

Печь для одновременной готовки в нескольких камерах **Vector®** серии H С сертификатом CE

ALTO-SHAAM



VMC-H4N VMC-H3H VMC-H2H

Предлагая несравненный объем и разнообразие блюд, компактные, устанавливаемый на прилавок модели серии Vector H без вентиляционных отверстий специально разработаны для предприятий общественного питания, где пространство ограничено, но спрос на питание высок.

Располагая до четырьмя независимыми камерами духовки, операторы могут контролировать температуру, скорость вращения вентилятора и время приготовления в каждой отдельной камере, что обеспечивает максимальную гибкость, ведь можно одновременно готовить различные блюда без передачи запахов между ними.

Эксклюзивная технология Structured Air Technology® обеспечивает целенаправленное нагревание с целью более быстрого и равномерного приготовления пищи и получения стабильных высококачественных результатов.

Сократите трудозатраты за счет исключения дополнительных этапов приготовления пищи и необходимости следить за противнями и переворачивать их.

Разместите в любом месте с небольшой шириной в 533 мм без необходимости в вентиляции и в подводе воды.

Передовое управление – намеренно созданное простым – имеет интуитивно понятный, удобный для пользователей интерфейс и программируемые рецепты, чтобы достигать неизменно высокого качества готовки.

Доступна окраска по выбору с целью фирменного оформления и привлечения посетителей.

ChefLinc™, программное обеспечение для удаленного облачного управления печью, упрощает процессы и способствует достижению максимальной прибыльности с помощью анализа данных (только для печей с улучшенным управлением).

Сертифицированы по ISO 9001:2015

Стандартные характеристики

- Программируемое управление посредством сенсорного экрана
- Простая выгрузка и загрузка рецептов через порт USB
- Дверь из двойного стекла
- 1 (одна) проволочная полка из нержавеющей стали и 2 (две) плиты подачи воздуха на камеру печи
- Регулируемые 102-мм ножки



ВМЕСТИМОСТЬ

- 2 VMC-H2H: 2 полки, 2 противня GN 1/1 — 530 мм x 325 мм x 65 мм или 2 противня GN 2/3 — 354 мм x 325 мм x 100 мм
- 3 VMC-H3H: 3 полки, 3 противня GN 1/1 — 530 мм x 325 мм x 65 мм или 3 противня GN 2/3 — 354 мм x 325 мм x 100 мм
- 4 VMC-H4H: 4 полки, 4 противня GN 1/1 — 530 мм x 325 мм x 65 мм или 4 противня GN 2/3 — 354 мм x 325 мм x 100 мм

Конфигурации (выберите одну)

Модели

Эти модели вмещают полноразмерные гостиничные противни

- VMC-H2H VMC-H3H
- VMC-H4H

Управление

- Улучшенное Простое

Комплект

- Кабель Ethernet [5030518] только для улучшенного управления

Навеска двери

- Правая навеска Левая навеска

Электропитание

VMC-H2H

- 220–240 В, 1 фаза, без шнура, без вилки
- 380–415 В, 3 фазы, без шнура, без вилки

VMC-H3H

- 220–240 В, 1 фаза, без шнура, без вилки
- 380–415 В, 3 фазы, без шнура, без вилки

VMC-H4H

- 380–415 В, 3 фазы, без шнура, без вилки

Принадлежности (выберите все требующиеся)

- Все доступные принадлежности см. в брошюре о принадлежностях

Ролики и ножки

- 76-мм ролики, набор из 4 (четыре) (5027946)

Принадлежности для готовки

- Плита подачи воздуха в сборе, гостиничный противень (5025236)
- Решетка (SH-37662)
- Проволочная полка, гостиничный противень (SH-39077)

Чистка

- Некаустический очиститель Alto-Shaam®, 1 (одна) бутылка (CE-46828)
- Некаустический очиститель Alto-Shaam®, ящик из 6 (шесть) бутылок (CE-46829)

Фильтры жира

- Фильтры внутренней камеры — закажите 1 (один) комплект на камеру (5027119)



