

VECTOR® MULTIFUNKČNÍ ZAŘÍZENÍ | ALTO-SHAAM.



moderní úsporné  
**MONTYCON**<sup>®</sup>  
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](http://www.montycon.cz)



# Ochota vyzkoušet nevyzkoušené.

Razíme cestu zaměřenou na potřeby našich zákazníků. Všechny zařízení jsou navržena tak, aby zákazníci mohli bez obav využít nové příležitosti a možnosti. Proto se – již více, jak 50 let – snažíme každý den navrhovat gastronomické technologie tak, aby byly efektivní, intuitivní a samozřejmě spolehlivé. Aby těm, kdo je využívají, pomohly rozvíjet jejich kreativitu, plně uspokojovaly chutě hostů a aby zaručovaly rychlou návratnost investice.

Svou pověst stavíme na tom, že pomáháme budovat zákazníkům jejich pověst.

S centrálou a výrobou v Menomonee Falls ve Wisconsinu v USA nabízí Alto-Shaam hrdě svá řešení pro potravinářské provozy do více než 90 zemí celého světa.





## NÁŠ PŘÍBĚH

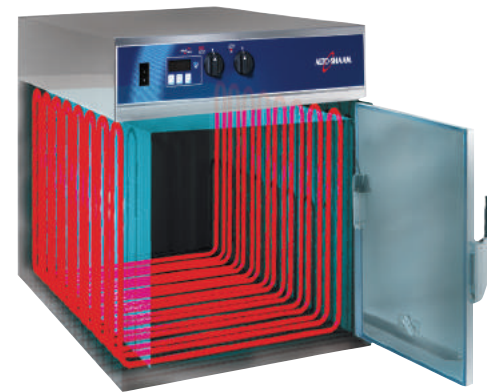
# 1960

Jerry Maahs, zakladatel, hledající způsob, jak udržet smažené kuře horké při rozvozu v zimních obdobích ve Wisconsinu, používá termální kabely k vytvoření inovativních udržovacích skříní. Halo Heat® debutuje na Národní výstavě asociace restaurací v roce 1968.



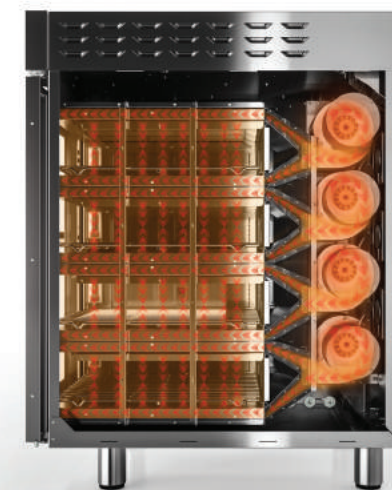
# 1990

Postupný vývoj v progresivní společnosti, která nabízí kompletní kuchyňské systémy, vede k dramatickému růstu a rozšíření a provádění instalací všude, od výletních lodí až po Antarktidu.



# 1970

To, co začalo experimentem s nočním vařením žeber, vede k vytvoření zcela nové kategorie komerčního kuchyňského vybavení: Zařízení **Cook & Hold** s exkluzivní technologií **Halo Heat®**.

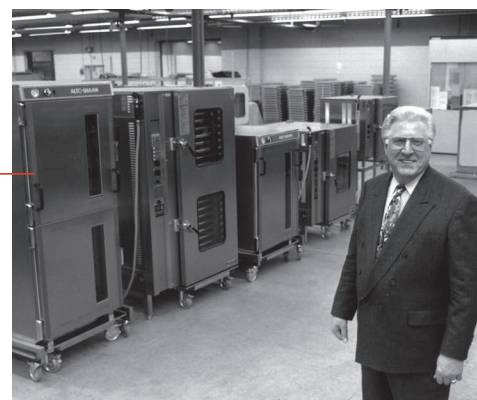


# 2010

Rozpoznání měnícího se potenciálu odvětví - technologie strukturovaného vzduchu **Structured Air Technology®**, Alto-Shaam spolupracuje s Philem McKee, zakladatelem a generálním ředitelem společnosti Appliance Innovation, s cílem vyvinout revoluční řadu multifunkčního zařízení **Vector® Multi-Cook**.

