

Horno multicocción **Vector®** serie H

Certificación CE

ALTO-SHAAM

Los modelos de encimera Vector serie H compactos y sin venteo proporcionan un volumen y una variedad de alimentos sin igual, y están específicamente diseñados para operaciones de servicio de alimentos donde el espacio es escaso, pero la demanda de alimentos es alta.

Cuentan con cuatro cámaras de horno independientes por lo que los operadores pueden controlar la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo de cocción en cada cámara individual para obtener la máxima flexibilidad, ya que pueden cocinar simultáneamente una variedad de elementos de menú sin transferencia de sabor.

La exclusiva tecnología Structured Air Technology® ofrece calor enfocado para una cocción más rápida y uniforme y resultados constantes de alta calidad.

Reduce la mano de obra ya que elimina los pasos adicionales en la producción de alimentos y la necesidad de observar y girar las bandejas.

Se puede ubicar en cualquier parte con una dimensión pequeña de 533 mm y un funcionamiento sin venteo y sin agua.

Un control avanzado, de diseño intencionalmente simple, cuenta con una interfaz intuitiva fácil de usar y recetas programables para garantizar la uniformidad en cada cocción.

Hay colores personalizados disponibles para mejorar la marca y la experiencia en el comedor para los clientes.

ChefLinc™, software de gestión de horno remoto basado en la nube, aumenta la eficiencia de los procesos y maximiza las ganancias con información controlada por datos [solo control de lujo].

Certificación ISO 9001:2015.

Características estándar

- Control de pantalla táctil programable
- Cargue y descargue recetas fácilmente mediante un puerto USB
- Puerta de vidrio de doble hoja
- Una (1) rejilla metálica de acero inoxidable y dos (2) placas de inyección por cada cámara de cocción
- Patas ajustables de 102 mm



CAPACIDAD

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



VMC-H4H VMC-H3H VMC-H2H

Configuraciones (seleccione una)

Modelos

Estos modelos aceptan una bandeja para hotel de tamaño completo:

- ☐ VMC-H2H ☐ VMC-H3H
☐ VMC-H4H

Control

- ☐ De lujo ☐ Simple

Kit

- ☐ Cable Ethernet [5030518] solo para de lujo

Apertura de la puerta

- ☐ Con bisagra hacia la derecha ☐ Con bisagra hacia la izquierda

Especificaciones eléctricas

VMC-H2H

- ☐ 220–240 V, monofásico, sin cable ni enchufe
☐ 380–415 V, trifásico, sin cable ni enchufe

VMC-H3H

- ☐ 220–240 V, monofásico, sin cable ni enchufe
☐ 380–415 V, trifásico, sin cable ni enchufe

VMC-H4H

- ☐ 380–415 V, trifásico, sin cable ni enchufe

Accesorios (seleccione todos los que correspondan)

- ☐ Consulte el folleto de accesorios para conocer todos los accesorios disponibles

Ruedas y patas

- ☐ Ruedas de 76 mm, juego de cuatro (4) (5027946)

Utensilios de cocina

- ☐ Conjunto de placa de inyección, bandeja para hotel (5025236)
☐ Rejilla metálica (SH-37662)
☐ Parrilla metálica, bandeja para hotel (SH-39077)

Limpieza

- ☐ Limpiador no cáustico Alto-Shaam®, una (1) botella (CE-46828)
☐ Limpiador no cáustico Alto-Shaam®, caja de seis (6) botellas (CE-46829)

Filtros de grasa

- ☐ Filtros internos de cámara — pida un (1) kit por cámara (5027119)