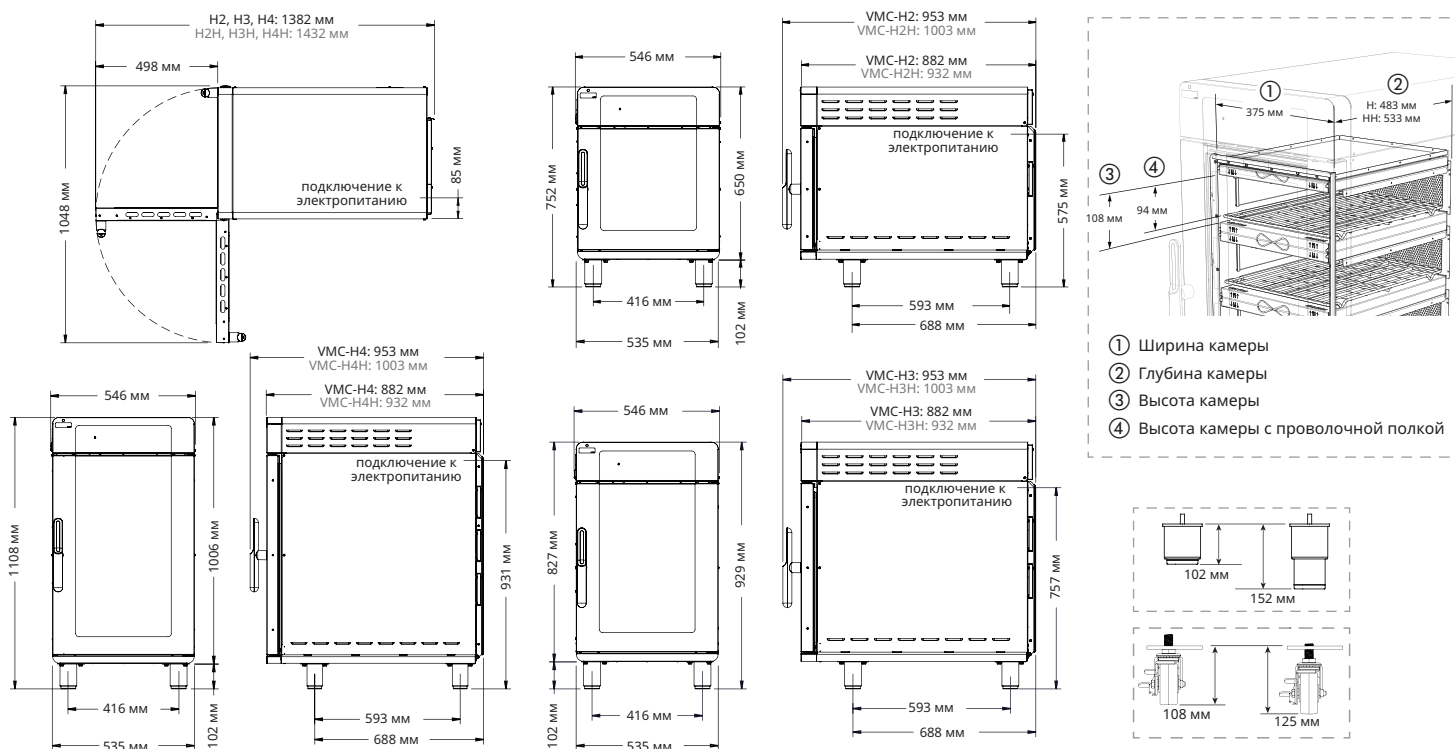
IP X4



Печь для одновременной готовки в нескольких камерах **Vector®** серии H

ALTO-SHAAM

Спецификация



РАЗМЕРЫ

Модель	Наружные размеры (В x Ш x Г)	Внутренние размеры (В x Ш x Г)	Вес нетто
VMC-H2H	752 мм x 546 мм x 1003 мм	366 мм x 373 мм x 546 мм	97 кг
VMC-H3H	929 мм x 546 мм x 1003 мм	544 мм x 373 мм x 546 мм	126 кг
VMC-H4H	1108 мм x 546 мм x 1003 мм	721 мм x 373 мм x 546 мм	158 кг

Модель	Размеры в упаковке (Д x Ш x В)*	Вес в упаковке*
VMC-H2H	1422 мм x 1143 мм x 1295 мм	161 кг
VMC-H3H	1422 мм x 1143 мм x 1295 мм	202 кг
VMC-H4H	1422 мм x 1143 мм x 1651 мм	228 кг

*Данные для внутренних наземных перевозок. За экспортным весом и размерами обратитесь на завод.



