

FOURS MULTI-CUISSON VECTOR® | ALTO-SHAAM®



À la recherche **d'expériences inédites.**

Nous inventons des solutions conçues pour proposer à nos clients l'équipement qui leur convient et leur donner la confiance nécessaire pour adopter de nouvelles perspectives et saisir de nouvelles opportunités. Ainsi, chaque jour, nous nous efforçons de concevoir des équipements de restauration aussi intuitifs et efficaces que fiables, aidant nos clients à obtenir un meilleur retour sur investissement et permettant à leur créativité de s'épanouir.

Parce que nous bâtissons notre réputation en aidant nos clients à bâtir la leur.

Avec son siège et son usine de fabrication basés à Menomonee Falls, dans le Wisconsin, Alto-Shaam est fière de fournir des équipements de restauration fabriqués aux États-Unis à plus de 90 pays dans le monde.



Une révolution **des technologies de cuisson.**

Les goûts évoluent rapidement. Aujourd'hui, les consommateurs sont plus aventureux et ont des attentes plus élevées que jamais, ce qui a mené à une explosion des nouvelles options culinaires.

Pour se faire une place dans ce secteur en perpétuel changement, les fours doivent être polyvalents, précis et efficaces. Malheureusement, la technologie existante n'était pas à la hauteur. Surtout quand il s'agit de

cuisson par lots. Cuisson inégale. Activité exigeante en main-d'œuvre. Long temps de cuisson. Entretien compliqué. La solution ? Les fours multi-cuisson Vector®.

Le Vector est le seul four permettant la préparation simultanée et de haute qualité d'une grande variété de mets. Chaque compartiment vous offre un contrôle individuel de la température, de la vitesse du ventilateur et du temps de cuisson. Différentes

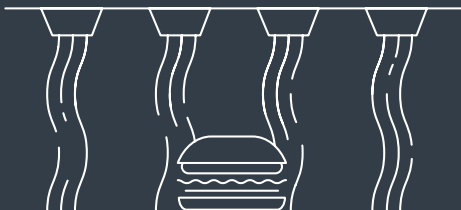
préparations. Dans le même four. En même temps. Sans aucun transfert de saveur. Cela signifie que chaque préparation peut être cuite à la température idéale.

À présent, au lieu d'adapter vos plats à votre four, il existe un four qui sublime vos plats. Les fours traditionnels ou à convection sont lents, n'offrent qu'une seule température et vitesse de ventilateur, et cuisent de façon inégale, à moins de tourner la préparation.

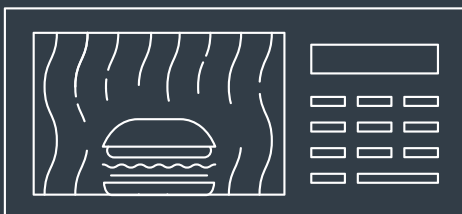
Limites des solutions existantes



Les fours traditionnels ou à convection sont lents, n'offrent qu'une seule température et vitesse de ventilateur, et cuisent de façon inégale, à moins de tourner la préparation.



Les fours à air circulé créent des points chauds si la préparation n'est pas déplacée et ils offrent une capacité limitée.



Les fours à micro-ondes produisent des mets de mauvaise qualité, ce qui limite considérablement la conservation des préparations, et ils offrent une capacité limitée.

Une quantité et une variété d'aliments inégalées.

Le secret des fours multi-cuisson Vector® réside dans le système Structured Air Technology®. Cette innovation offre jusqu'à **quatre fours en un** : chaque compartiment dispose d'un contrôle indépendant de la température, de la vitesse du ventilateur et du temps de cuisson. Faites cuire jusqu'à quatre préparations différentes simultanément sans aucun transfert de saveur. Faites cuire chaque préparation exactement comme elle doit l'être, pour sublimer vos plats.



Qu'est-ce que le système **Structured Air Technology**® ?



Rideaux d'air verticaux : éliminent les pertes de chaleur. Porte plus froide. Pas de souffle d'air chaud. Possibilité d'ouvrir la porte si nécessaire pendant la cuisson.



L'air est dirigé vers le haut et vers le bas à travers les fentes et trous dans les plaques Jet pour une répartition de la chaleur efficace et uniforme. Pas de points chauds et froids.



Chaque compartiment a ses propres circuits d'air, sources de chaleur et ventilateurs individuels.



Cuisez 2 fois plus vite qu'avec un four traditionnel, et obtenez des mets de meilleure qualité.