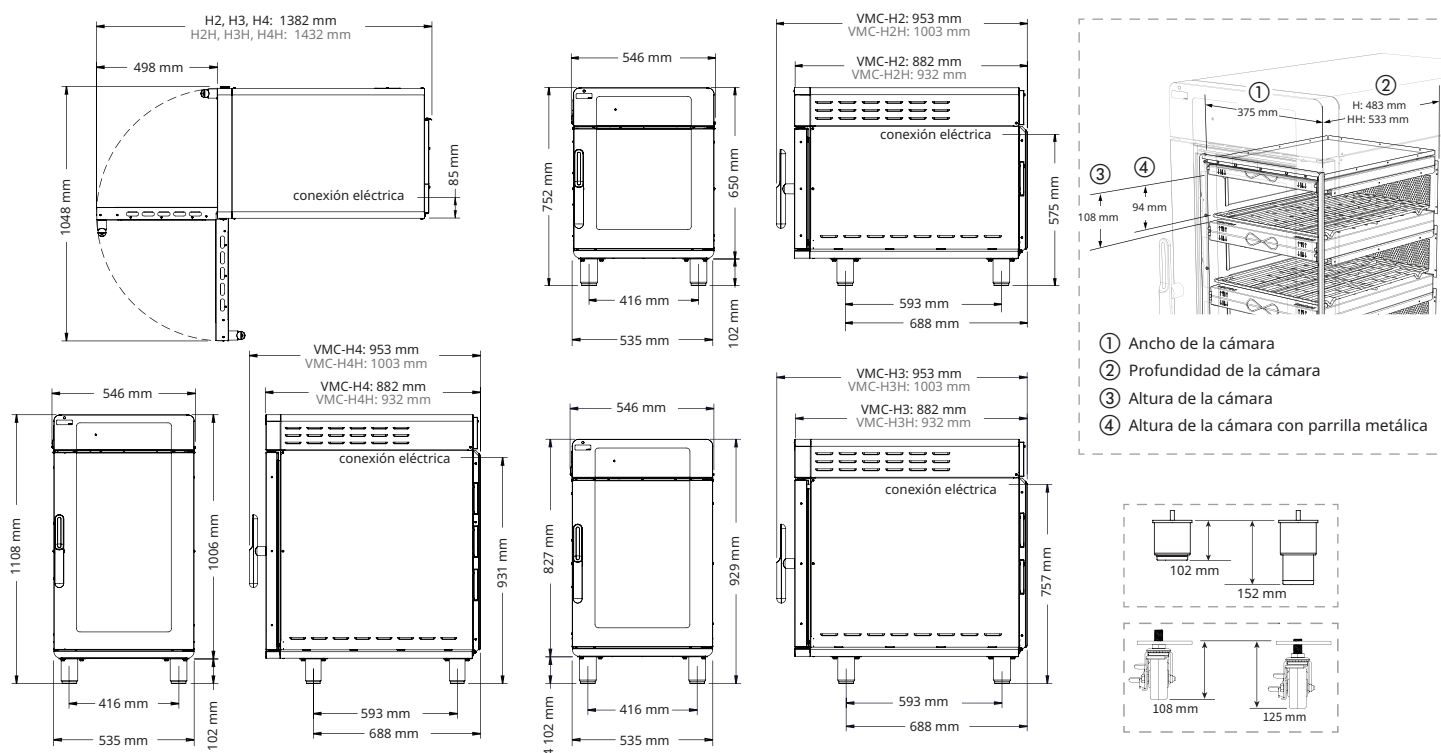
IP X4



Horno multicocción Vector® serie H

Especificaciones

ALTO-SHAAM



DIMENSIONES

Modelo

VMC-H2H
VMC-H3H
VMC-H4H

Exterior [A x A x P]

752 mm x 546 mm x 1003 mm
929 mm x 546 mm x 1003 mm
1108 mm x 546 mm x 1003 mm

Interior [A x A x P]

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

Peso neto

97 kg
126 kg
158 kg

Modelo

VMC-H2H
VMC-H3H
VMC-H4H

Dimensiones de envío [L x A x A]*

1422 mm x 1143 mm x 1295 mm
1422 mm x 1143 mm x 1295 mm
1422 mm x 1143 mm x 1651 mm

Peso de envío*

161 kg
202 kg
228 kg

*Información de envío por tierra nacional. Contacte con la fábrica para conocer el peso y las dimensiones para exportación.