ЗАЗОРЫ

Сверху:	51 мм*
Слева:	51 мм
Справа:	51 мм
Спереди:	508 мм
Сзади:	51 мм



ПРОВЕРЬТЕ СНАЧАЛА

- Печь должна быть установлена на горизонтальном основании.
- Печь не должна устанавливаться в местах, где на нее могут воздействовать пар, жир, каплющая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.
- Печь не предназначена для встраиваемой установки.

* Рекомендуется 457 мм для обслуживания

Печь для одновременной готовки в нескольких камерах **Vector®** серии H

ALTO-SHAAM



НАГРЕВ

Теплоотдача

VMC-H	Приток тепла qs, БТЕ/ч	Приток тепла qs, кВт
	1898	0,56



ТЕМПЕРАТУРА

Максимальная температура: 274°C



ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

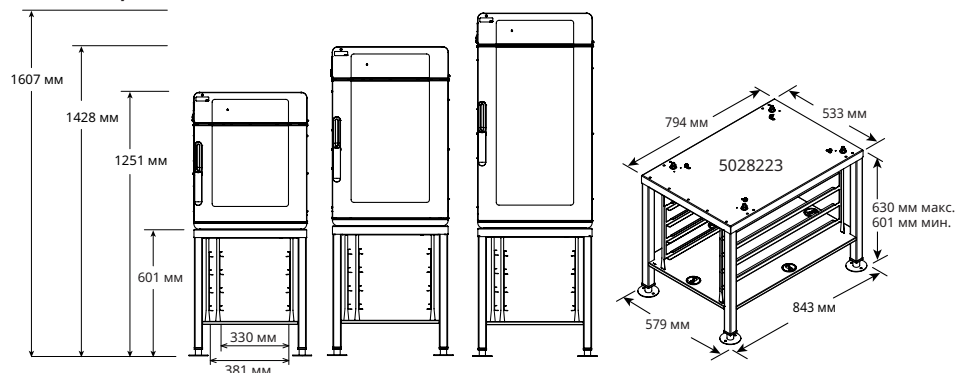
VMC-H2H	В	Фаз	Гц	IEC	A	Авт. выкл. (A)	кВт	Конфигурация вилки	Сертификация
220-240 В	220	1	50/60	4	25	32	5,4	Без шнура, без вилки	CE EAC IP X4
	240	1	50/60	4	28	32	6,4	Без шнура, без вилки	
380-415 В	380	3	50/60	1,5	12	16	5,4	Без шнура, без вилки	CE EAC IP X4
	415	3	50/60	1,5	13	16	6,4	Без шнура, без вилки	
VMC-H3H									
220-240 В	220	1	50/60	10	37	63	8,1	Без шнура, без вилки	CE EAC IP X4
	240	1	50/60	10	41	63	9,6	Без шнура, без вилки	
380-415 В	380	3	50/60	1,5	12	16	8,1	Без шнура, без вилки	CE EAC IP X4
	415	3	50/60	1,5	13	16	9,6	Без шнура, без вилки	
VMC-H4H									
380-415 В	380	3	50/60	4	23	32	10,8	Без шнура, без вилки	CE EAC IP X4
	415	3	50/60	4	25	32	12,7	Без шнура, без вилки	

