

Vector® H-Serie Multi-Cook Oven

ALTO-SHAAM

Ongekende flexibiliteit doordat de temperatuur, ventilatorsnelheid en tijd in meerdere, onafhankelijke ovenkamers zijn in te stellen met één apparaat van slechts 53,3 cm.

De Vector Multi-Cook Oven is een revolutie op het gebied van koken. De exclusieve Structured Air Technology® zorgt voor gerichte, snelle verwarming, voor snellere en gelijkmatigere bereiding dan met convectieovens. Bespaar tijd omdat u de bakplaten niet in de gaten hoeft te houden of hoeft te draaien. Maak wat u wilt, wanneer u maar wilt.

Ongeëvenaarde flexibiliteit doordat u tegelijkertijd allerlei verschillende voedingsmiddelen kunt bereiden zonder smaakoverdracht tussen de twee, drie of vier ovenkamers

Regel de temperatuur, ventilatorsnelheid en tijd in elke afzonderlijke ovenkamer

Ongekend gelijkmatige garing en gerechten van topkwaliteit dankzij Structured Air Technology

Bereid tot twee keer meer eten dan met een traditionele convectieoven

Bespaar tijd dankzij het hoge gebruiksgemak

De oven is overal te plaatsendankzij het compacte formaat van 53,3 cm en het design zonder ventilator

Met de grootste zorg gemaakt in de VS

ISO 9001:2015-gecertificeerd

Standaardfuncties

- Programmeerbare bediening via aanraakscherm
- Gemakkelijk recepten inladen en opslaan via de USB-poort
- UL-gecertificeerde katalysator zonder ventilering
- Dubbelwandige glazen deur
- Eén (1) roestvaststalen rooster en twee (2) bakplaten per kookruimte
- Verstelbare poten van 102 mm



CAPACITEIT

- 2 **VMC-H2:** 2 plateaus,
2 GN 2/3, 354 mm x 325 mm x 25 mm
- 3 **VMC-H3:** 3 plateaus,
3 GN 2/3, 354 mm x 325 mm x 25 mm
- 4 **VMC-H4:** 4 plateaus,
4 GN 2/3, 354 mm x 325 mm x 25 mm
- 2 **VMC-H2H:** 2 plateaus,
2 GN 1/1, 530 mm x 325 mm x 25 mm of
2 GN 2/3, 354 mm x 325 mm x 25 mm
- 3 **VMC-H3H:** 3 plateaus,
3 GN 1/1, 530 mm x 325 mm x 25 mm of
3 GN 2/3, 354 mm x 325 mm x 25 mm
- 4 **VMC-H4H:** 4 plateaus,
4 GN 1/1, 530 mm x 325 mm x 25 mm of
4 GN 2/3, 354 mm x 325 mm x 25 mm



TEMPERATUUR

Maximumtemperatuur: 274 °C



Configuraties (één selecteren)

Modellen

Deze modellen kunnen een GN 2/3 pan bevatten

☐ VMC-H2 ☐ VMC-H3 ☐ VMC-H4

Deze modellen kunnen een GN 1/1 pan bevatten

☐ VMC-H2H ☐ VMC-H3H ☐ VMC-H4H

Deurrichting

☐ Scharnieren rechts ☐ Scharnieren links

Elektrisch

VMC-H2/H2H, VMC-H3/H3H

☐ 220-240 V eenfase ☐ 380-415 V driefase

VMC-H4/H4H

☐ 380-415 V driefase

Gestapelde configuraties en statieven

Zie pagina 3 voor alle configuraties.

- ☐ Onderstel voor stapelen over H3/H3H, 955 mm hoogte, met voeten, bevat zwenkwielen voor de onderste oven (5025841)
- ☐ Onderstel voor stapelen over H4/H4H, 1133 mm hoogte, met voeten, bevat zwenkwielen voor de onderste oven (5025842)

Accessoires (selecteer alles wat van toepassing is)

Zwenkwielen

☐ 76 mm zwenkwielen, set van vier (4) (5025120)

Roestvaststalen onderstel

Zie pagina 3 voor alle configuraties.