ESPACIO LIBRE

Parte superior: 51 mm*
Izquierda: 51 mm
Derecha: 51 mm
Parte delantera: 508 mm
Parte posterior: 51 mm



VERIFIQUE PRIMERO

- El horno se debe instalar nivelado.
- El horno no se debe instalar en un área donde se pueda ver afectado por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas altas o cualquier condición adversa grave.
- El horno no está diseñado para una instalación empotrada.

* 457 mm recomendado para acceso de mantenimiento

Horno multicocción **Vector®** serie H



Calor de rechazo		
VMC-H	Ganancia de calor qs, BTU/h	Ganancia de calor qs, kW
	1.898	0,56



Temperatura máxima: 274 °C



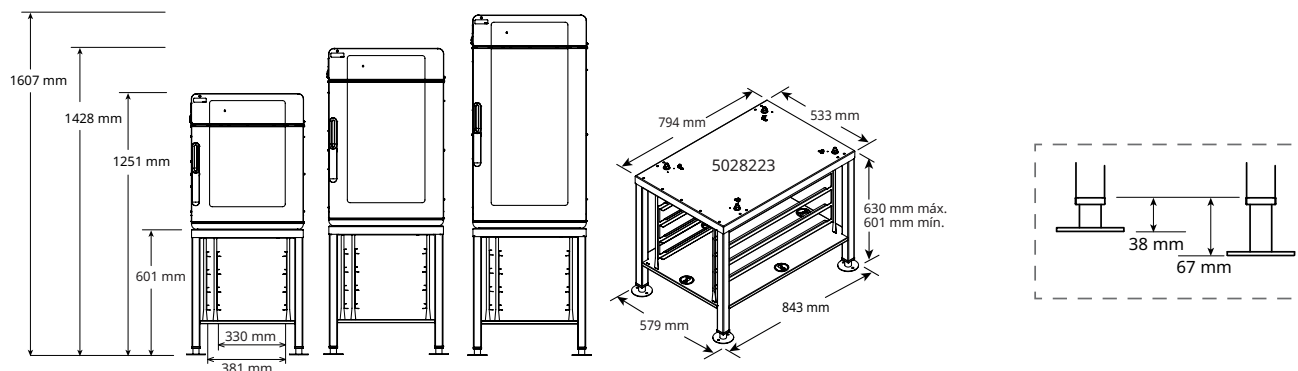
VMC-H2H	V	Fase	Hz	IEC	A	Disyuntor (A)	kW	Configuración del enchufe	Certificación
220–240 V	220	1	50/60	4	25	32	5,4	Sin cable ni enchufe	   IP X4
	240	1	50/60	4	28	32	6,4	Sin cable ni enchufe	
380–415 V	380	3	50/60	1,5	12	16	5,4	Sin cable ni enchufe	   IP X4
	415	3	50/60	1,5	13	16	6,4	Sin cable ni enchufe	
VMC-H3H									
220–240 V	220	1	50/60	10	37	63	8,1	Sin cable ni enchufe	   IP X4
	240	1	50/60	10	41	63	9,6	Sin cable ni enchufe	
380–415 V	380	3	50/60	1,5	12	16	8,1	Sin cable ni enchufe	   IP X4
	415	3	50/60	1,5	13	16	9,6	Sin cable ni enchufe	
VMC-H4H									
380–415 V	380	3	50/60	4	23	32	10,8	Sin cable ni enchufe	   IP X4
	415	3	50/60	4	25	32	12,7	Sin cable ni enchufe	

