm x 546 mm x 1003 mm
VMC-H4	1108 mm x 546 mm x 953 mm
VMC-H4H	1108 mm x 546 mm x 1003 mm

Modèle Dimensions d'expédition (L x l x H)*

VMC-H2/H	1219 mm x 737 mm x 1422 mm
VMC-H3/H	1219 mm x 737 mm x 1422 mm
VMC-H4/H	1219 mm x 737 mm x 1422 mm

Intérieur (H x l x P)

VMC-H2	366 mm x 373 mm x 483 mm
VMC-H2H	366 mm x 373 mm x 546 mm
VMC-H3	544 mm x 373 mm x 483 mm
VMC-H3H	544 mm x 373 mm x 546 mm
VMC-H4	721 mm x 373 mm x 483 mm
VMC-H4H	721 mm x 373 mm x 546 mm

Poids d'expédition*

VMC-H2/H	132 kg
VMC-H3/H	170 kg
VMC-H4/H	193 kg

Poids net

VMC-H2	95 kg
VMC-H2H	97 kg
VMC-H3	123 kg
VMC-H3H	126 kg
VMC-H4	155 kg
VMC-H4H	158 kg

*Informations d'expédition terrestre nationale. Contactez l'usine pour connaître le poids et les dimensions à l'exportation.

Four multi-cuisson Vector® Série H

ALTO-SHAAM



Haut : 51 mm*
Gauche : 51 mm
Droite : 51 mm
Avant : 508 mm
Arrière : 51 mm



VÉRIFICATIONS
PRÉALABLES

- Le four doit être installé sur une surface plane.
- Le four ne doit pas être installé dans une zone où il peut être exposé à la vapeur, à la graisse, aux écoulements d'eau, aux températures élevées ou à toute autre condition défavorable.
- Le four n'est pas destiné à être encastré.

* Accès de service de 457 mm recommandé



Chaleur de rejet

VMC-H	Gain de chaleur QS, BTU/h	Gain de chaleur QS, kW
	1 898	0,56



TEMPÉRATURE

Température maximale : 274 °C [525 °F]



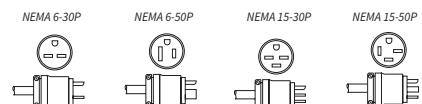
CARACTÉRISTIQUES
ÉLECTRIQUES

VMC-H2/ VMC-H2H	V	Ph	Hz	Awg	IEC	A	Disjoncteur [A]	kW	Configuration de la fiche**	Certification
208–240 V	208	1	60	8	—	25	30*	5,2	NEMA 6-30	
	240	1	60	8	—	28	30*	6,7	NEMA 6-30	
220–240 V	220	1	50/60	—	4	25	32*	5,4	Sans câble ni fiche	
	240	1	50/60	—	4	28	32*	6,4	Sans câble ni fiche	
380–415 V	380	3	50/60	—	1.5	12	16	5,4	Sans câble ni fiche	
	415	3	50/60	—	1.5	13	16	6,4	Sans câble ni fiche	
VMC-H3/ VMC-H3H										
208–240 V	208	1	60	6	—	38	50*	7,9	NEMA 6-50	
	240	1	60	6	—	43	50*	10,3	NEMA 6-50	
208–240 V	208	3	60	10	—	22	30	7,9	NEMA 15-30P	
	240	3	60	10	—	25	30	10,3	NEMA 15-30P	
220–240 V	220	1	50/60	6	10	37	63	8,1	Sans câble ni fiche	
	240	1	50/60	6	10	41	63	9,6	Sans câble ni fiche	
380–415 V	380	3	50/60	—	1.5	12	16	8,1	Sans câble ni fiche	
	415	3	50/60	—	1.5	13	16	9,6	Sans câble ni fiche	
VMC-H4/ VMC-H4H										
208–240 V	208	3	60	6	—	33	40	10,6	NEMA 15-50P	
	240	3	60	6	—	38	40	13,9	NEMA 15-50P	
380–415 V	380	3	50/60	—	4	23	32	10,8	Sans câble ni fiche	
	415	3	50/60	—	4	25	32	12,7	Sans câble ni fiche	

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

* Utiliser exclusivement sur un propre circuit de dérivation séparé.