# 1980

Vize rostoucí potřeby stále všestrannějších a efektivnějších moderních kuchyní, Alto-Shaam splňuje tuto potřebu průkopnickým zařízením **Combitherm®**.



# 2020

Čiř ě ů @ œ Ā Ĥ ā • œ ě ě Á své : æ ð ^ } Ő Ā } [ ç { Ā ^ | ^ } z ^ } { Ā ^ • ā } ^ { Ē [ \ | [ ā { Ā [ ç | Ā i } ĉ Ā & [ ~ ā [ ç { systémem vzdálené správy **ChefLinc™**. Ā



# Revoluce v technologii vaření

Chutě se rychle mění. Dnešní zákazníci jsou odváznější a mají vyšší očekávání než kdykoli předtím. Což vedlo k prudkému vzestupu nových kulinářských možností.

Procházení této neustále se měnící oblasti vyžaduje zařízení, které jsou univerzální, přesné a efektivní. Existující technologie bohužel nebyly dostačující.

Zejména pokud jde o hromadné vaření, nepravidelné vaření, pracnou přípravu, dlouhé doby vaření a složitou údržbu. Řešení? Multifunkční zařízení Vector® Multi-Cook.

Vector je jediné zařízení, které umožňuje paralelní, vysoce kvalitní přípravu široké škály pokrmů. Každá komora umožňuje individuální kontrolu teploty, rychlosti ventilátoru a dobu vaření různých jídel.

Ve stejném zařízení. Ve stejnou dobu. Bez přenosu chuti. To znamená, že každé jídlo lze vařit při jeho ideální teplotě.

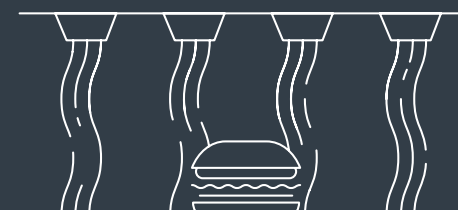
Nyní, místo přizpůsobení pokrmů vaší peci, existuje zařízení, které vaše pokrmy zdokonaluje. Tradiční nebo konvekční pece jsou pomalé, nabízejí jen jednu jedinou teplotu a rychlost ventilátoru a vaří nerovnoměrně, pokud se jídlo neotáčí.

## Limity stávajících řešení

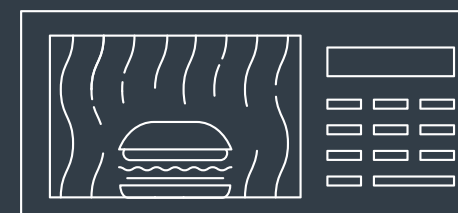


### Tradiční nebo konvekční pece

jsou pomalé, nabízí pouze jednu teplotu a rychlost ventilátoru, a vaří nerovnoměrně, pokud se jídlo neotáčí.



**Pece na stlačený vzduch** způsobují horká místa, pokud se jídlo nepřesouvá, a mají omezenou kapacitu.



**Mikrovlnné trouby** snižují kvalitu jídla, výrazně omezují schopnost jídlo uchovávat a mají omezenou kapacitu.




# Nesrovnatelná produkce a kvalita potravin.


Tajemství zařízení **Vector® Multi-Cook** spočívá v technologii Structured Air Technology®.

Tato inovace nabízí až **čtyři pece v jedné** – každá komora má nezávislou teplotu, rychlost ventilátoru a dobu vaření. Připravuje až čtyři různé pokrmy současně bez přenosu chuti. S nezávislou regulací teploty a rychlosti ventilátoru můžete vařit jídlo přesně podle vašich představ – aby byla zajištěna dokonalost vašich pokrmů.




## Co je to Structured Air Technology®?

 Vertikální clony vzduchu: Eliminují tepelné ztráty. Chladnější dveře. Žádný únik horkého vzduchu. Během vaření otevřete dveře dle potřeby.

 Vzduch je směřován nahoru a dolů štěrbinami a otvory v deskách pro účinné a rovnoměrné rozložení tepla. Žádná horká a studená místa.



 Každá komora má svůj vlastní nezávislý tok vzduchu, zdroj tepla a ventilátor.



Vaří 2x rychleji než tradiční trouba – s lepší kvalitou potravin.



Připravuje dvakrát tolik pokrmů ve stejném čase jako pomocí tradiční pece.



