

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

ALTO-SHAAM

С сертификатом CE

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

Располагая до тремя 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 610-мм без необходимости в вентиляции и в подводе воды.

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

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

ChefLink™, 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
- Невентилируемый каталитический конвертер
- 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-H2HW: 2 полки, 2 противня GN 1/1 – 530 мм x 325 мм x 100 мм

3

VMC-H3HW: 3 полки, 3 противня GN 1/1 – 530 мм x 325 мм x 100 мм



ТЕМПЕРАТУРА

Максимальная температура: 274°C



VMC-H3HW

Показано устройство с улучшенным управлением и дополнительными роликами



VMC-H2HW

Показано устройство с простым управлением

Конфигурации (выберите одну)

- VMC-H2HW VMC-H3HW

Управление

- Улучшенное управление Простое управление
 Опция Ethernet (5030518)

Навеска двери

- Правая навеска Левая навеска

Электропитание

VMC-H2HW

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

VMC-H3HW

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

Принадлежности (выберите все требующиеся)

См. брошюру о принадлежностях

Ролики и ножки

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

Принадлежности для готовки

- Плита подачи воздуха в сборе, верх (5030451)
 Плита подачи воздуха в сборе, низ (5029095)
 Проволочная полка, гостиничный противень (SH-46478)

Чистка

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

Фильтры жира

- Фильтры внутренней камеры — закажите 1 (один) комплект на камеру (5033002)

IP X4

EAC

UK
CA

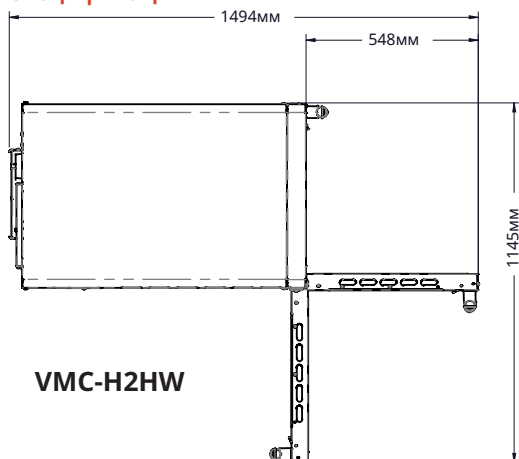


CE

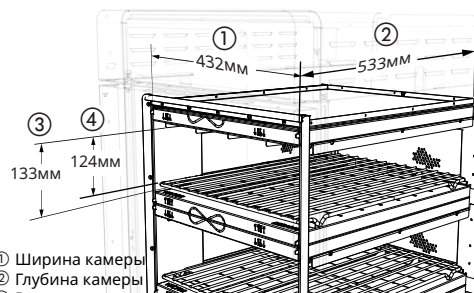
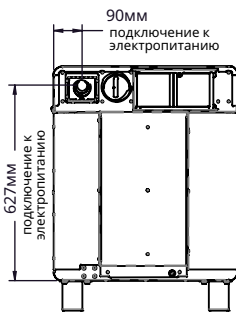
Печь для одновременной готовки в нескольких камерах **Vector®** серии **Wide**



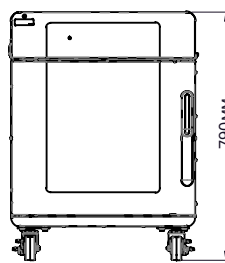
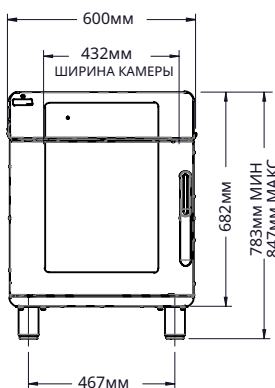
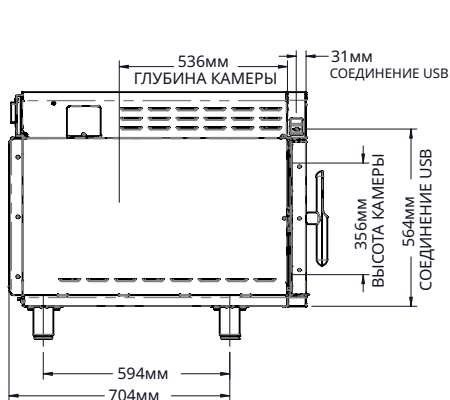
Спецификация



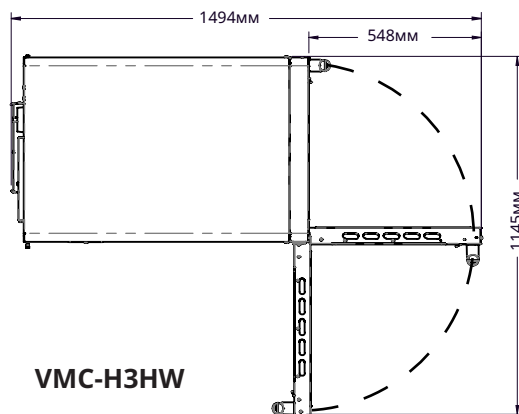
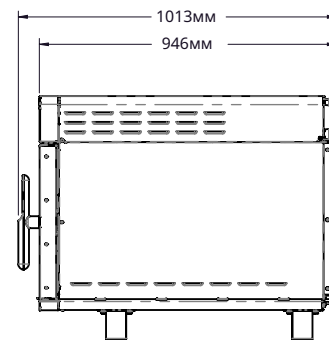
VMC-H2HW



