

VECTOR® MULTI-COOK-OVENS | ALTO-SHAAM.



Bereid het **onbekende te proberen.**

Wij ontwikkelen baanbrekende oplossingen waarmee onze klanten beschikken over de apparatuur en het vertrouwen die ze nodig hebben om nieuwe ideeën op te doen en nieuwe kansen te grijpen. We streven elke dag naar het ontwerpen van apparaten voor voedselbereiding die net zo intuïtief en efficiënt zijn als hun betrouwbaarheid. Hiermee helpen we onze klanten om een hoger rendement op hun investeringen te behalen en hun creativiteit te ontplooiën. We hebben onze reputatie verdiend door onze klanten te helpen met hun reputatie.

Het hoofdkantoor en de fabriek van Alto-Shaam bevinden zich in Menomonee Falls, Wisconsin, VS en het bedrijf levert voedselbereidingsapparatuur die is gemaakt in de VS aan meer dan 90 landen wereldwijd.



Een revolutie in **kook- technologie.**

Smaken veranderen snel. Vandaag de dag zijn klanten avontuurlijker en ze hebben hogere verwachtingen dan ooit tevoren. Dit heeft geleid tot een explosie van nieuwe culinaire mogelijkheden.

In dit continu veranderende landschap zijn veelzijdige, nauwkeurige en efficiënte ovens nodig. Helaas voldeden de bestaande technologieën niet. Vooral bij het bereiden van grote

hoeveelheden. Ongelijke bereiding. Arbeidsintensieve werkzaamheden. Lange bereidingstijden. Ingewikkeld onderhoud. De oplossing? Vector® Multi-Cook-ovens.

Vector is de enige oven waarmee gelijktijdige, hoogwaardige bereiding van diverse gerechten mogelijk is. U kunt de temperatuur, ventilatiesnelheid en de bereidingstijd van elke ovenkamer apart instellen. Verschillende gerechten. In dezelfde

oven. Op hetzelfde moment. Zonder smaakoverdracht. Hierdoor kan elk gerecht worden bereid op de ideale temperatuur.

In plaats van gerechten aan te passen aan uw oven, is er nu een oven die zich aanpast aan uw gerechten. Traditionele ovens of convectorovens zijn traag, bieden één temperatuur en ventilatorsnelheid, en het gerecht wordt ongelijkmatig bereid, tenzij het wordt gedraaid.

Beperkingen van bestaande oplossingen

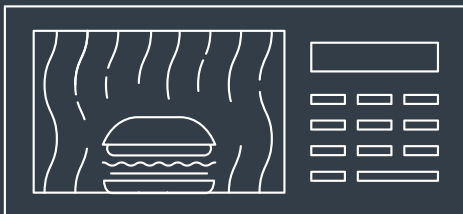


Traditionele ovens of convectieovens

zijn traag, bieden één temperatuur en ventilatorsnelheid, en het gerecht wordt ongelijkmatig bereid, tenzij het wordt gedraaid.



Bij **impingement-ovens** zijn er specifieke warme plekken, tenzij het voedsel wordt verplaatst. Deze ovens hebben een beperkte capaciteit.



Magnetrons leveren slechte voedselkwaliteit, waardoor de mogelijkheid om het eten te bewaren aanzienlijk daalt. Bovendien bieden deze ovens een beperkte capaciteit.

Ovens die anders zijn.

Het geheim van de Vector® Multi-Cook-ovens is de Structured Air Technology®.

