

МУЛЬТИПЕЧИ ВЕКТОР® | ALTO-SHAAM.



Готовность к новым **открытиям.**

Мы создаем инновационные решения, чтобы предоставить нашим клиентам оборудование и чувство уверенности, необходимые для открытия новых горизонтов и поиска нестандартных возможностей. Каждый день мы стремимся разрабатывать оборудование для общественного питания, которое является столь же интуитивно понятным и эффективным, сколько и надежным, чтобы помочь нашим клиентам успешнее окупать инвестиции и раскрывать весь творческий потенциал. Ведь наша репутация напрямую зависит от репутации наших клиентов.

Имея штаб-квартиру и завод-изготовитель в Меномони-Фолс, штат Висконсин, Alto-Shaam с гордостью предлагает оборудование для общественного питания, созданное в США, более чем в 90 странах по всему миру.



НАША ИСТОРИЯ

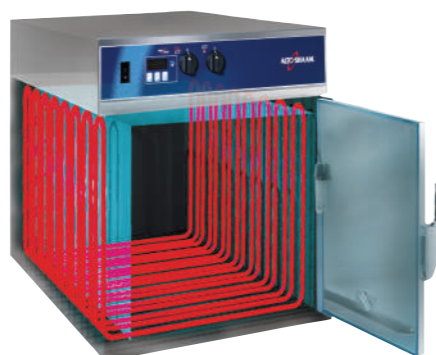
1960-е



Основатель компании **Джерри Маас**, ища способ сохранения жареного цыпленка теплым во время доставки в период висконсинских зим, начинает использовать гибкие нагревательные элементы и создает инновационные тепловые шкафы. Halo Heat® впервые были представлены в 1968 году на выставке Национальной ассоциации ресторанов (National Restaurant Association Show).

Все началось с ночного эксперимента по приготовлению говядины, который привел к созданию совершенно новой категории профессионального кухонного оборудования: **печей томления с эксклюзивной технологией Halo Heat®.**

1970-е



1980-е

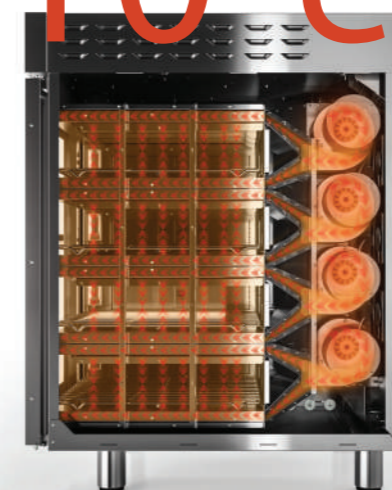


В ответ на растущую потребность в обеспечении универсальности и эффективности современных кухонь Alto-Shaam создает инновационную печь — пароконвектомат **Combitherm®.**

Развитие прогрессивной компании, предлагающей полноценные кухонные системы, приводит к значительному росту и расширению бизнеса и получению заказов из разных точек мира — от круизных лайнеров до Антарктики.

1990-е

2010-е



Понимая, как технология Structured Air Technology® может преобразовать отрасль, компания Alto-Shaam объединяется с Филом МакКи, основателем и генеральным директором Appliance Innovation, чтобы разработать революционную линейку мультипечей **Vector®.**

Инновационное решение в сфере кулинарии.

Вкусы быстро меняются. Сегодняшние потребители больше любят эксперименты и имеют более высокие ожидания, чем когда-либо ранее. Все это привело к появлению огромного количества новых заведений общественного питания.

Функционирование в этой постоянно меняющейся среде требует наличия универсальных, точных и эффективных печей. К сожалению, существующие технологии не справляются с этой задачей, особенно когда речь идет

о приготовлении больших партий. Неравномерное приготовление. Трудоемкий процесс. Долгое время приготовления. Сложное обслуживание. Решение этих проблем найдено! Это мультипечи Vector®.

Vector — единственная печь, которая позволяет одновременно готовить разноплановые блюда высокого качества. Вы можете контролировать температуру, скорость вентилятора и время приготовления отдельно в каждой камере. Различные блюда.

В одной печи. Одновременно. Без смешивания вкусов и ароматов. Это означает, что каждый продукт можно готовить при идеальной температуре.

Теперь не нужно подстраивать рецепт под печь, ведь у вас есть оборудование, которое позволит приготовить идеальное блюдо. Традиционные конвекционные печи работают медленно, позволяют выбрать только одну температуру и скорость вентилятора и неравномерно пропекают блюдо, если его не перевернуть.

Недостатки существующих решений



Традиционные конвекционные печи работают медленно, позволяют выбрать только одну температуру и скорость вентилятора и неравномерно пропекают блюдо, если его не перевернуть.



