

Vector® Série H

Multifunkční zařízení s certifikací CE

ALTO-SHAAM

Kompaktní stolní multifunkční zařízení Vector Série H, které poskytují nesrovnatelnou produkci a bezkonkurenční rozmanitost, jsou speciálně navrženy pro provoz v potravinářském provozu, kde je nedostatek místa, ale poptávka po jídle je vysoká.

Až čtyři nezávislé varné komory v jednom zařízení s maximální flexibilitou, kde každá komora má nezávislou teplotu, rychlost ventilátoru a dobu vaření, - lze připravovat až čtyři různé pokrmy současně bez přenosu chuti.

Exkluzivní technologie šetrného tepla Structured Air Technology® zaručuje rychlost a vynikající rovnoměrnost, konzistenci a kvalitu pokrmů.

Jednoduchá obsluha s úsporou pracovní síly, není třeba sledovat a otáčet plechy.

Zařízení umístíte kamkoli díky provedení nevyžadujícímu odvod par a přívod vody s malou plochou 533mm.

Pokročilé ovládání – navržené záměrně jako jednoduché – obsahuje intuitivní, uživatelsky přívětivé rozhraní a programovatelné recepty, které zajišťují konzistentní výsledky s každým kuchařem.

Barevné provedení na zakázku pro podporu podnikání a prvotřídní zážitek pro zákazníky.

ChefLinc™, cloudový software pro vzdálenou správu trouby, zefektivňuje procesy a maximalizuje zisky díky využití poznatků na bázi dat (pouze u modelu Deluxe).

Certifikováno dle ISO 9001:2015



VMC-H4H VMC-H3H VMC-H2H

Konfigurace (vyberte vždy jednu možnost)

Modely

Tyto modely umožňují umístění GN nádoby v plné velikosti

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

Ovládání

- Deluxe
- Simple

Sada

- Ethernet kabel [5030518] jen modely Deluxe

Volba dveří

- Závěs vpravo
- Závěs vlevo

Elektrické napájení

VMC-H2H

- 220–240V, 1 fáze, bez kabelu, bez zástrčky
- 380–415V, 3 fáze, bez kabelu, bez zástrčky

VMC-H3H

- 220–240V, 1 fáze, bez kabelu, bez zástrčky
- 380–415V, 3 fáze, bez kabelu, bez zástrčky

VMC-H4H

- 380–415V, 3 fáze, bez kabelu, bez zástrčky

Volitelné příslušenství (vyberte všechny platné možnosti)

- Veškeré dostupné příslušenství najdete v katalogu příslušenství

Kolečka a nožky

- Kolečka 76 mm, sada čtyř (4) ks (5027946)

Police

- Sestava desky se vzduchovými otvory, GN (5025236)
- Rošt (SH-37662)
- Roštová police, GN (SH-39077)

Čistící prostředky

- Alto-Shaam, nežiravý čistící prostředek, jedna (1) láhev 1 litr (CE-46828)
- Alto-Shaam, nežiravý čistící prostředek, šest (6) lahví 1 litr (CE-46829)

Tukové filtry

- Filtry vnitřní komory - objednejte jednu (1) sadu pro každou varnou komoru (5027119)

Standardní prvky vybavení

- Programovatelné dotykové ovládání
- Snadné nahrávání/stahování receptů přes port USB
- Prosklené dvojité dveře
- Jeden (1) nerezový rošt a dvě (2) desky se vzduchovými otvory v každé varné komoře.
- Nastavitelné nožky 102mm



- 2 VMC-H2H: 2 rošty, 2 GN 1/1—530mm x 325mm x 65mm
nebo 2 GN 2/3 —354 mm x 325 mm x 100 mm
- 3 VMC-H3H: 3 rošty, 3 GN 1/1—530mm x 325mm x 65mm
nebo 3 GN 2/3 —354 mm x 325 mm x 100 mm
- 4 VMC-H4H: 4 rošty, 4 GN 1/1—530mm x 325mm x 65mm
nebo 4 GN 2/3 —354 mm x 325 mm x 100mm