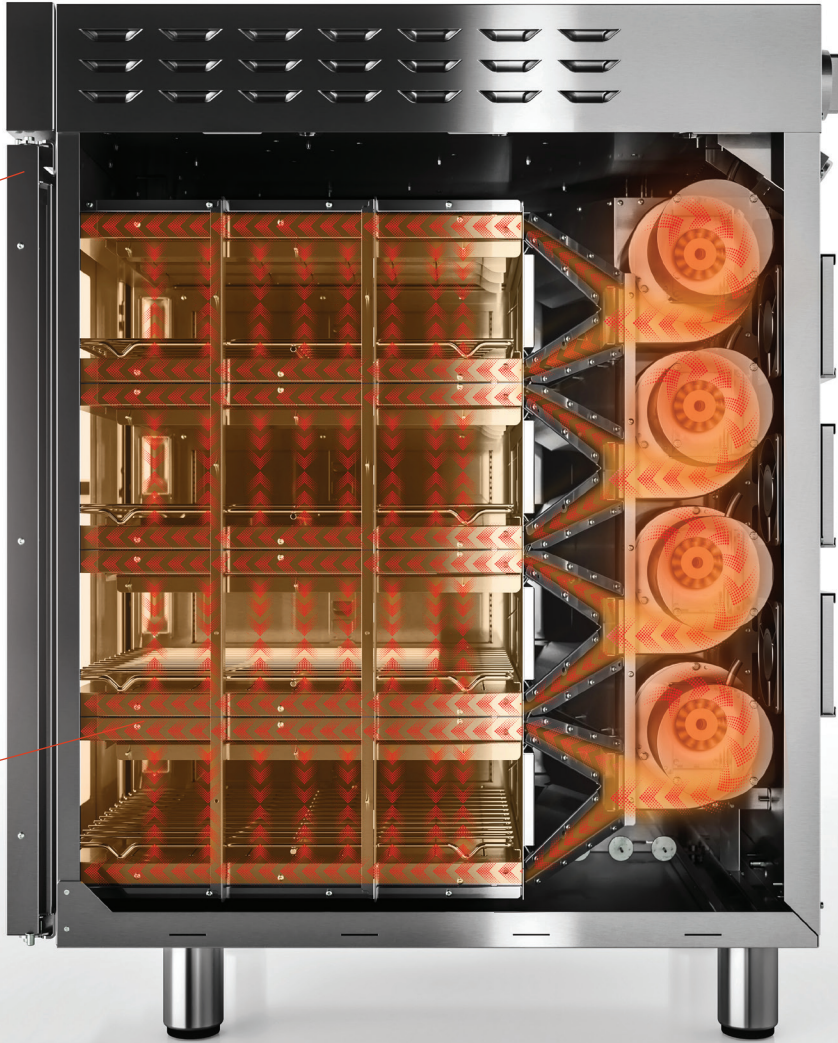
Deze innovatie biedt tot **vier ovens in één**: van elke kamer kunnen de temperatuur, ventilatorsnelheid en bereidingstijd onafhankelijk van elkaar worden ingesteld.

Bereid maximaal vier verschillende gerechten tegelijkertijd zonder smaakoverdracht.

Bereid voedsel zoals het bereid moet worden, voor een perfecte maaltijd.



Wat is **Structured Air Technology**®?



 Verticale gordijnen van lucht: Geen warmteverlies. Koelere deur. Geen sterke stroom warme lucht. Open desgewenst de deur tijdens de bereiding.

 Elke ovenkamer heeft zijn eigen onafhankelijke luchtstroom, warmtebron en ventilator.

 De lucht stroomt via de opwaartse en neerwaartse sleuven en gaten in de straalplaten, zodat de warmte efficiënt en gelijkmatig wordt verdeeld. Geen warme en koude plekken.

 Bereid 2x sneller dan een traditionele oven - met een betere voedselkwaliteit.

 Bereid tweemaal zo veel voedsel in dezelfde tijd dan met traditionele ovens.

Innovatie die resultaten oplevert.

Ongeëvenaarde volumes.

Met een Vector-oven bereidt u in dezelfde tijd tweemaal zo veel voedsel als met een traditionele oven.

Ongeëvenaarde flexibiliteit.

Bereid maximaal vier verschillende gerechten tegelijkertijd zonder smaakoverdracht. U kunt de temperatuur, ventilatiesnelheid en de bereidingstijd van elke ovenkamer instellen.

Minder geschoolde arbeid nodig.

Minimaliseer extra stappen in de voedselproductie en de noodzaak om bakken in de gaten te houden en te verwisselen.