Печи, использующие направленные потоки воздуха, неравномерно прогревают участки, если блюдо не перемещается, и их вместимость ограничена.




Микроволновые печи обеспечивают низкое качество блюд, что значительно ограничивает возможность хранения продуктов, и имеют малую вместимость.


Непревзойденный выход продукции и разнообразии блюд.

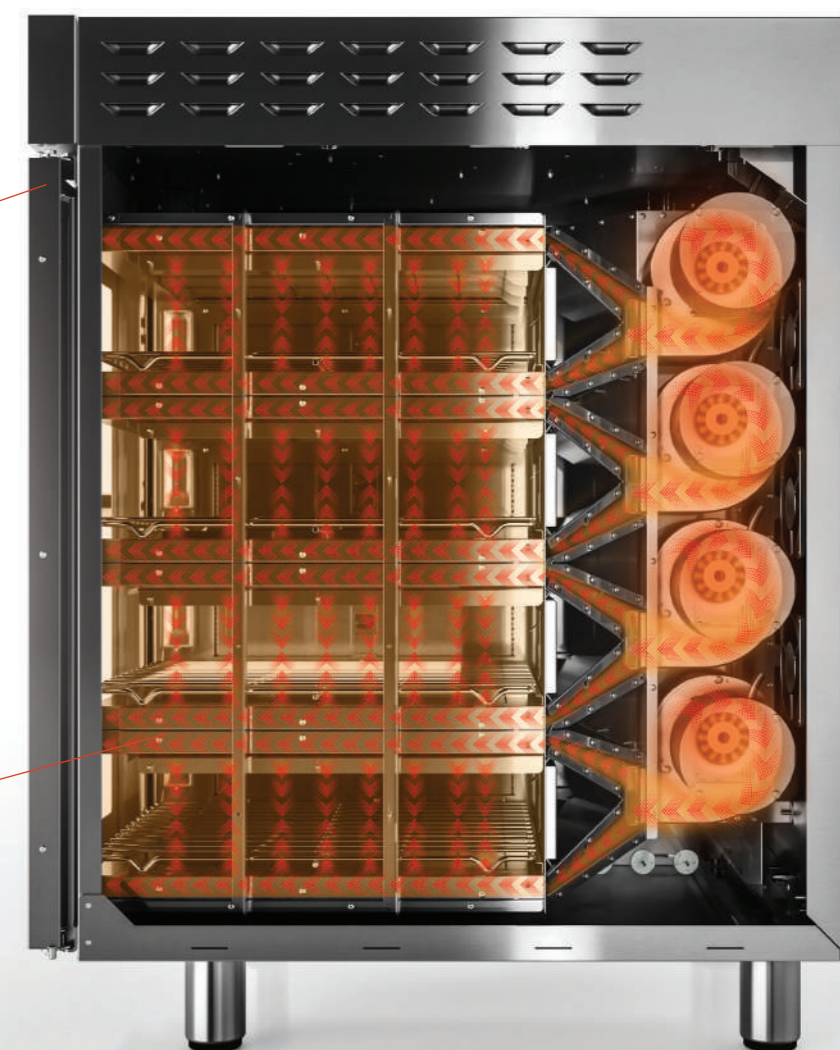
Секрет мультипечей Vector® кроется в применении технологии Structured Air Technology®. Эта инновация обеспечивает до **четырёх печей в одной**, поскольку вы можете контролировать температуру, скорость вентилятора и время приготовления отдельно для каждого уровня. Готовьте до четырех различных блюд одновременно без смешивания вкусов и ароматов. Готовьте по оригинальным рецептам для создания идеальных блюд.




Что представляет собой технология Structured Air Technology®?


 Вертикальный поток воздуха: устранение потери тепла. Ненагревающаяся дверца. Отсутствие горячей струи воздуха. Вы можете свободно открывать дверцу во время приготовления.


 Воздух поступает через направленные вверх и вниз прорези и отверстия в разделителях для эффективного равномерного распределения тепла. Неравномерно прогретые участки отсутствуют.




 Каждый уровень имеет собственный независимый воздушный тракт, источник тепла и вентилятор.



Готовьте в 2 раза быстрее по сравнению с обычными духовыми шкафами и создавайте более качественные блюда.



Готовьте в два раза больше блюд, чем при использовании обычных духовых шкафов, за тот же период времени.

Инновации, которые дают результаты.

Непревзойденный выход продукции.

— Vector готовит в два раза больше блюд, чем обычные духовые шкафы, за тот же период времени.

Непревзойденное разнообразие.

— Готовьте до четырех различных блюд одновременно без смешивания вкусов и ароматов. Регулировка температуры, скорости вентилятора и настроек времени на каждом уровне.