# Inovace, která přináší výsledky.

## Nesrovnatelná produkce.

Vektor připraví za stejnou dobu dvakrát tolik jídla než tradiční pece.

## Bezkonkurenční rozmanitost.

Vektor připraví až čtyři různé pokrmy současně – s nulovým přenosem chuti. Samostatné ovládání teploty, rychlosti ventilátoru a doby vaření v každé komoře.

## Úspora pracovní síly.

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

## Provoz bez vody.

Šetří instalační a provozní náklady – žádné instalátérské práce, bez vody, kanalizace, odvětrání, filtrace nebo související údržby.



## Vynikající konzistence.

Pokaždé uvaří stejně kvalitní jídlo. Technologie Structured Air Technology® poskytuje vynikající rovnoměrnost vaření a kvalitu pokrmů. Žádné znehodnocení potravin. Žádná horká a studená místa.

## Pokročilé ovládání.

Záměrně jednoduché, intuitivní a uživatelsky přívětivé rozhraní obsahuje programovatelné recepty, v souladu s každým kuchařem.

## Otevření dveří podle potřeby.

Vertikální clony vzduchu téměř eliminují tepelné ztráty. Žádný únik horkého vzduchu. Chladnější dveře.

VECTOR® MULTI-COOK





# Vector® Série H Stolní provedení

Bez ventilace. Kompaktní.  
Ideální tam kdekoli, kde jste omezeni  
prostorem.

## Lze umístit kdekoli.

Vector® Série H jsou ideální tam, kde je kladen důraz na prostor a flexibilitu, abyste vařili to, co chcete, kdykoli chcete. Vyznačují se kompaktním provedením a provozem bez digestoře.

Stolení provedení jsou bezvadným řešením všude tam, kde máte omezený prostor.



- **Umístěte kdekoli. Bez digestoře.** Kompaktní, 2,3, nebo 4 komory.
- Ovládání teploty, rychlosti ventilátoru, doby vaření individuálně v každé komoře.
- **Structured Air Technology®** zajišťuje vynikající rovnoměrnost vaření a kvalitu pokrmů.
- Jednoduchá obsluha s **úsporou pracovní síly**.
- Lze připravit až **2krát více pokrmů** než v tradiční peci.
- **Nahrazuje hned několik zařízení** v kuchyni - může provádět činnosti mikrovlnné a rychlo trouby, grilu, toustovače, salamandru a jiných zařízení - s lepší kvalitou pokrmů na malém prostoru.
- Vařte jídlo přesně podle vašich představ – aby byla zajištěna **dokonalost vašich pokrmů**.
- Účinné, **rovnoměrné rozložení tepla**.
- **Otvírejte dveře podle potřeby.** Vertikální clony vzduchu eliminují tepelné ztráty. Chladnější. Dveře chladiče. Žádný únik horkého vzduchu.
- **Barevné provedení** na zakázku pro podporu podnikání a prvotřídní zážitek pro zákazníky.
- **Cheflinc™** obsahuje snadno použitelnou aplikaci pro zefektivnění procesů a maximalizaci zisků. Snadno přenáší recepty, časově omezené nabídky a další. Podpoří vaše podnikání pomocí statistik založených na datech, monitorování zařízení a servisní podpory.

## Vector® Multi-Cook | Série H Stolní provedení



cheflinc

**2 Komory Série-H (s ovládáním Deluxe nebo Simple)****MODEL**  
VMC-H2H**MAX. KAPACITA GN**2 GN 1/1  
530 mm x 325 mm x 65 mm4 GN 1/2  
265 mm x 325 mm x 65 mm**HMOTNOST BRUTTO** 161 kg**HMOTNOST NETTO**

134 kg

**ROZMĚRY V x Š x H**

752 mm x 533 mm x 1003 mm

**ELEKTRO****KW****220-240V**220V, 1 Ph, 50/60 Hz 5.4  
240V, 1 Ph, 50/60 Hz 6.4**380-415V**380V, 3 Ph, 50/60 Hz 5.4  
415V, 3 Ph, 50/60 Hz 6.4

cheflinc

**3 Komory Série-H (s ovládáním Deluxe nebo Simple)****MODEL**  
VMC-H3H**MAX. KAPACITA GN**3 GN 1/1  
530 mm x 325 mm x 65 mm6 GN 1/2  
265 mm x 325 mm x 65 mm**HMOTNOST BRUTTO**