Horno multicocción **Vector**[®] serie H

ALTO-SHAAM

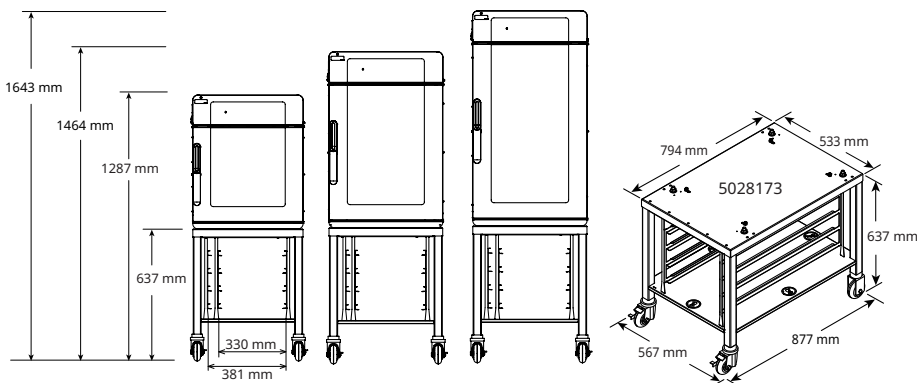
Configuraciones apiladas y plataformas

VMC-H2H, VMC-H3H o VMC-H4H en plataforma 5028223

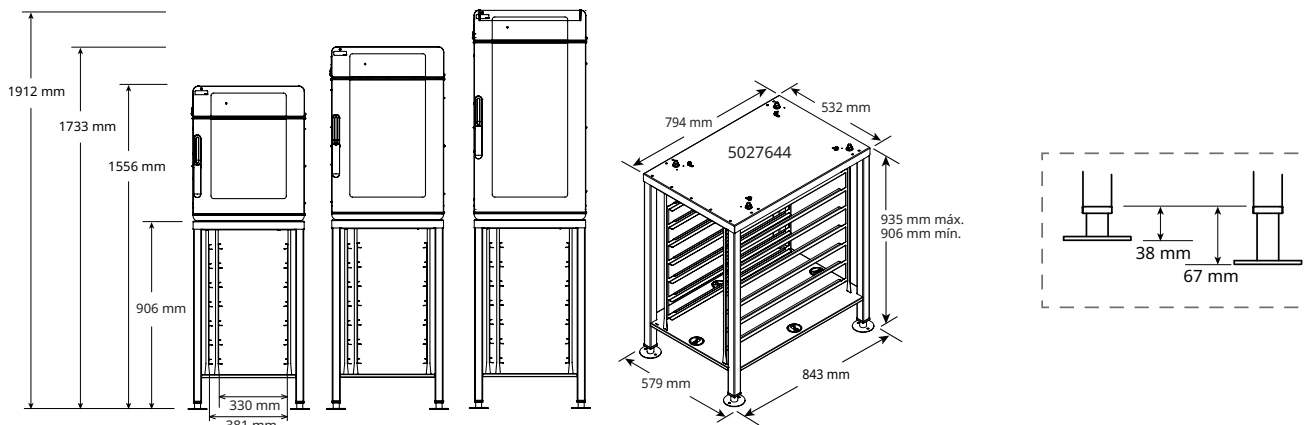


Las dimensiones que se muestran incluyen patas ajustables a la altura mínima.