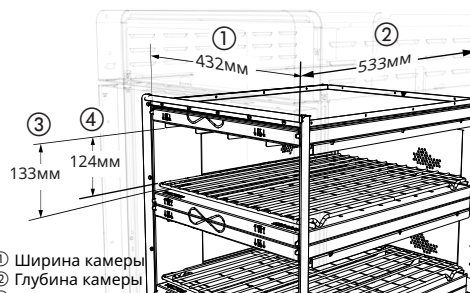
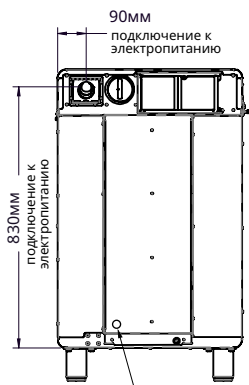
- ① Ширина камеры
- ② Глубина камеры
- ③ Высота камеры
- ④ Высота камеры с проволочной полкой



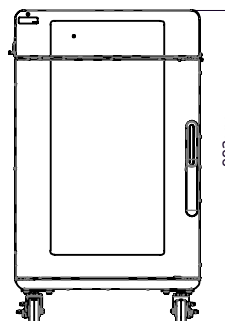
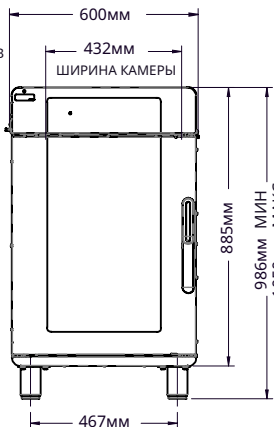
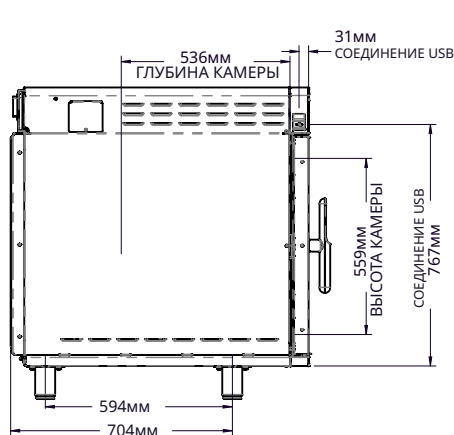
ВАРИАНТ С РОЛИКАМИ



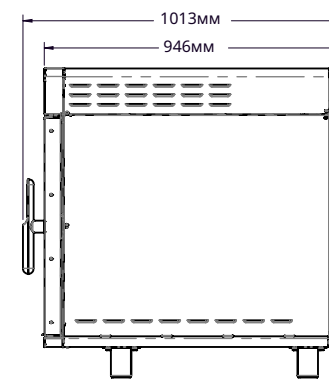
VMC-H3HW



- ① Ширина камеры
- ② Глубина камеры
- ③ Высота камеры
- ④ Высота камеры с проволочной полкой



ВАРИАНТ С РОЛИКАМИ



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

ALTO-SHAAM.



РАЗМЕРЫ

Модель	Наружные размеры (В x Ш x Г)	Вес нетто	Камера с проволочной полкой (В x Ш x Г)
VMC-H2HW	783 мм x 600 мм x 1013 мм	110 кг	124 мм x 432 мм x 533 мм
VMC-H3HW	986 мм x 600 мм x 1013 мм	142 кг	124 мм x 432 мм x 533 мм
Модель	Размеры в упаковке (Д x Ш x В)*	Вес в упаковке*	Камера без проволочной полки (В x Ш x Г)
VMC-H2HW	1219 мм x 762 мм x 1448 мм	145 кг	133 мм x 432 мм x 533 мм
VMC-H3HW	1219 мм x 762 мм x 1448 мм	176 кг	133 мм x 432 мм x 533 мм

*За экспортным весом и размерами обратитесь на завод.



ЗАЗОРЫ

Сверху:	51 мм*
Слева:	51 мм
Справа:	51 мм
Спереди:	559 мм
Сзади:	51 мм

* Рекомендуется 457 мм для обслуживания



**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.



НАГРЕВ

Теплоотдача

		Приток тепла q ₅ , БТЕ/ч	Приток тепла q ₅ , кВт
VMC-H2W	С колпаком	812	0,24
VMC-H2W	Без колпака	1160	0,34
VMC-H3W	С колпаком	1218	0,36
VMC-H3W	Без колпака	1741	0,51



УРОВЕНЬ ШУМА

Шумовое воздействие

Без системы колпака было измерено максимум 72 дБА на расстоянии 1 м от устройства; 1 м от пола.



ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

VMC-H2HW	В	Фаз	Гц	Awg	IEC	A	Авт. выкл. (A)*	кВт	Конфигурация вилки
220–240 В	220	1	50/60	—	10	35	63	7,7	Без шнура, без вилки
	240	1	50/60	—	10	38	63	9,1	
380–415 В	380	3	50/60	—	4	20	32	7,7	
	415	3	50/60	—	4	22	32	9,1	
VMC-H3HW									
380–415 В	380	3	50/60	—	6	30	63	11,5	Без шнура, без вилки
	415	3	50/60	—	6	33	63	13,6	

Электрические соединения должны соответствовать всем применимым государственным, штатным и местным нормативам.

* Для использования только с выделенной цепью.

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