** Sans câble ni fiche au Canada.

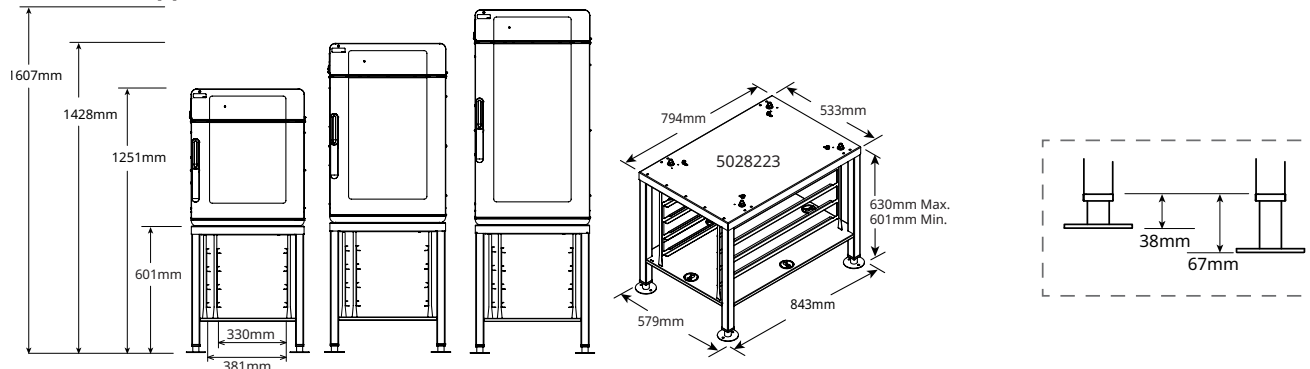


Four multi-cuisson Vector® Série H

ALTO-SHAAM

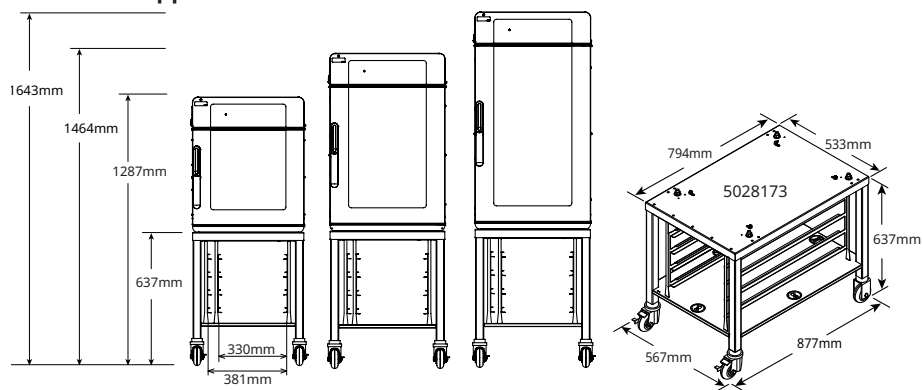
Configurations empilées et supports

VMC-H sur support 5028223

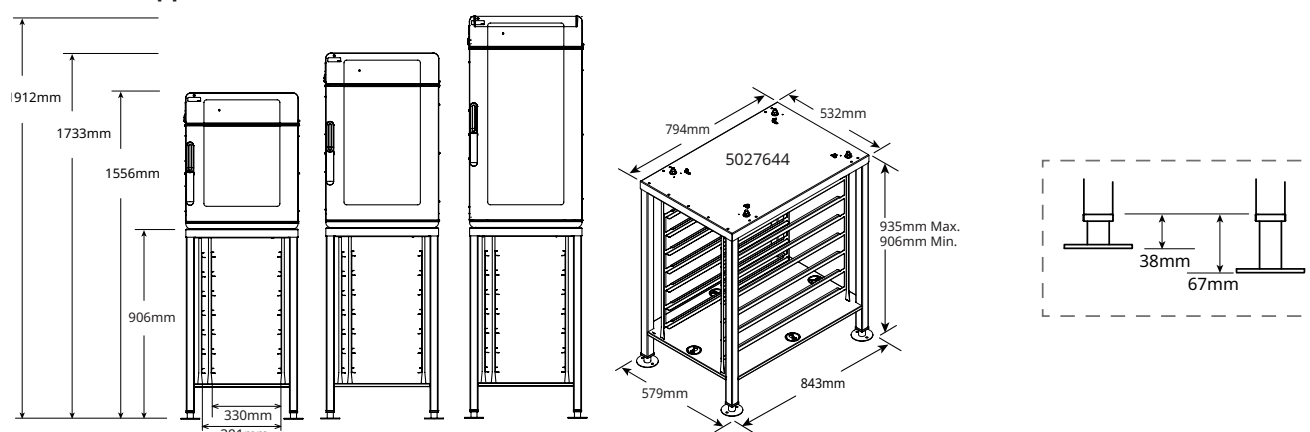