Печь для одновременной готовки в нескольких камерах **Vector®** серии H

Этажерочные конфигурации и стойки

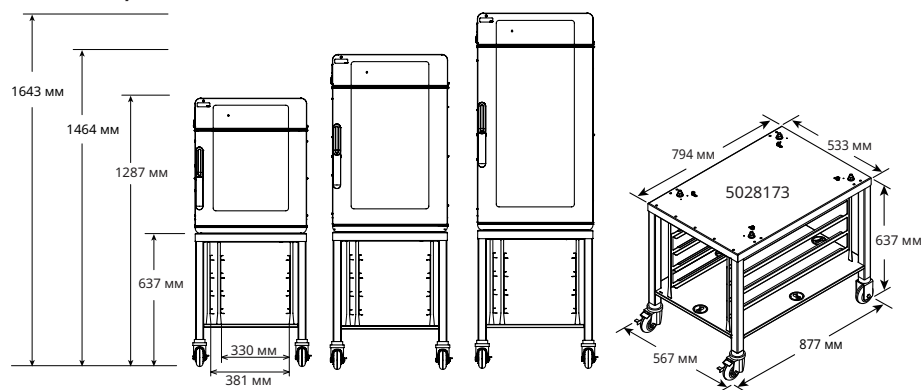
ALTO-SHAAM

VMC-H2H, VMC-H3H или VMC-H4H на стойке 5028223

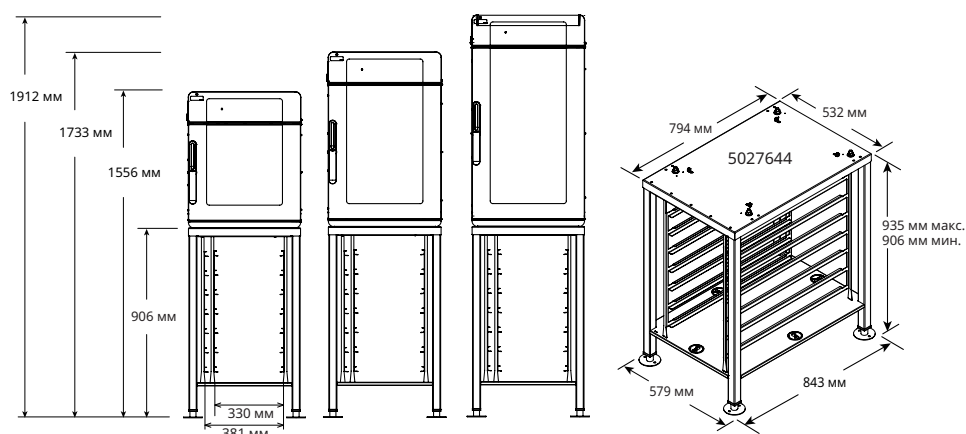


Размеры указаны при установке регулируемых ножек на минимальную высоту.

VMC-H2H, VMC-H3H или VMC-H4H на стойке 5028173



VMC-H2H, VMC-H3H или VMC-H4H на стойке 5027644



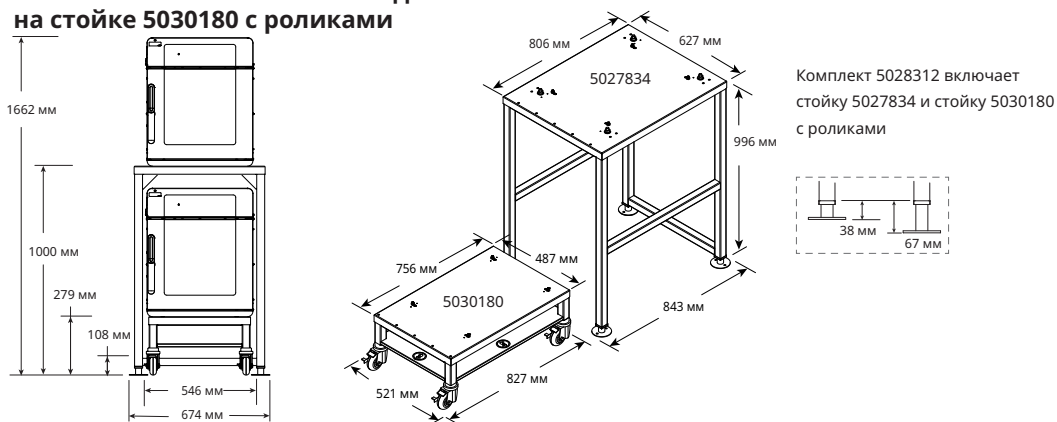
Размеры указаны при установке регулируемых ножек на минимальную высоту.