CE EAC



IP X4

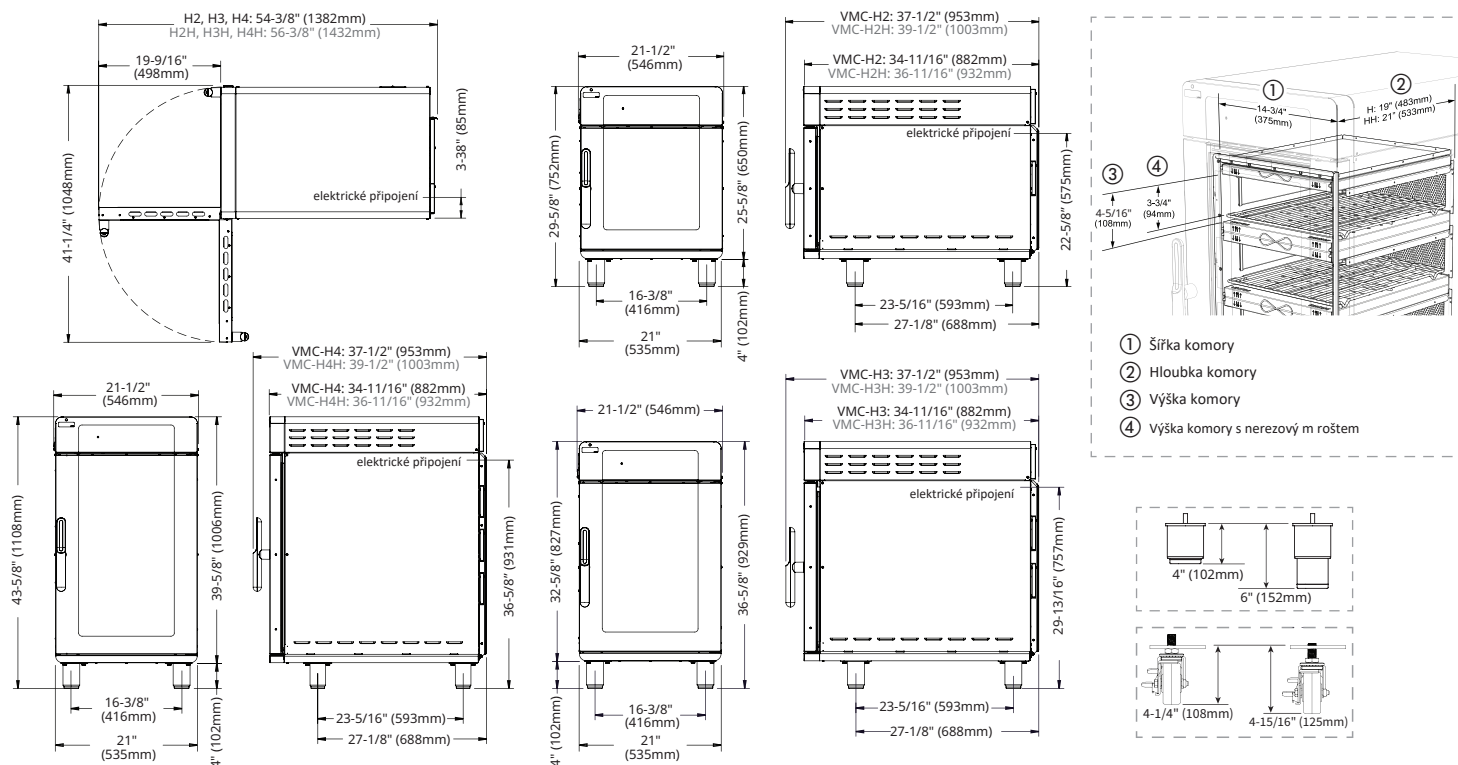


Vector® Série H

Multifunkční zařízení

ALTO-SHAAM

Specifikace



ROZMĚRY

Model Vnější rozměry (V x Š x H)

VMC-H2H	752mm x 546mm x 1003mm
VMC-H3H	929mm x 546mm x 1003mm
VMC-H4H	1108mm x 546mm x 1003mm

Model Převážní rozměry (D x Š x V)

VMC-H2H	1422mm x 1143mm x 1295mm
VMC-H3H	1422mm x 1143mm x 1295mm
VMC-H4H	1422mm x 1143mm x 1651mm

Vnitřní rozměry (V x Š x H)

366mm x 373mm x 546mm
544mm x 373mm x 546mm
721mm x 373mm x 546mm

Čistá hmotnost

97 kg
126 kg
158 kg

Převážní hmotnost*

161 kg
202 kg
228 kg

* Informace o vnitrostátní pozemní přepravě. Kontaktujte výrobce pro exportní hmotnost a rozměry.



OLNÝ PROSTOR

Nahoře:	2" [51mm]*
Vlevo:	2" [51mm]
Vpravo:	2" [51mm]
Vepředu:	20" [508mm]
Vzadu:	2" [51mm]



OVĚŘTE JAKO PRVNÍ

- Zařízení musí být instalována vodorovně.
- Zařízení se nesmí instalovat na místě, kde by na ni mohla působit pára, tuk, kapající voda, vysoké teploty nebo jakékoli jiné výrazně nepříznivé podmínky.
- Zařízení není určeno pro vestavnou instalaci.

* 18" (457mm) doporučeno pro servisní přístup

Vector® Série H

Multifunkční zařízení

ALTO-SHAAM



Odvod tepla

VMC-H

Tepelný
zisk qs,
BTU/h

1,898

Tepelný
zisk qs,
kW

0.56



Maximální teplota: 274°C



ELEKTRICKÉ
PARAMETRY

VMC-H2H	V	Fáze	Hz	IEC	A	Jistič (A)	kW	Provedení zástrčky	Certifikáty
220–240V	220	1	50/60	4	25	32	5.4	bez kabelu, bez zástrčky	CE EAC IP X4
	240	1	50/60	4	28	32	6.4	bez kabelu, bez zástrčky	
380–415V	380	3	50/60	1.5	12	16	5.4	bez kabelu, bez zástrčky	CE EAC IP X4
	415	3	50/60	1.5	13	16	6.4	bez kabelu, bez zástrčky	
VMC-H3H									
220–240V	220	1	50/60	10	37	63	8.1	bez kabelu, bez zástrčky	CE EAC IP X4
	240	1	50/60	10	41	63	9.6	bez kabelu, bez zástrčky	
380–415V	380	3	50/60	1.5	12	16	8.1	bez kabelu, bez zástrčky	CE EAC IP X4
	415	3	50/60	1.5	13	16	9.6	bez kabelu, bez zástrčky	
VMC-H4H									
380–415V	380	3	50/60	4	23	32	10.8	bez kabelu, bez zástrčky	CE EAC IP X4
	415	3	50/60	4	25	32	12.7	bez kabelu, bez zástrčky	

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

MONTYCON gastro, s.r.o.

Rudná 907/37, 700 30 Ostrava-Zábřeh
tel: +420 596 624 904, mobil: +420 602 725 999
info@montycon.cz, www.montycon.cz