VMC-H2H, VMC-H3H o VMC-H4H en plataforma 5028173



VMC-H2H, VMC-H3H o VMC-H4H en plataforma 5027644



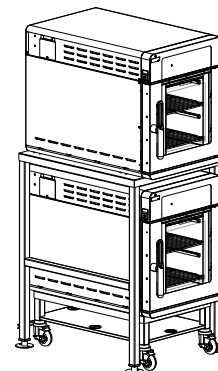
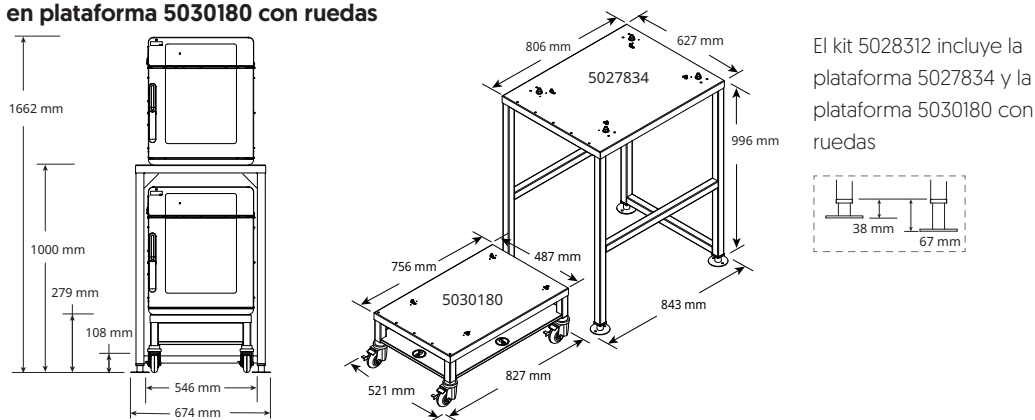
Las dimensiones que se muestran incluyen patas ajustables a la altura mínima.

Horno multicocción **Vector®** serie H

ALTO-SHAAM

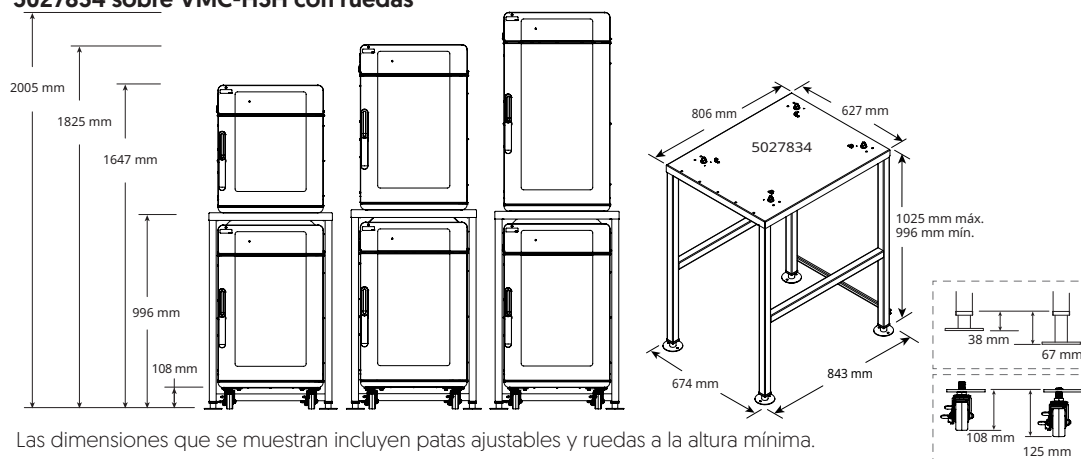
Configuraciones apiladas y plataformas

VMC-H2H en plataforma 5027834 sobre VMC-H2H en plataforma 5030180 con ruedas

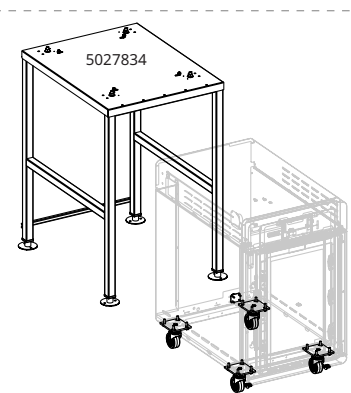


Las dimensiones que se muestran incluyen patas ajustables a la altura mínima.