Les dimensions indiquées sont mesurées avec les pieds réglables à hauteur minimum.

VMC-H sur support 5028173



VMC-H sur support 5027644

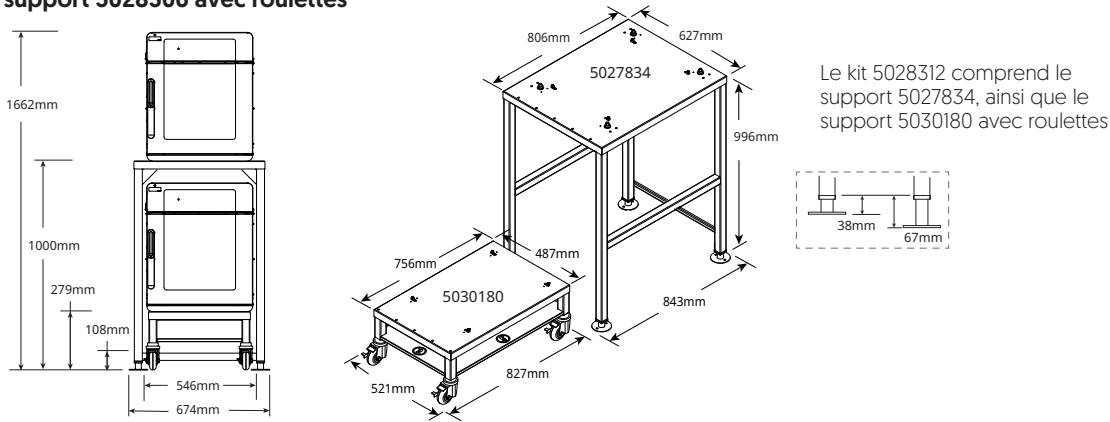


Les dimensions indiquées sont mesurées avec les pieds réglables à hauteur minimum.