Печь для одновременной готовки в нескольких камерах **Vector®** серии H

ALTO-SHAAM

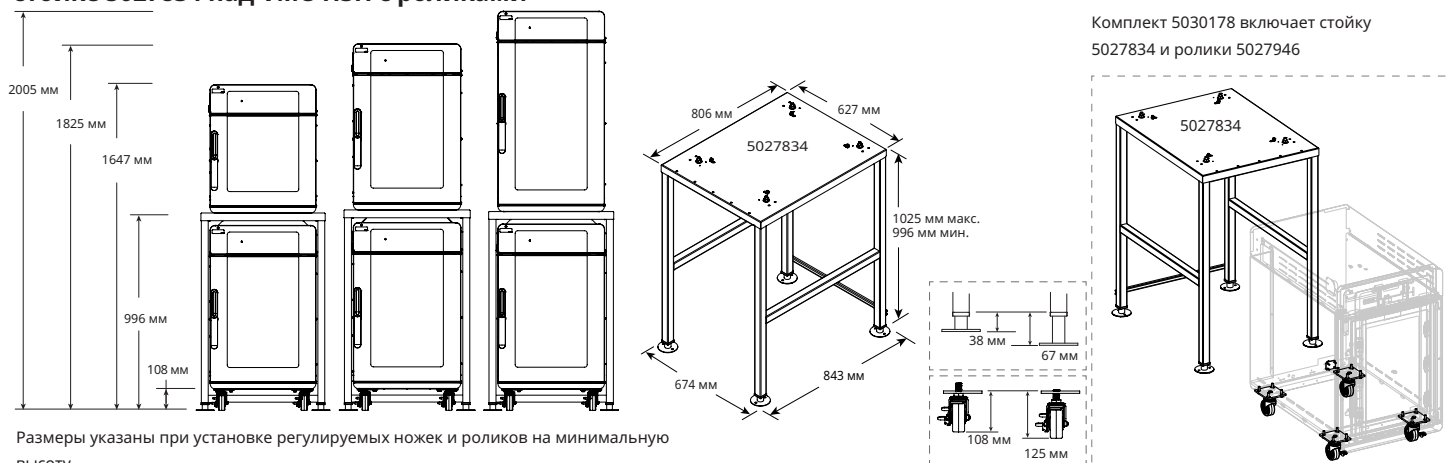
Этажерочные конфигурации и стойки

VMC-H2H на стойке 5027834 над VMC-H2H на стойке 5030180 с роликами



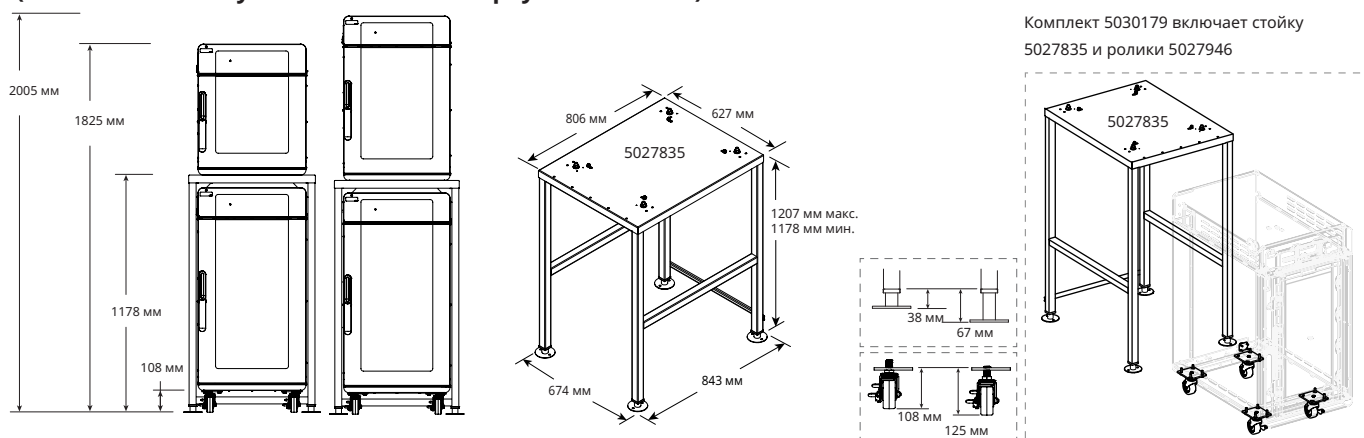
Размеры указаны при установке регулируемых ножек на минимальную высоту.

VMC-H2H, VMC-H3H или VMC-H4H на стойке 5027834 над VMC-H3H с роликами



Размеры указаны при установке регулируемых ножек и роликов на минимальную высоту.

VMC-H2H или VMC-H3H на стойке 5027835 над VMC-H4H (VMC-H4H нельзя устанавливать наверху этой стойки)