VMC-H2H, VMC-H3H o VMC-H4H en plataforma 5027834 sobre VMC-H3H con ruedas

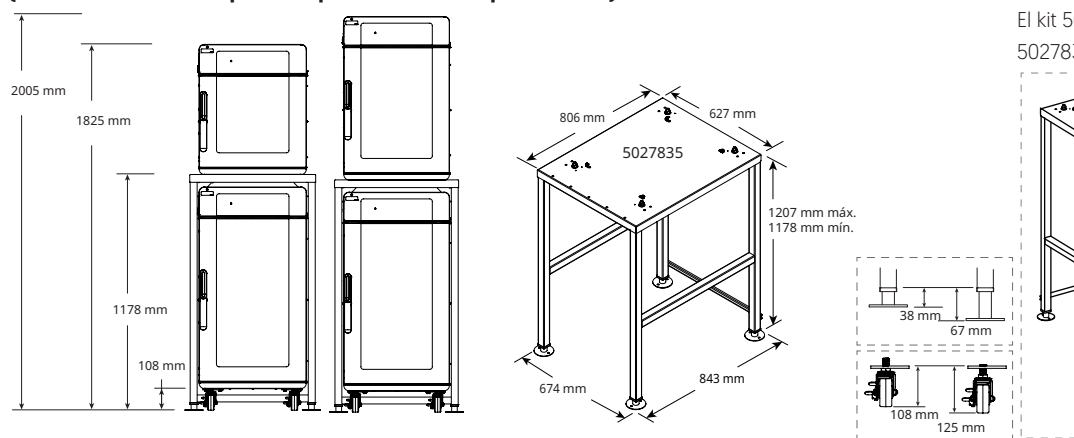


El kit 5030178 incluye la plataforma 5027834 y las ruedas 5027946

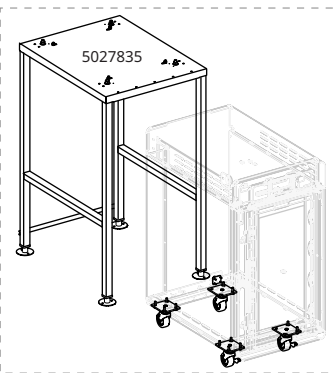


Las dimensiones que se muestran incluyen patas ajustables y ruedas a la altura mínima.

VMC-H2H o VMC-H3H en plataforma 5027835 sobre VMC-H4H (un VMC-H4H no se puede apilar sobre esta plataforma)



El kit 5030179 incluye la plataforma 5027835 y las ruedas 5027946



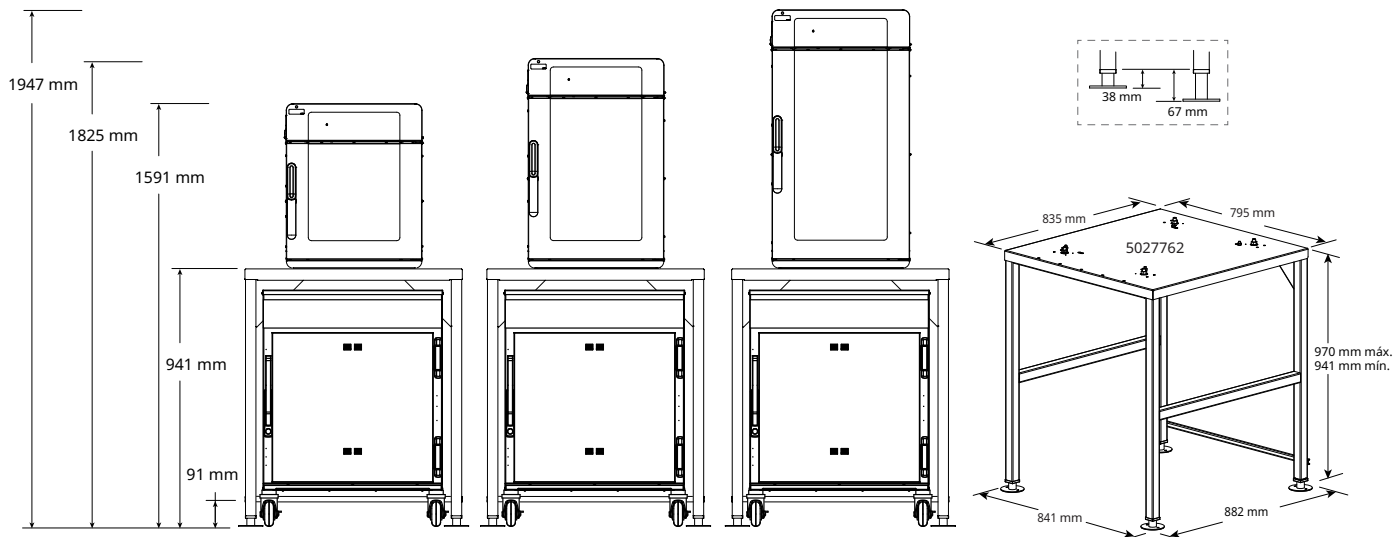
Las dimensiones que se muestran incluyen patas ajustables y ruedas a la altura mínima.