Four multi-cuisson Vector® Série H

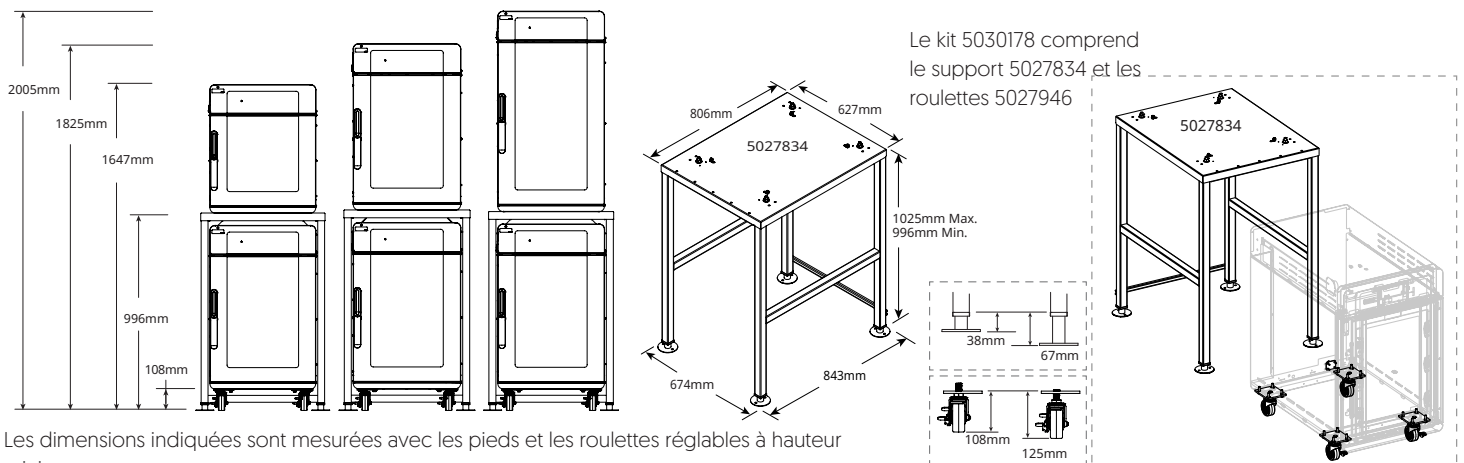
Configurations empilées et supports

VMC-H2 sur support 5027834, sur un VMC-H2 ou VMC-H2H sur support 5028306 avec roulettes



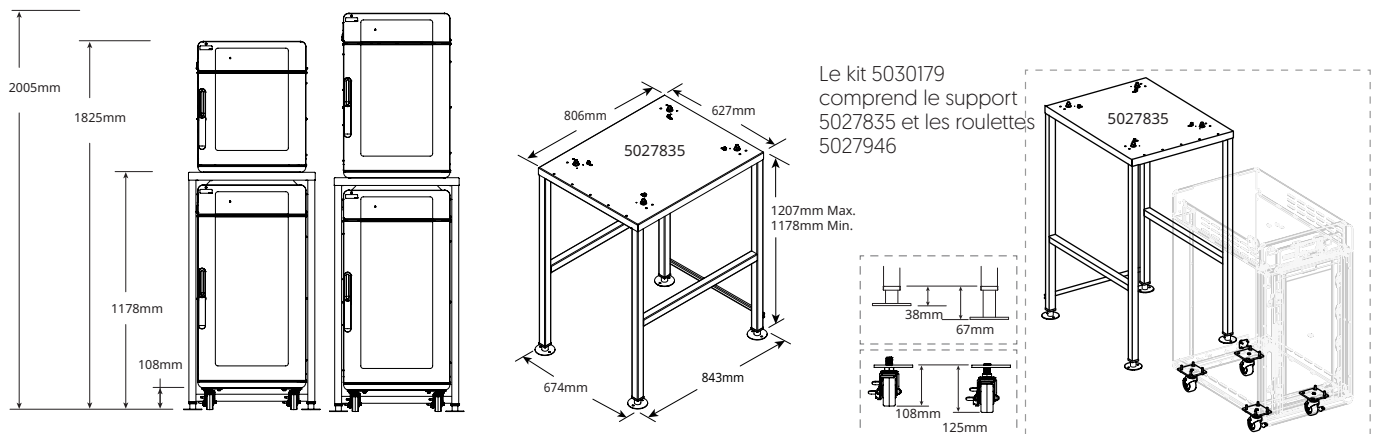
Les dimensions indiquées sont mesurées avec les pieds réglables à hauteur minimum.

VMC-H sur support 5027834, sur un VMC-H3 ou VMC-H3H



Les dimensions indiquées sont mesurées avec les pieds et les roulettes réglables à hauteur minimum.