Faites cuire deux fois plus de nourriture qu'avec les fours traditionnels pour le même temps de cuisson.

L'innovation qui produit des résultats.

Une quantité d'aliments inégalée.

Le four Vector cuit deux fois plus de nourriture qu'un four traditionnel pour le même temps de cuisson.

Une variété inégalée.

Faites cuire jusqu'à quatre préparations différentes simultanément, sans aucun transfert de saveur. Contrôlez la température, la vitesse du ventilateur et le temps de cuisson dans chaque compartiment.

Réduisez vos besoins en main-d'œuvre qualifiée.

Supprimez certaines étapes de production alimentaire et évitez aux employés de surveiller et de faire tourner les plats.

Fonctionnement sans eau.

Réduisez les coûts d'installation et d'exploitation. Pas de plomberie, de canalisations d'évacuation, de filtration ni de maintenance associée.



Meilleure régularité.

Produisez à chaque fois des mets de grande qualité. Le système **Structured Air Technology®** permet une meilleure uniformité de cuisson et des mets de meilleure qualité. Pas de détérioration des aliments. Pas de points chauds et froids.

Un contrôle avancé.

Conçue de manière volontairement simple, l'interface intuitive et conviviale propose des recettes programmables pour assurer la régularité de chaque cuisson.

Ouvrez la porte à votre guise.

Les rideaux d'air verticaux éliminent presque totalement les pertes de chaleur. Pas de souffle d'air chaud. Porte plus froide. Temps de récupération plus courts.



Vector® série H Comptoir

Sans évacuation. Compact.

Parfait pour les petits espaces.



La polyvalence dans un encombrement réduit et sans évacuation.

Les fours Vector® série H sont idéaux lorsque l'espace est limité et que vous avez besoin de flexibilité pour cuisiner ce que vous voulez quand vous voulez. Ils offrent un encombrement réduit de 533 mm [21"] et

un fonctionnement sans évacuation, éliminant ainsi la nécessité d'une hotte de ventilation. Nos modèles de comptoir sont la solution idéale pour les petits espaces.

Option de modèle large.

Élargissez encore plus votre menu avec les modèles larges de la série H. Faites cuire des pizzas de 41 cm, des hors-d'œuvre et d'autres plats en même temps, le tout dans un espace compact de 610 mm sans ventilation. Modèle large disponible avec 2 ou 3 compartiments.

- **Placez-le n'importe où. Sans évacuation.** Compact. Faible encombrement de 21" [533 mm] avec 2, 3 ou 4 compartiments.
- Contrôlez la température, la vitesse du ventilateur et le temps de cuisson dans chaque compartiment individuel du four.
- **Le système Structured Air Technology®** assure une meilleure uniformité de cuisson et des mets de meilleure qualité.
- Fonctionnement simple et intuitif pour **des économies de main-d'œuvre.**
- Permet de cuire jusqu'à **2 fois plus d'aliments** qu'un four traditionnel.
- **Remplacez ou simplifiez plusieurs pièces d'équipement.** Ces fours peuvent faire le travail d'un four micro-ondes et combiné, d'un grill, d'un four convoyeur, d'une salamandre et bien plus encore ; tout cela en garantissant des mets de meilleure qualité dans un petit espace.
- Faites cuire chaque préparation exactement comme elle doit l'être, pour sublimer vos plats.
- Répartition de la chaleur efficace et uniforme.
- **Ouvrez la porte à votre guise.** Les rideaux d'air verticaux éliminent presque totalement les pertes de chaleur. Porte plus froide. Pas de souffle d'air chaud.
- **Des couleurs personnalisées sont disponibles** pour améliorer l'image de marque et offrir une expérience attrayante aux clients.
- Le système de gestion à distance des fours **ChefLinc™** permet aux opérateurs de contrôler entièrement leurs fours, leurs menus et leur activité au moyen de données en temps réel.