202 kg

**HMOTNOST NETTO**

171 kg

**ROZMĚRY V x Š x H**

929 mm x 533 mm x 1003 mm

**ELEKTRO****KW****220-240V**220V, 1 Ph, 50/60 Hz 8.1  
240V, 1 Ph, 50/60 Hz 9.6**380-415V**380V, 3 Ph, 50/60 Hz 8.1  
415V, 3 Ph, 50/60 Hz 9.6

cheflinc

**4 Komory Série-H (s ovládáním Deluxe nebo Simple)****MODEL**  
VMC-H4H**MAX. KAPACITA GN**4 GN 1/1  
530 mm x 325 mm x 65 mm8 GN 1/2  
265 mm x 325 mm x 65 mm**HMOTNOST BRUTTO**

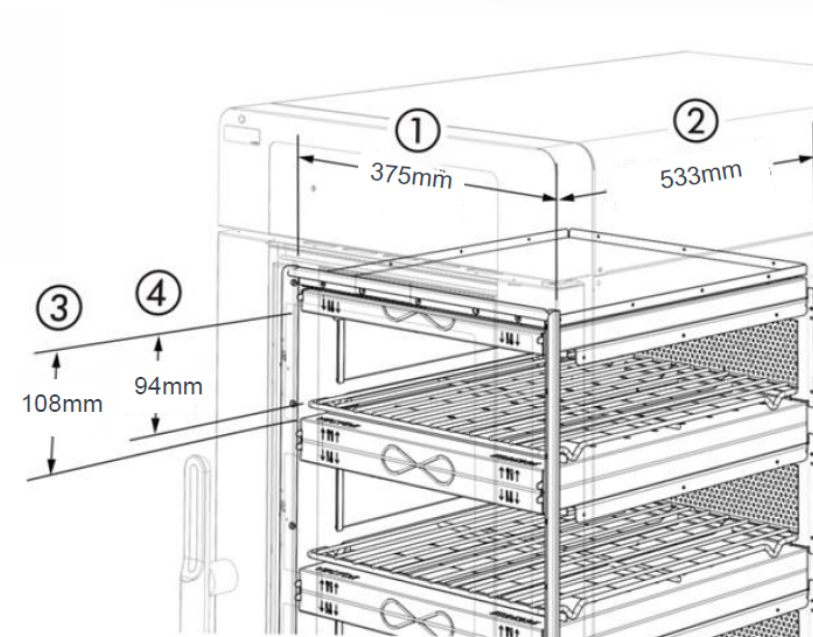
228 kg

**HMOTNOST NETTO**

201 kg

**ROZMĚRY V x Š x H**

1108 mm x 533 mm x 1003 mm

**ELEKTRO****KW****380-415V**380V, 3 Ph, 50/60 Hz 10.8  
415V, 3 Ph, 50/60 Hz 12.7

- ① Šířka komory
- ② Hloubka komory
- ③ Výška komory
- ④ Výška komory od nerezového roštu







**Ve společnosti Alto-Shaam chápeme, že pec je středobodem každé kuchyně.**

To je důvod, proč jsme vytrvale vedeni k navrhování a výrobě zařízení, které bezchybně fungují v těch nejnáročnějších podmínkách, aby obsluze poskytli jistotu a důslednost u každého pokrmu. A náš tým je právě tak zavázán poskytovat špičkové služby a podporu – od konzultací k instalaci přes školení týkající zařízení až po celodenní nepřetržitou technickou pomoc, kulinářskou podporu – můžete věřit, že jsme tu pro vás.



Společnost **Alto-Shaam** se specializuje na vytváření produktů a systémových řešení, která jsou základem úspěšných programů stravovacích služeb v různých průmyslových odvětvích po celém světě.



### Jedinečné technologie pro gastronomické provozy

- Vector® Multi-Cook
- Cook & Hold
- Cook & Hold Smoker
- Grilovací pece
- Udržovací zásuvky a skříně
- Udržovací banketní vozy
- Udržovací vitríny a pulty
- Vestavné teplé vany
- Termodesky & Termolampy

**ALTO-SHAAM**®



ALTO-SHAAM®

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](http://www.montycon.cz)