- ☐ 546mm hoogte, met moeten (5025818)
- ☐ 638mm hoogte, met zwenkwielen (5025819)
- ☐ 915mm hoogte, met moeten (5024348)
- ☐ Onderstel voor stapelen, 955mm hoogte, met moeten (5024350)
- ☐ Onderstel voor stapelen, 1133mm hoogte, met moeten (5024351)

Kookgerij

- ☐ Roestvaststalen rooster: VMC-H2, VMC-H3, VMC-H4 (SH-37662)
- ☐ Roestvaststalen rooster: VMC-H2H, VMC-H3H, VMC-H4H (SH-39077)
- ☐ Grillpan (PA-39135)

Reiniging

- ☐ EcoLab® Greaselift® (CE-39136) ☐ ChemCo Dirt Buster III (CE-39137)

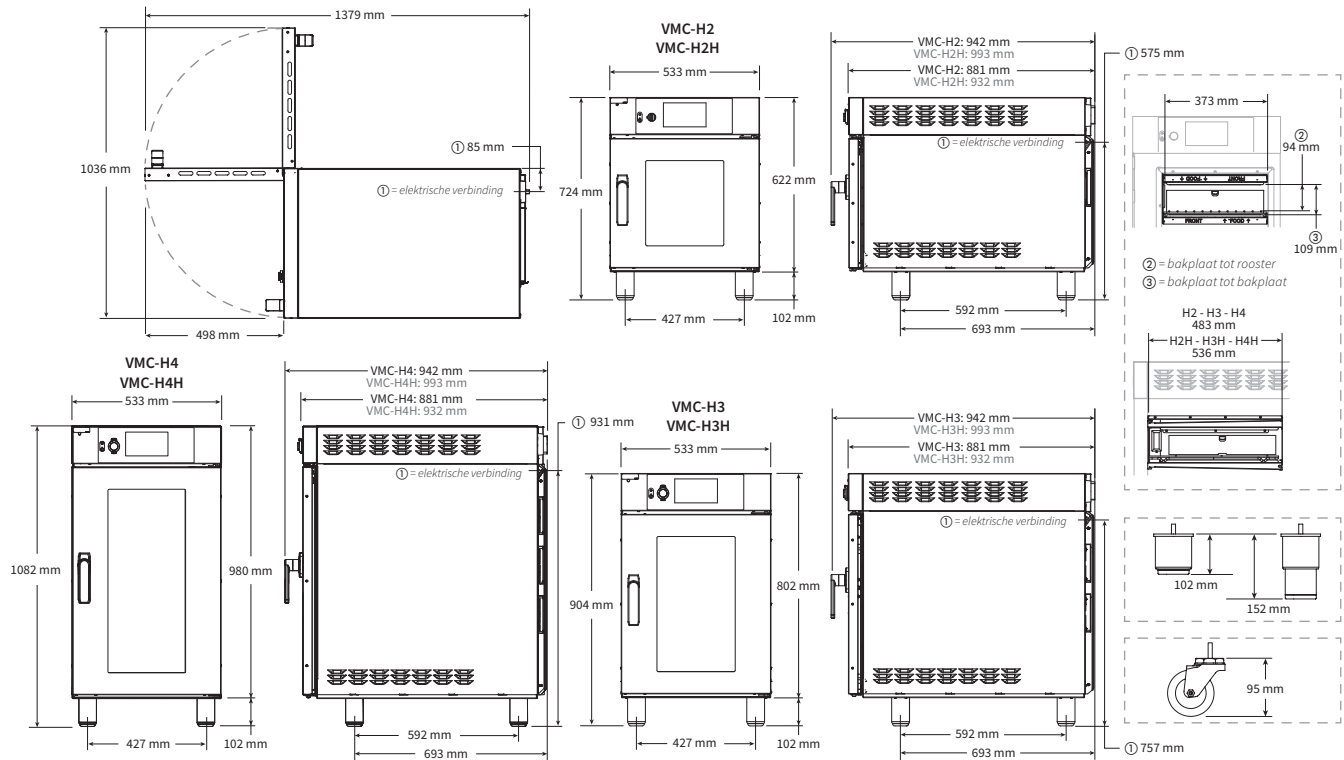
Vetfilters

- ☐ Vetfilterpakket (per kamer) voor Vector H/HH-modellen (5027119)

Vector® H-Serie Multi-Cook Oven

ALTO-SHAAM

Specificaties



- De oven moet waterpas worden geïnstalleerd.
- Plaats de oven niet in een omgeving waar stoom, vet, druppelend water, hoge temperaturen of andere sterk nadelige omstandigheden er invloed op kunnen uitoefenen.
- De oven is niet bedoeld voor inbouwen.