Horno multicocción **Vector**® serie H

ALTO-SHAAM.

Configuraciones apiladas y plataformas

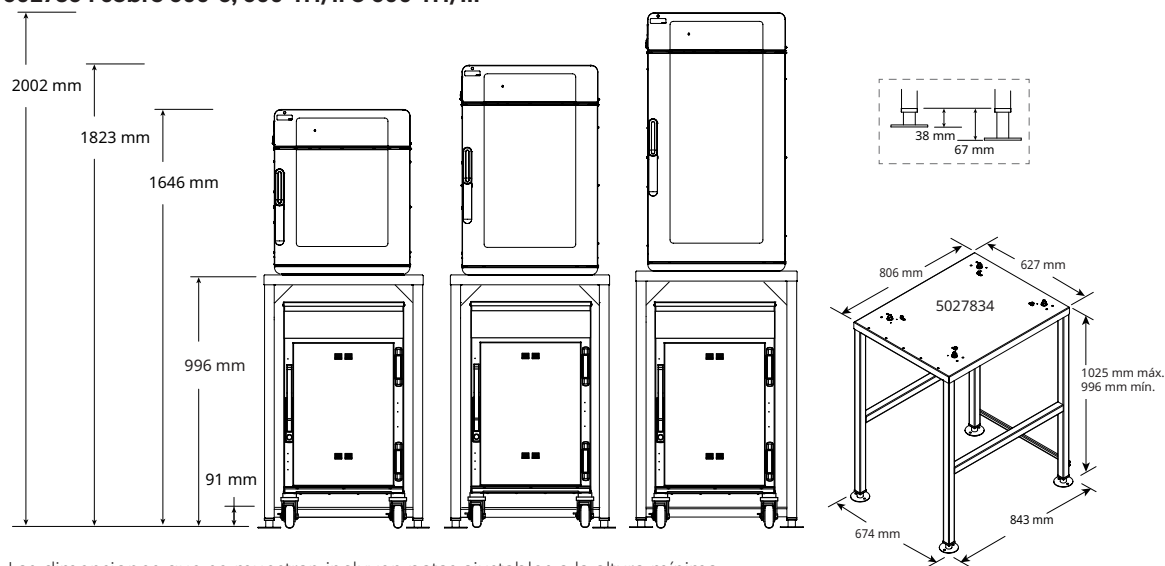
VMC-H2H, VMC-H3H o VMC-H4H en plataforma
5027762 sobre 750-S, 750-TH/II, 750-TH/III o 767-SK/III*



Las dimensiones que se muestran incluyen patas ajustables a la altura mínima.

*Los modelos con ahumador deben estar bajo una campana.