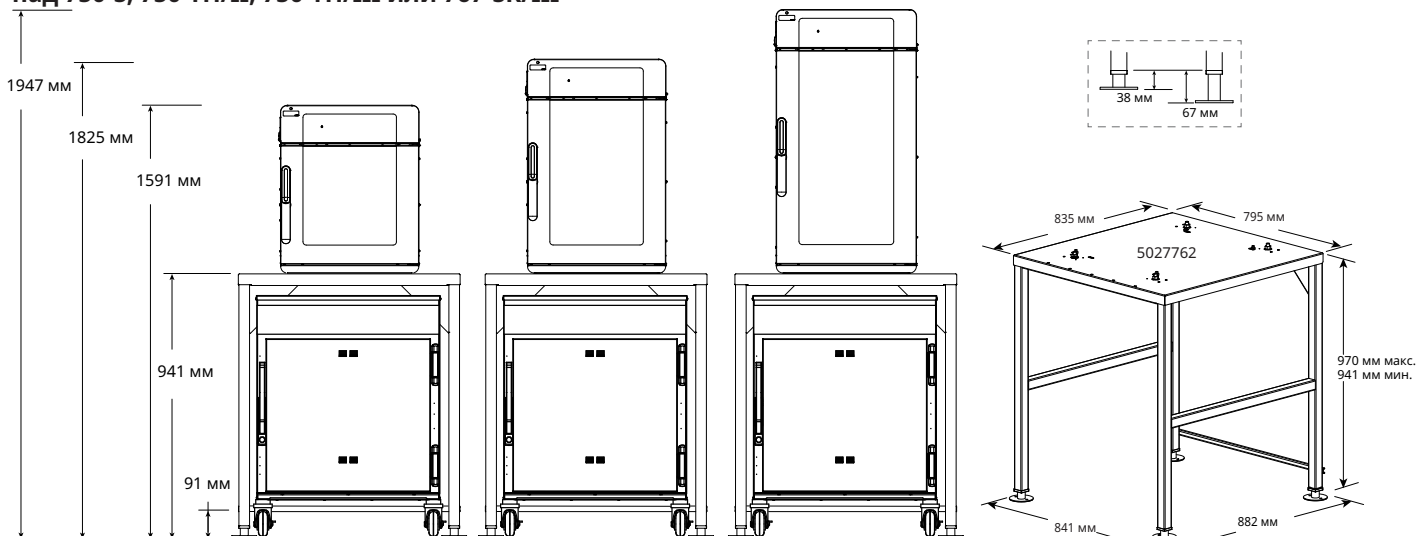
Размеры указаны при установке регулируемых ножек и роликов на минимальную высоту.

Печь для одновременной готовки в нескольких камерах **Vector®** серии H

ALTO-SHAAM

Этажерочные конфигурации и стойки

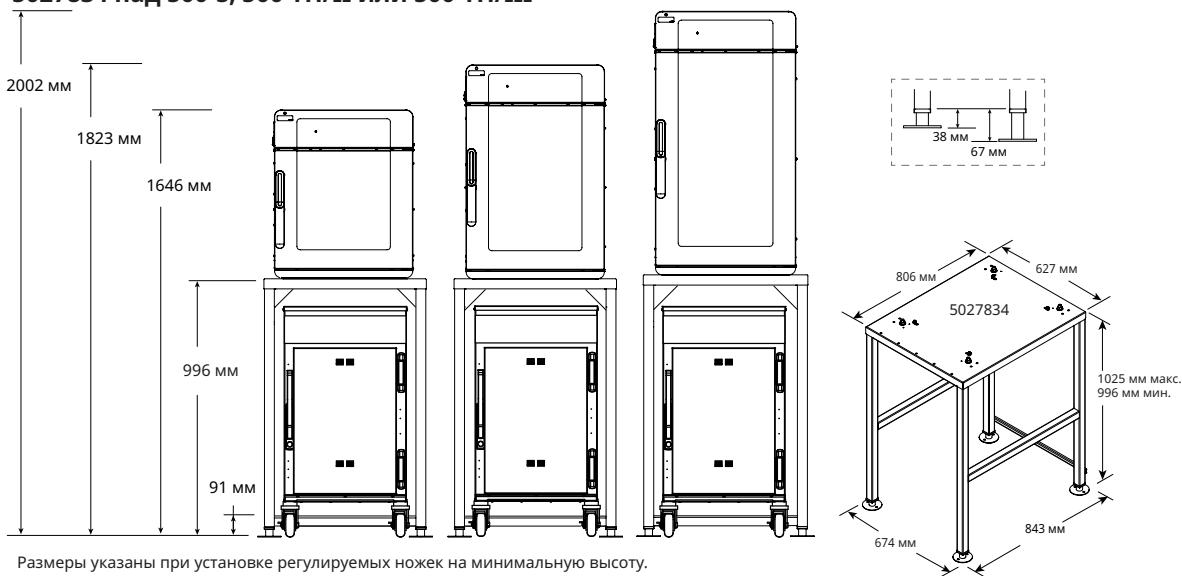
VMC-H2H, VMC-H3H или VMC-H4H на стойке 5027762 над 750-S, 750-TH/II, 750-TH/III или 767-SK/III*



Размеры указаны при установке регулируемых ножек на минимальную высоту.