Меньше квалифицированных сотрудников.

— Сокращение количества этапов приготовления и отсутствие необходимости переворачивать гастроёмкости и следить за процессом.

Работа без использования воды.

— Сокращение расходов на установку и эксплуатацию. Отсутствие трубопроводов, дренажных отверстий, фильтров и связанного с ними технического обслуживания.



Стабильные результаты.

— Готовьте блюда неизменно высокого качества каждый раз. Технология **Structured Air Technology®** обеспечивает равномерное прогревание и превосходное качество готовых блюд. Без снижения качества продуктов. Неравномерно прогретые участки отсутствуют.

Улучшенное управление.

— Специально разработанный упрощенный, интуитивно понятный и удобный интерфейс с программируемыми рецептами для обеспечения неизменного уровня качества.

Свободное открытие дверцы при необходимости.

— Вертикальный поток воздуха практически полностью исключает потерю тепла. Отсутствие горячей струи воздуха. Ненагревающаяся дверца. Ускоренный нагрев.



Vector® серии H Настольная мультипечь

Вытяжка не требуется. Компактная конструкция. Идеальное решение для установки в ограниченном пространстве.



Универсальность и встроенная система очистки воздуха.

Мультипечи Vector® серии H идеально подходят для использования там, где мало места и требуется гибкость для приготовления любых блюд в любое удобное время. Они отличаются компактным размером (ширина — 533 мм) и имеют встроенную систему очистки воздуха,

что исключает необходимость использования вытяжки. Наши настольные мультипечи — это идеальное решение для установки в условиях ограниченного пространства.

Широкие модели.

Расширьте ассортимент готовых блюд с расширенными моделями серии H. Готовьте пиццу 41 см, закуски и многое другое одновременно в компактной печи 610 мм без воздуховода. Широкая модель доступна с 2 и 3 камерами.



- **Размещение в любом месте. Вытяжка не требуется.** Компактная конструкция. Ширина 533 мм; 2, 3 или 4 уровня.
- Регулировка температуры, скорости вентилятора и настроек времени в каждой отдельной камере.
- Технология **Structured Air Technology®** обеспечивает равномерное прогревание и превосходное качество готовых блюд.
- Простота использования и интуитивно понятное управление для **экономии трудовых ресурсов.**
- Готовьте **в 2 раза больше блюд**, чем в традиционной конвекционной печи.
- **Замените сразу несколько устройств или снимите с них нагрузку.** Эти мультипечи выполняют функции микроволновых и конвекционных печей, грилей, конвейерных печей, грилей-саламандр и других устройств, обеспечивая более высокое качество блюд при готовке в ограниченном пространстве.
- Готовьте по оригинальным рецептам для создания идеальных блюд.
- Эффективное и равномерное распределение тепла.
- **Свободное открытие дверцы при необходимости.** Вертикальный поток воздуха практически полностью исключает потерю тепла. Ненагревающаяся дверца. Отсутствие горячей струи воздуха.
- **Индивидуальные цвета** для создания фирменного стиля и улучшения впечатлений покупателей.
- Система дистанционного управления печью **ChefLinc™** предоставляет операторам полный контроль над печами, меню и работой организации, а также предоставляет данные в режиме реального времени.



cheflinc включено

Серия Н, 2 уровня (с простым или улучшенным управлением)

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
VMC-H2	2 плоские гаштросемкости половинного размера 18" x 13" x 1" 2 гаштросемкости GN 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	29-5/8" x 21" x 37-1/2" (752 мм x 533 мм x 953 мм)

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
VMC-H2H	2 полноразмерные отельные гаштросемкости 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 2 гаштросемкости G/N 1/1 (530 мм x 325 мм x 100 мм) 2 плоские гаштросемкости половинного размера 18" x 13" x 1" 2 гаштросемкости GN 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	29-5/8" x 21" x 39-1/2" (752 мм x 533 мм x 1003 мм)

Серия Н, 3 уровня (с простым или улучшенным управлением)

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	МАССА НЕТТО
VMC-H3	3 плоские гаштросемкости половинного размера 18" x 13" x 1" 3 гаштросемкости G/N 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	36-5/8" x 21" x 37-1/2" (929 мм x 533 мм x 953 мм) ВЕС В УПАКОВКЕ 202 кг НАПРЯЖЕНИЕ 208–240 В, 1 фаза, 60 Гц 208–240 В, 3 фазы, 60 Гц 220–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц	171 кг