Werking zonder water.

Verlaag installatie- en operationele kosten. Er is geen loodgieterswerk, afvoer, filtratie of bijbehorend onderhoud nodig.



Superieure consistentie.

Lever elke keer dezelfde gerechten van hoge kwaliteit. **Structured Air Technology®** biedt een superieure gelijkmatige bereiding en voedselkwaliteit. Geen kwaliteitsafname van het voedsel. Geen warme en koude plekken.

Geavanceerde bediening.

Zeer eenvoudige, intuïtieve en gebruiksvriendelijke interface met programmeerbare recepten voor consistente resultaten.

Open de deur wanneer nodig.

Verticale luchtgordijnen waardoor er bijna geen warmteverlies is. Geen sterke stroom warme lucht. Koelere deur. Kortere opwarmtijden.



Vector® H-serie **Werkblad- model**

Geen ventilatieopeningen.
Compact. Perfect voor kleine
ruimten.



Veelzijdigheid in een compact systeem zonder ventilatieopeningen.

Vector®-ovens uit de H-serie zijn ideaal op plaatsen waar de ruimte beperkt is. U hebt de flexibiliteit om te koken wat en wanneer u maar wilt. Deze ovens hebben een compact formaat van 533 mm en geen ventilatieopeningen,

waardoor er geen luchtuitlaat nodig is. Onze werkbladmodellen zijn de perfecte oplossing voor krappe ruimtes.

Optie voor breed model.

Breid uw menu nog verder uit met de brede modellen van de H-serie. Bak pizza's van 41 cm, hapjes en nog veel meer tegelijk, allemaal in een compact formaat van 610 mm zonder ventilatieopeningen. Breed model leverbaar met 2 of 3 kamers.

- **Overal te plaatsen. Geen ventilatieopeningen.** Compact. Formaat van 21" (533mm) met 2, 3 of 4 kamers.
- U kunt de temperatuur, ventilatiesnelheid en de bereidingstijd van elke ovenkamer apart instellen.
- **Structured Air Technology®** biedt een superieure gelijkmatige bereiding en voedselkwaliteit.
- Eenvoudige bediening voor **arbeidsbesparing**.
- Bereid tot **twee keer meer eten** dan met een traditionele oven.
- **Vervangt of ontlast meerdere apparaten.** Deze ovens kunnen het werk van magnetrons en snelkokers, grills, commerciële ovens, salamanders en meer doen - met een betere voedselkwaliteit en in een kleine ruimte.
- Bereid voedsel zoals het bereid moet worden, voor een perfecte maaltijd.
- Efficiënte, gelijkmatige warmteverdeling.
- **Open de deur wanneer nodig.** Verticale luchtgordijnen waardoor er bijna geen warmteverlies is. Koelere deur. Geen sterke stroom warme lucht.
- **Er zijn aangepaste kleuren beschikbaar** voor duidelijkere branding en een herkenbare ontvangstomgeving voor klanten.
- Het externe ovenbeheersysteem **ChefLinc™** biedt gebruikers volledige controle over hun ovens, menu's en activiteiten met real-time gegevens binnen handbereik.



Vector® Multi-Cook-ovens | Werkbladmodel uit H-serie



cheflinc ingeschakeld

H-serie met 2 kamers [verkrijgbaar met luxe of eenvoudige bediening]

MODELNUMMER	CAPACITEIT EN AFMETINGEN	AFMETINGEN H X B X D
VMC-H2H	2 GN 1/1 bakken 530 mm x 325 mm x 65 mm 4 GN 1/2 bakken 325 mm x 265 mm x 65 mm	752 mm x 533 mm x 1003 mm
	VERZENDGEWICHT 161 kg	ELEKTRISCH 220-240 V 220 V, 1 fase, 50/60 Hz 5,4 240 V, 1 fase, 50/60 Hz 6,4
	NETTOGEWICHT 97 kg	380-415 V 380 V, 3 fases, 50/60 Hz 5,4 415 V, 3 fases, 50/60 Hz 6,4



cheflinc ingeschakeld

H-serie met 3 kamers [verkrijgbaar met luxe of eenvoudige bediening]