VMC-H2, VMC-H2H, VMC-H3 ou VMC-H3H sur support 5027835, sur VMC-H4 ou VMC-H4H [les modèles VMC-H4 et VMC-H4H ne peuvent pas être empilés sur ce support]

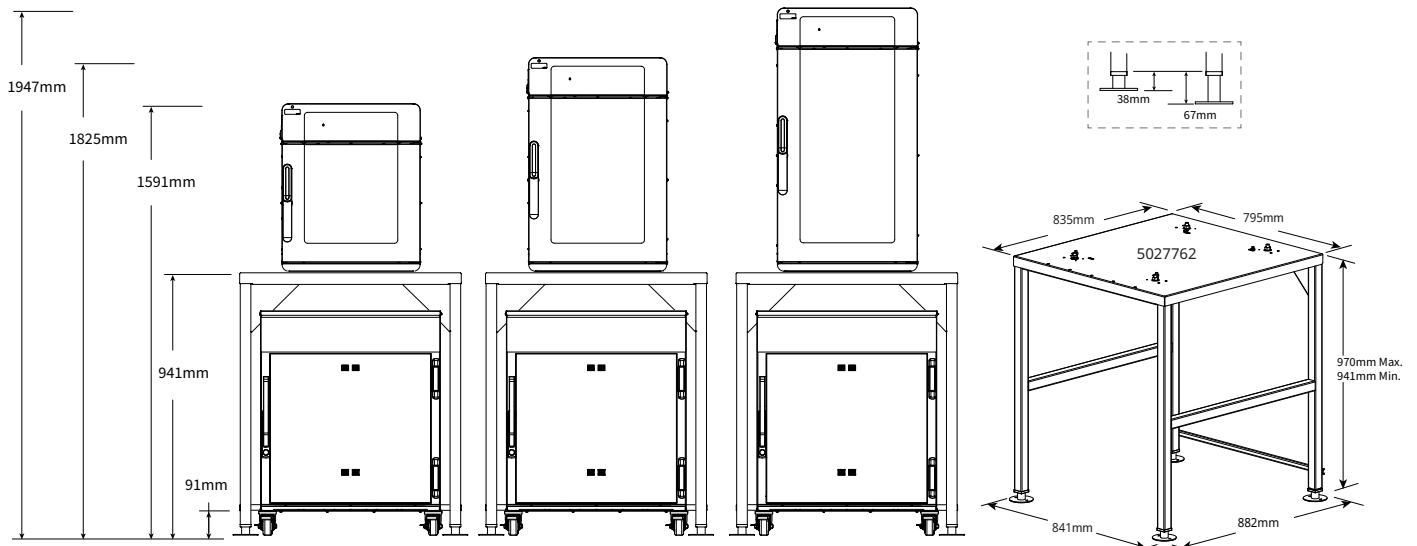


Les dimensions indiquées sont mesurées avec les pieds et les roulettes réglables à hauteur minimum.