VMC-H2H, VMC-H3H o VMC-H4H en plataforma
5027834 sobre 500-S, 500-TH/II o 500-TH/III



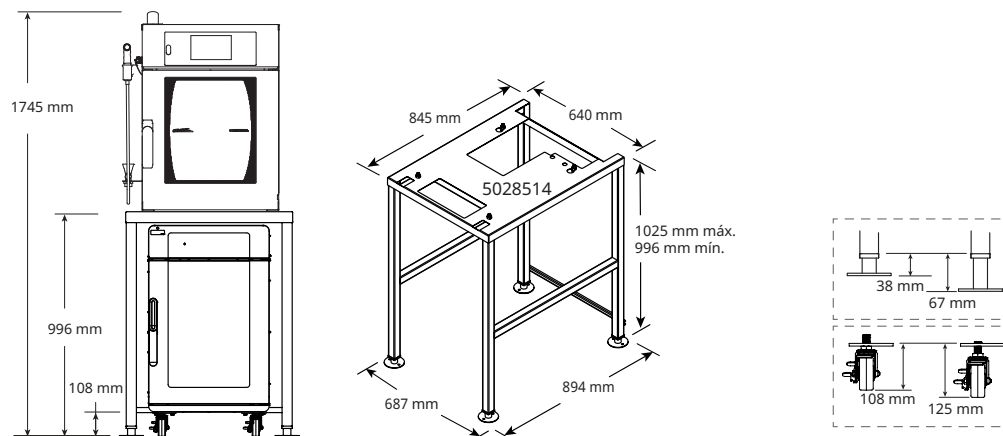
Las dimensiones que se muestran incluyen patas ajustables a la altura mínima.

Horno multicocción **Vector®** serie H

ALTO-SHAAM.

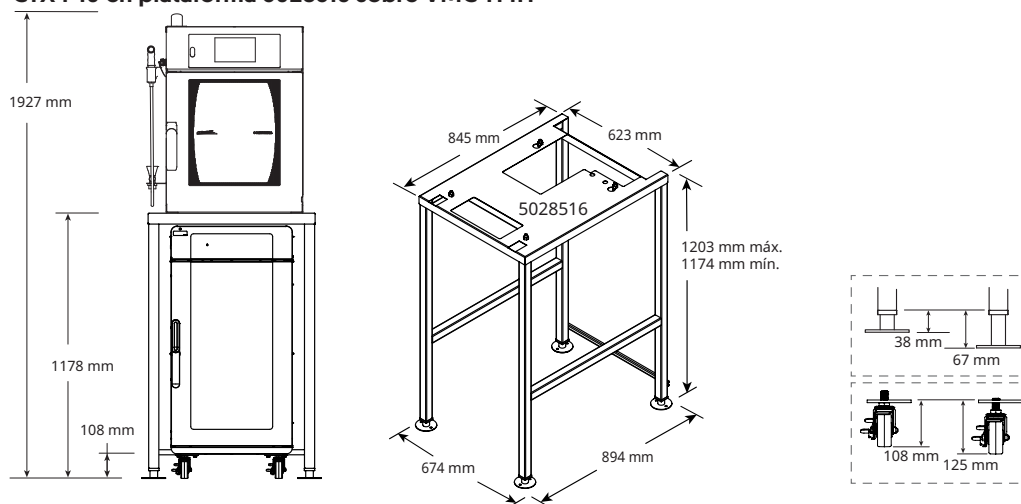
Configuraciones apiladas y plataformas alternativas

CTX4-10 en plataforma 5028514 sobre VMC-H3H



Las dimensiones que se muestran incluyen patas ajustables y ruedas a la altura mínima.

CTX4-10 en plataforma 5028516 sobre VMC-H4H



Las dimensiones que se muestran incluyen patas ajustables y ruedas a la altura mínima.

**COMUNÍQUESE
CON NOSOTROS**

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | EE. UU.
Teléfono: 262.251.3800 | 800.558.8744 EE. UU. / Canadá | FAX: 262.251.7067 | alto-shaam.com