*Модели с коптильной должны быть под колпаком.

VMC-H2H, VMC-H3H или VMC-H4H на стойке 5027834 над 500-S, 500-TH/II или 500-TH/III*



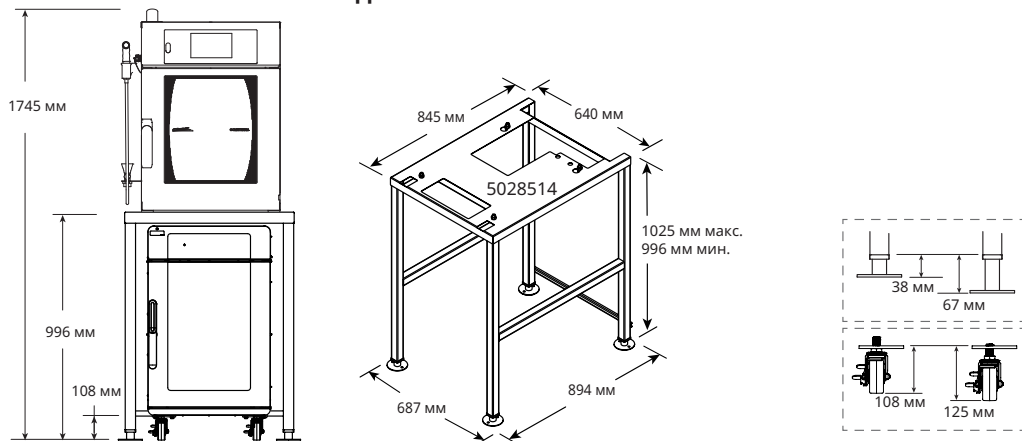
Размеры указаны при установке регулируемых ножек на минимальную высоту.

Печь для одновременной готовки в нескольких камерах **Vector®** серии H

ALTO-SHAAM

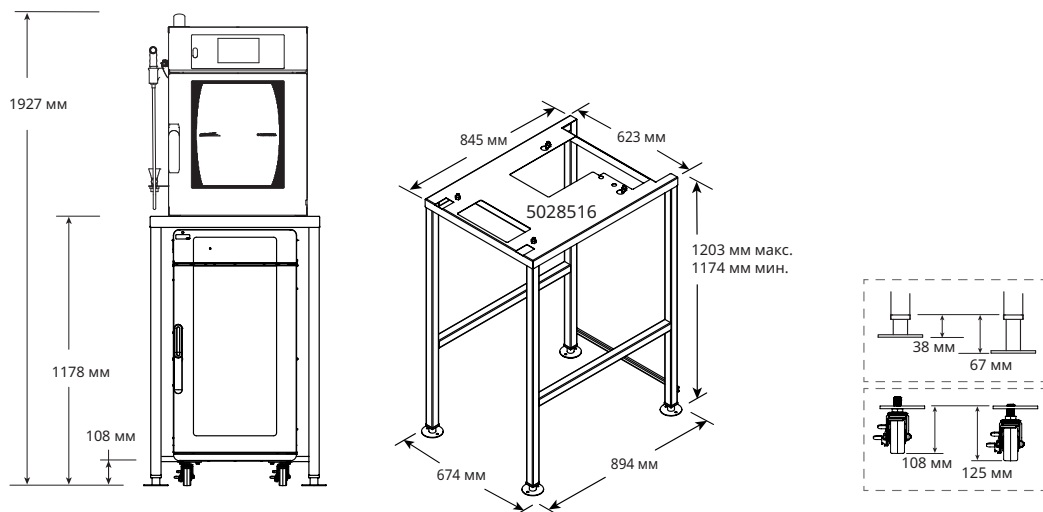
Альтернативные этажерочные конфигурации и стойки

СТХ4-10 на стойке 5028514 над ВМС-Н3Н



Размеры указаны при установке регулируемых ножек и роликов на минимальную высоту.

СТХ4-10 на стойке 5028516 над ВМС-Н4Н



Размеры указаны при установке регулируемых ножек и роликов на минимальную высоту.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | U.S.A.
 Телефон: 262.251.3800 | 800.558.8744 США/Канада | Факс: 262.251.7067 | alto-shaam.com