Four multi-cuisson Vector® Série H

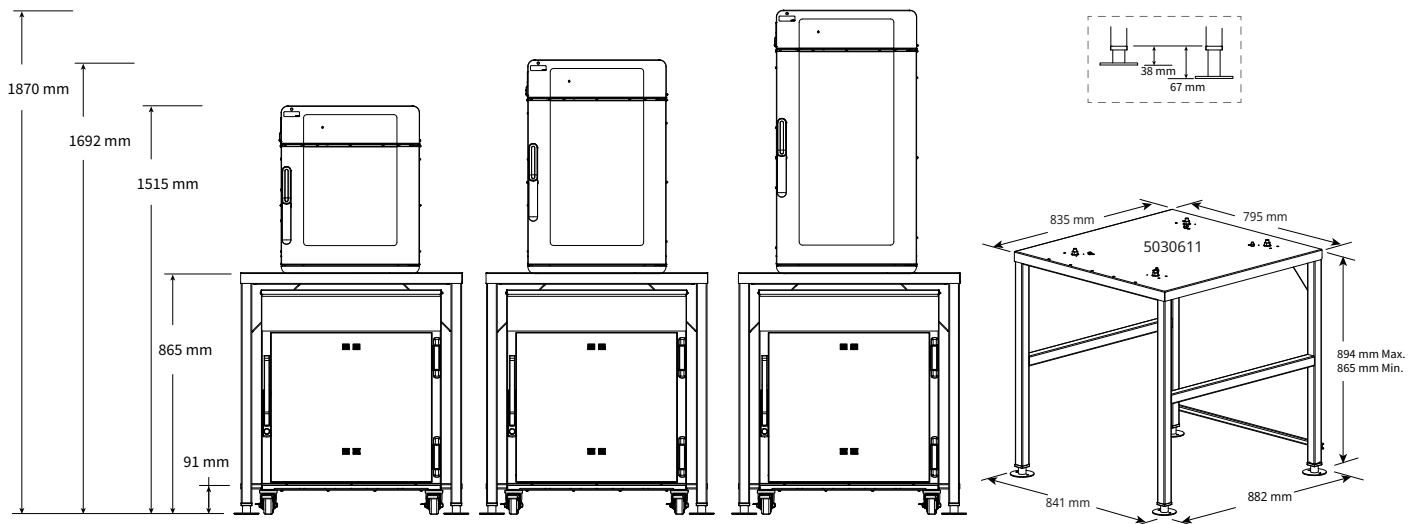
Configurations empilées et supports

VMC-H sur support 5027762, sur un 750-S, 750-TH/II, 750-TH/III ou 767-SK/III*



Les dimensions indiquées sont mesurées avec les pieds réglables à hauteur minimum.
*Les fumoirs doivent être placés sous une hotte.

VMC-H sur support 5030611, sur un 750-S, 750-TH/II, 750-TH/III ou 767-SK/III*



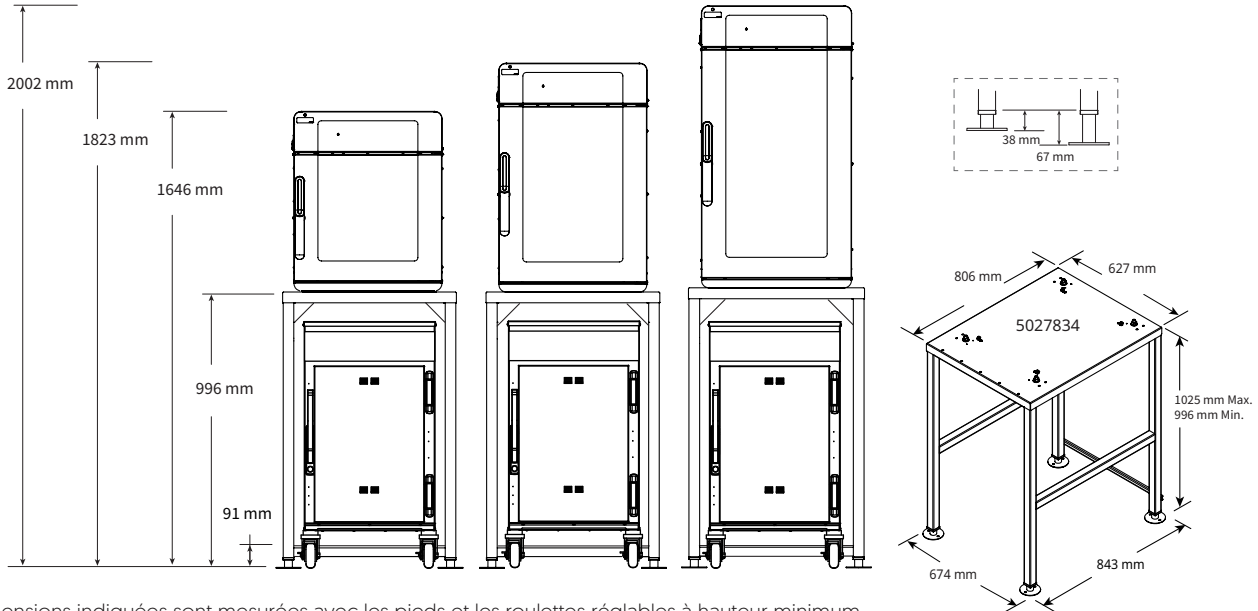
Les dimensions indiquées sont mesurées avec les pieds réglables à hauteur minimum.
*Les fumoirs doivent être placés sous une hotte.