Bovenkant: 51 mm
Links: 51 mm
Rechts: 51 mm
Voor: 51 mm
Achter: 51 mm



Model	Buitenkant (H x B x D)	Binnenkant (H x B x D)	Hoogte ovenruimte	Nettogewicht
VMC-H2	724 mm x 533 mm x 942 mm	366 mm x 373 mm x 483 mm	109 mm	96 kg
VMC-H2H	724 mm x 533 mm x 993 mm	366 mm x 373 mm x 533 mm	109 mm	98 kg
VMC-H3	904 mm x 533 mm x 942 mm	544 mm x 373 mm x 483 mm	109 mm	125 kg
VMC-H3H	904 mm x 533 mm x 993 mm	544 mm x 373 mm x 533 mm	109 mm	128 kg
VMC-H4	1082 mm x 533 mm x 942 mm	721 mm x 373 mm x 483 mm	109 mm	157 kg
VMC-H4H	1082 mm x 533 mm x 993 mm	721 mm x 373 mm x 533 mm	109 mm	160 kg

	Transportafmetingen (L x B x H)*	Transportgewicht*
VMC-H2/H	1295 mm x 838 mm x 940 mm	161 kg
VMC-H3/H	1295 mm x 838 mm x 1245 mm	202 kg
VMC-H4/H	1295 mm x 838 mm x 1422 mm	228 kg

* Minder dan Container Load (LCL) geldt alleen. Neem contact op met de fabriek voor exportgewicht en afmetingen.



	V	Fasen	Hz	Nominale Sectie (mm²)	A	Zekering*	kW	Stekkertype
VMC-H2/VMC-H2H	220-240	1	50/60	4	25-28	32	5,4-6,5	Kein netzkabel und stecker
	380-415	3	50/60	1,5	12-13	16	5,4-6,5	Kein netzkabel und stecker
VMC-H3/VMC-H3H	220-240	1	50/60	10	37-41	63	8,1-9,6	Kein netzkabel und stecker
	380-415	3	50/60	1,5	12-13	16	8,1-9,6	Kein netzkabel und stecker
VMC-H4/VMC-H4H	380-415	3	50/60	4	23-25	32	10,8-12,7	Kein netzkabel und stecker