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	МАССА НЕТТО
VMC-H3H	3 полноразмерные отельные гаштросемкости 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 3 гаштросемкости G/N 1/1 (530 мм x 325 мм x 100 мм) 3 плоские гаштросемкости половинного размера 18" x 13" x 1" 3 гаштросемкости G/N 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	36-5/8" x 21" x 39-1/2" (929 мм x 533 мм x 1003 мм) ВЕС В УПАКОВКЕ 202 кг НАПРЯЖЕНИЕ 208–240 В, 1 фаза, 60 Гц 208–240 В, 3 фазы, 60 Гц 220–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц	171 кг

Серия Н, 4 уровня (с простым или улучшенным управлением)

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	МАССА НЕТТО
VMC-H4	4 плоские гаштросемкости половинного размера 18" x 13" x 1" 4 гаштросемкости GN 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	43-5/8" x 21" x 37-1/2" (1108 мм x 533 мм x 953 мм) ВЕС В УПАКОВКЕ 228 кг НАПРЯЖЕНИЕ 208–240 В, 3 фазы, 60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц	200 кг

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	МАССА НЕТТО
VMC-H4H	4 полноразмерные отельные гаштросемкости 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 4 гаштросемкости G/N 1/1 (530 мм x 325 мм x 100 мм) 4 плоские гаштросемкости половинного размера 18" x 13" x 1" 4 гаштросемкости G/N 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	43-5/8" x 21" x 39-1/2" (1108 мм x 533 мм x 1003 мм) ВЕС В УПАКОВКЕ 228 кг НАПРЯЖЕНИЕ 208–240 В, 3 фазы, 60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц	201 кг



cheflinc включено



cheflinc включено



cheflinc включено

Серия Н, 2 уровня Широкие (с простым или улучшенным управлением)

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
VMC-H2HW	2 гаштросемкости G/N 1/1 530 мм x 325 мм x 100 мм 2 гаштросемкости G/N 2/3 354 мм x 325 мм x 25 мм	783 мм x 600 мм x 1013 мм ВЕС В УПАКОВКЕ 145 кг НАПРЯЖЕНИЕ 220–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц МАССА НЕТТО 110 кг

Серия Н, 3 уровня Широкие (с простым или улучшенным управлением)

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
VMC-H3HW	3 гаштросемкости G/N 1/1 530 мм x 325 мм x 100 мм 3 гаштросемкости G/N 2/3 354 мм x 325 мм x 25 мм	981 мм x 597 мм x 1003 мм ВЕС В УПАКОВКЕ 176 кг НАПРЯЖЕНИЕ 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц МАССА НЕТТО 142 кг



cheflinc включено



В Alto-Shaam мы понимаем, что печь является центральным элементом любой кухни.

Именно поэтому мы неустанно работаем над разработкой и производством продуктов, которые обеспечивают безупречную работу в самых сложных условиях, вселяя в операторов уверенность и обеспечивая стабильно высокое качество каждого блюда. Наша команда также стремится предоставлять лучшие в отрасли услуги и поддержку. От консультаций по вопросам установки оборудования и обучения работе с ним до круглосуточной, ежедневной технической поддержки и помощи в вопросах приготовления — мы всегда готовы принять ваш запрос.



Alto-Shaam специализируется на создании продуктов и систем, которые являются основой успешных программ общественного питания в различных отраслях по всему миру.



ALTO-SHAAM.

Menomonee Falls, WI U.S.A.

Тел.: 800-558-8744 | +1-262-251-3800 | alto-shaam.com

Полная линейка профессионального кухонного оборудования:

- Пароконвектоматы Combitherm®
- Конвекционные печи
- Печи томления
- Мармиты
- Шкафы для хранения с подогревом
- Стеллажи и витрины
- Системы Quickchiller™
- Жарочные шкафы
- Печи томления с копчением
- Термические полки и карвинговые станции
- Мультипечи Vector®

ALTO-SHAAM ASIA
Шанхай, Китай
Тел.: +86-21-6173-0336

ALTO-SHAAM BENELUX
Тел.: +31 (0) 302412021

ALTO-SHAAM CANADA
Конкорд, Онтарио, Канада
Бесплатный тел.: 866-577-4484
Тел.: +1-905-660-6781

ALTO-SHAAM CENTRAL & SOUTH AMERICA
Майами, Флорида, США
Тел.: +1 262 509 6572

ALTO-SHAAM MIDDLE EAST & AFRICA
Дубай, ОАЭ
Тел.: +971-4-321-9712

ALTO-SHAAM MEXICO
Тел.: +1 262 509 6572

ALTO-SHAAM FRANCE, L.L.C.
Экс-ан-Прованс, Франция
Тел.: +33(0)4-88-78-21-73

ALTO-SHAAM GMBH
Бохум, Германия
Тел.: +49(0)234-298798-0

ALTO-SHAAM RUSSIA
Москва, Россия
Тел.: +7 903 7932331

ALTO-SHAAM®