Fours multi-cuisson Vector® | Comptoir série H



cheflinec activé

2 compartiments série H [disponibles en version Deluxe ou avec commandes simples]

NUMÉRO DE MODÈLE	DIMENSIONS CAPACITÉ	DIMENSIONS H x l x P
VMC-H2H	2 bacs gastronomes GN 1/1 530 mm x 325 mm x 65 mm	752 mm x 533 mm x 1003 mm
	4 bacs gastronomes GN 1/2 325 mm x 265 mm x 65 mm	
	POIDS D'EXPÉDITION 161 kg	
	POIDS NET 97 kg	
		ÉLECTRIQUE KW
		220-240 V
		220 V, monophasé, 50/60 Hz 5,4
		240 V, monophasé, 50/60 Hz 6,4
		380-415 V
		380 V, triphasé, 50/60 Hz 5,4
		415 V, triphasé, 50/60 Hz 6,4



cheflinec activé

3 compartiments série H [disponibles en version Deluxe ou avec commandes simples]

NUMÉRO DE MODÈLE	DIMENSIONS CAPACITÉ	DIMENSIONS H x l x P
VMC-H3H	3 bacs gastronomes GN 1/1 530 mm x 325 mm x 100 mm	929 mm x 533 mm x 1003 mm
	6 bacs gastronomes GN 1/2 325 mm x 265 mm x 65 mm	
	POIDS D'EXPÉDITION 202 kg	
	POIDS NET 126 kg	
		ÉLECTRIQUE KW
		220-240 V
		220 V, monophasé, 50/60 Hz 8,1
		240 V, monophasé, 50/60 Hz 9,6
		380-415 V
		380 V, triphasé, 50/60 Hz 8,1
		415 V, triphasé, 50/60 Hz 9,6



cheflinec activé

4 compartiments série H [disponibles en version Deluxe ou avec commandes simples]

NUMÉRO DE MODÈLE	DIMENSIONS CAPACITÉ	DIMENSIONS H x l x P
VMC-H4H	4 bacs gastronomes GN 1/1 530 mm x 325 mm x 100 mm	1108 mm x 533 mm x 1 003 mm
	8 bacs gastronomes GN 1/2 354 mm x 325 mm x 25 mm	
	POIDS D'EXPÉDITION 228 kg	
	POIDS NET 158 kg	
		ÉLECTRIQUE KW
		380-415 V
		380 V, triphasé, 50/60 Hz 10,8
		415 V, triphasé, 50/60 Hz 12,7

Fours multi-cuisson Vector® | Comptoir série H modèle large



cheflinc activé

2 compartiments série H modèle large [disponibles en version Deluxe ou avec commandes simples]

NUMÉRO DE MODÈLE
VMC-H2HW

DIMENSIONS CAPACITÉ
2 bacs gastronomes GN 1/1
530mm x 325mm x 100mm
2 bacs gastronomes GN 2/3
354mm x 325mm x 25mm

POIDS D'EXPÉDITION
145 kg

POIDS NET
110 kg

DIMENSIONS H x l x P
783mm x 600mm x 1013mm

ÉLECTRIQUE	KW
220-240 V	
220 V, monophasé, 50/60 Hz	7.7 – 9.1 kW
240 V, monophasé, 50/60 Hz	7.7 – 9.1 kW

380-415 V	
380 V, triphasé, 50/60 Hz	7.7 – 9.1 kW
415 V, triphasé, 50/60 Hz	7.7 – 9.1 kW



cheflinc activé

3 compartiments série H modèle large [disponibles en version Deluxe ou avec commandes simples]

NUMÉRO DE MODÈLE
VMC-H3HW

DIMENSIONS CAPACITÉ
3 bacs gastronomes GN 1/1
530mm x 325mm x 100mm
3 bacs gastronomes GN 2/3
354mm x 325mm x 25mm

POIDS D'EXPÉDITION
176 kg

POIDS NET
142 kg

DIMENSIONS H x l x P
981mm x 597mm x 1003mm

ÉLECTRIQUE	KW
380-415 V	
380 V, triphasé, 50/60 Hz	11.5 – 13.6 kW
415 V, triphasé, 50/60 Hz	11.5 – 13.6 kW



Alto-Shaam est spécialisée dans la création de produits et de solutions qui sont au cœur du succès de programmes de restauration dans diverses industries à travers le monde.

Gamme complète d'équipements pour cuisines professionnelles :

- Fours Combitherm®
- Fours à convection
- Fours Cook & Hold
- Cuves chauffantes
- Armoires chauffantes
- Présentoirs et vitrines
- Rôtissoires
- Fumoirs
- Tables chauffantes et stations de découpe
- Fours multi-cuisson Vector®

GLOBAL EQUIPMENT



ALTO-SHAAM BENELUX

KlopPro B.V.
Oostergracht 7
3763 LX Soest
The Netherlands

+31 (0) 30 - 2412 021 • info@alto-shaam.nl • www.alto-shaam.nl

La direction n'est pas responsable des erreurs d'impression ou de frappe.

ALTO-SHAAM®