Four multi-cuisson Vector® Série H



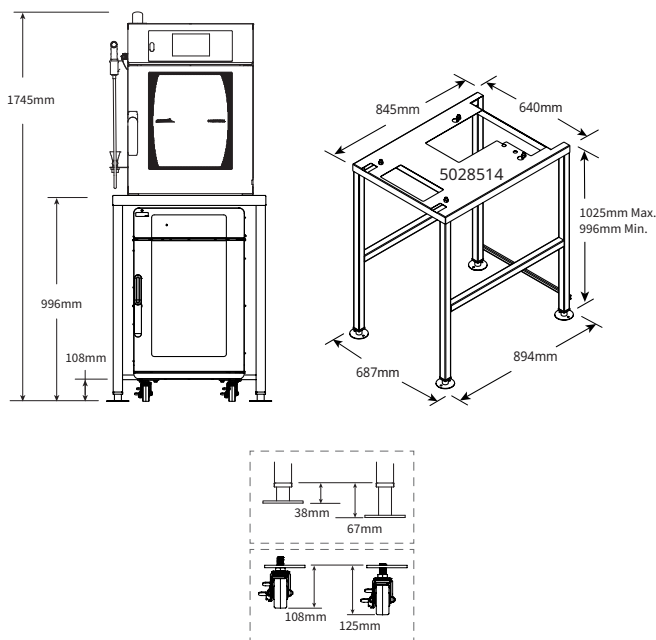
Autres configurations empilées et supports

VMC-H sur support 5027834 sur un 500-S, 500-TH/II, ou 500-TH/III

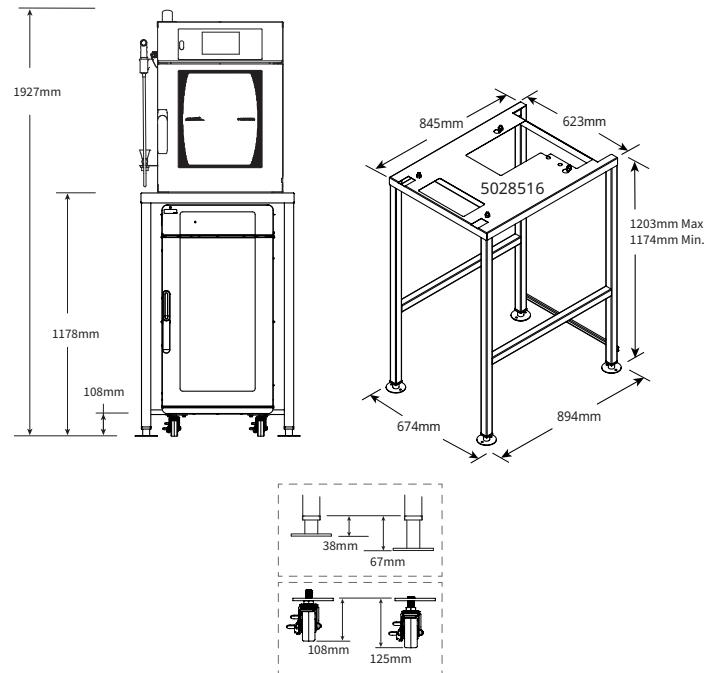


Les dimensions indiquées sont mesurées avec les pieds et les roulettes réglables à hauteur minimum.

CTX4-10 sur support 5028514 sur un VMC-H3 ou VMC-H3H



CTX4-10 sur support 5028516 sur un VMC-H4 ou VMC-H4H



Les dimensions indiquées sont mesurées avec les pieds et les roulettes réglables à hauteur minimum.

NOUS CONTACTER

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | États-Unis
Téléphone : +1 262.251.3800 | 800.558.8744 États-Unis/Canada | Fax : +1 262.251.7067 | alto-shaam.com