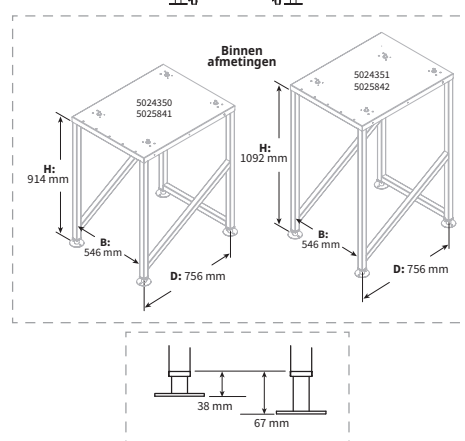
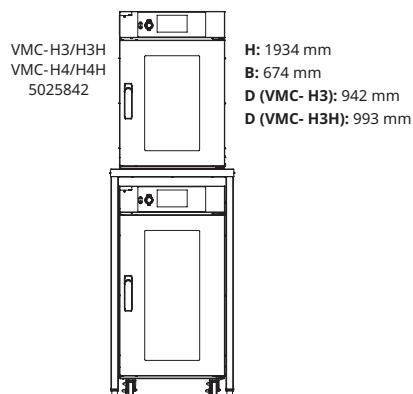
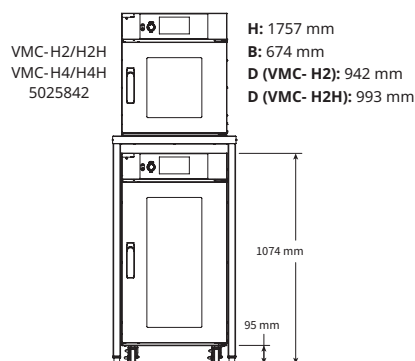
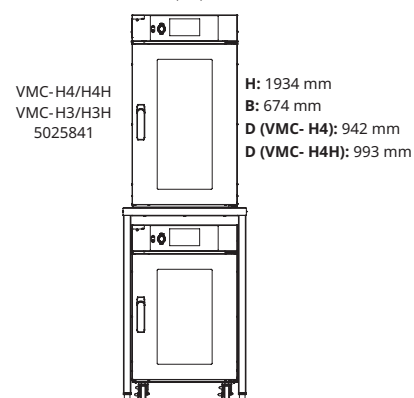
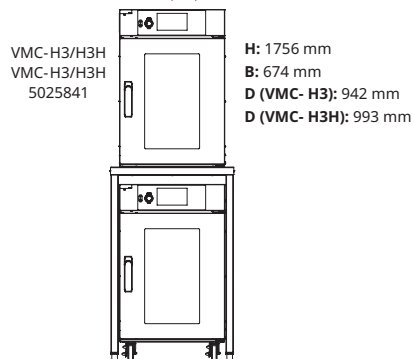
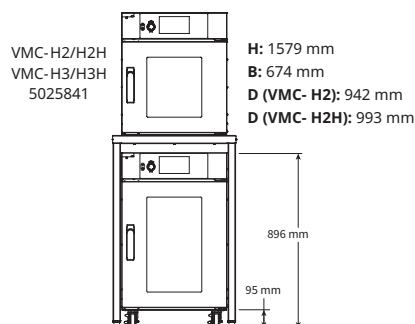
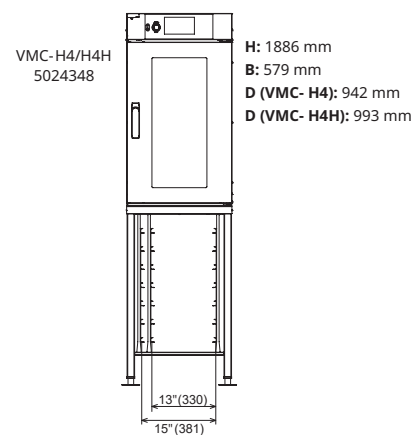
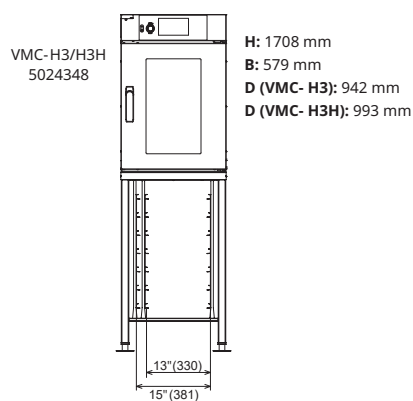
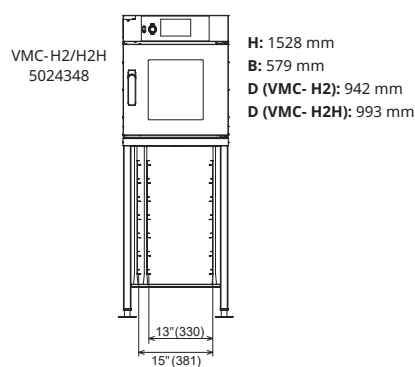
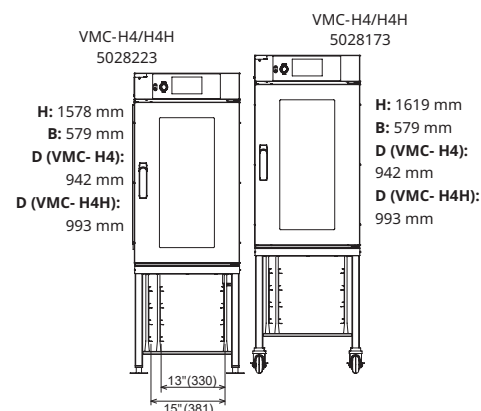
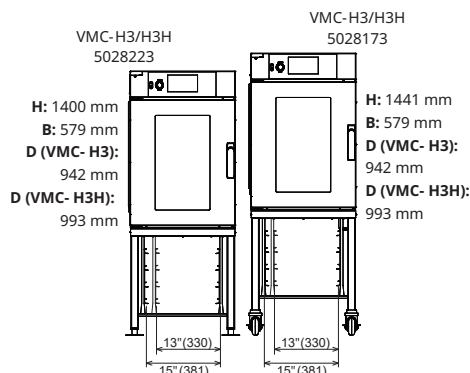
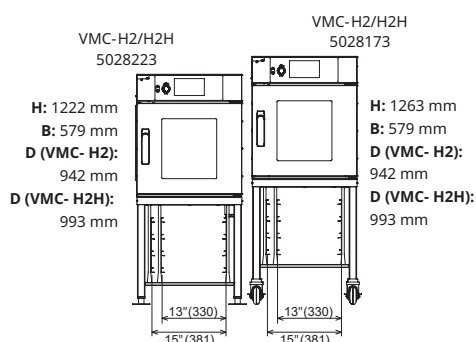
* De elektrische aansluitingen moeten aan alle van toepassing zijnde vereisten voldoen.



Vector® H-Serie Multi-Cook Oven



Gestapelde configuraties en statieven



CONTACT OPNEMEN

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