MODELNUMMER	CAPACITEIT EN AFMETINGEN	AFMETINGEN H X B X D
VMC-H3H	3 GN 1/1 bakken 530 mm x 325 mm x 65 mm 6 GN 1/2 bakken 325 mm x 265 mm x 65 mm	929 mm x 533 mm x 1003 mm
	VERZENDGEWICHT 202 kg	ELEKTRISCH 220-240 V 220 V, 1 fase, 50/60 Hz 8,1 240 V, 1 fase, 50/60 Hz 9,6
	NETTOGEWICHT 126 kg	380-415 V 380 V, 3 fases, 50/60 Hz 8,1 415 V, 3 fases, 50/60 Hz 9,6



cheflinc ingeschakeld

H-serie met 4 kamers [verkrijgbaar met luxe of eenvoudige bediening]

MODELNUMMER	CAPACITEIT EN AFMETINGEN	AFMETINGEN H X B X D
VMC-H4H	4 GN 1/1 bakken 530 mm x 325 mm x 65 mm 8 GN 1/2 bakken 354 mm x 325 mm x 25 mm	1108 mm x 533 mm x 1003 mm
	VERZENDGEWICHT 228 kg	ELEKTRISCH 380-415 V 380 V, 3 fases, 50/60 Hz 10,8 415 V, 3 fases, 50/60 Hz 12,7
	NETTOGEWICHT 158 kg	

Vector® Multi-Cook-ovens | Werkbladmodel uit H-serie brede optie



cheflinc ingeschakeld

H-serie met 2 kamers brede optie [verkrijgbaar met luxe of eenvoudige bediening]

MODELNUMMER
VMC-H2HW

CAPACITEIT EN AFMETINGEN
2 GN 1/1 bakken
530 mm x 325 mm x 100 mm
2 GN 2/3 bakken
354 mm x 325 mm x 25 mm

VERZENDGEWICHT
145 kg

NETTOGEWICHT
110 kg

AFMETINGEN H X B X D
783 mm x 600 mm x 1013 mm

ELEKTRISCH
220-240 V

220 V, 1 fase, 50/60 Hz 7.7 kW
240 V, 1 fase, 50/60 Hz 9.1 kW

380-415 V

380 V, 3 fases, 50/60 Hz 7.7 kW
415 V, 3 fases, 50/60 Hz 9.1 kW



cheflinc ingeschakeld

H-serie met 3 kamers brede optie [verkrijgbaar met luxe of eenvoudige bediening]

MODELNUMMER
VMC-H3HW

CAPACITEIT EN AFMETINGEN
3 GN 1/1 bakken
530 mm x 325 mm x 100 mm
3 GN 2/3 bakken
354 mm x 325 mm x 25 mm

VERZENDGEWICHT
176 kg

NETTOGEWICHT
142 kg

AFMETINGEN H X B X D
981 mm x 597 mm x 1003 mm

ELEKTRISCH
380-415 V

380 V, triphasé, 50/60 Hz 11.5 kW
415 V, triphasé, 50/60 Hz 13.6 kW



Alto-Shaam is gespecialiseerd in het maken van producten en systeemoplossingen die de kern vormen van succesvolle voedselbereiding in diverse branches over de hele wereld.

Compleet assortiment commerciële keukenapparatuur:

- Combitherm®-ovens
- Convectionovens
- Cook & Hold-ovens
- Bain-maries
- Warmhoudkasten
- Verkoopvitruines en vitrinekasten
- Rookovens
- Rotisserieovens
- Warmhoudplaten
- Verwarmde snijplateaus
- Vector® Multi-Cook-ovens

GLOBAL EQUIPMENT



ALTO-SHAAM.

ALTO-SHAAM BENELUX

KlopPro B.V.

Oostergracht 7
3763 LX Soest
Nederland

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

De directie is niet aansprakelijk voor druk of typefouten.

ALTO-SHAAM®