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 ontplooien. 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.

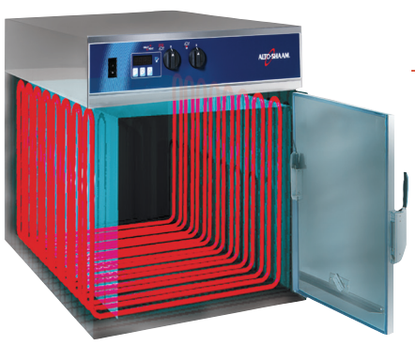
ONS VERHAAL

Jaren 60

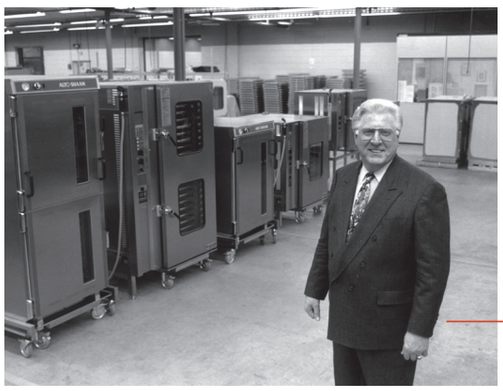
De oprichter van het bedrijf, **Jerry Maahs,** was op zoek naar een manier om gefrituurde kip warm te houden voor bezorging tijdens de winter in Wisconsin. Hij gebruikte thermische kabels om innovatieve warmhoudkasten te maken. Halo Heat® debuteert in 1968 op de National Restaurant Association Show.

Jaren 70

Wat begon als een experiment met het nachtelijk bereiden van ribeye, heeft geleid tot een geheel nieuwe categorie van commerciële keukenapparatuur: **Cook & Hold-ovens met exclusieve Halo Heat®-technologie.**



Jaren 80

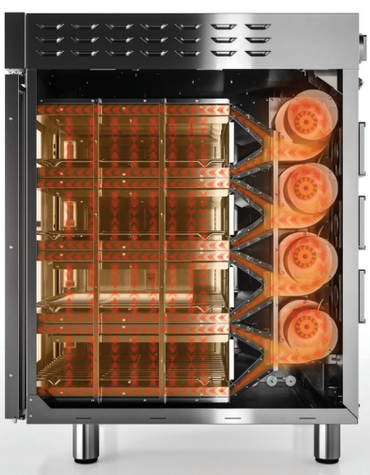


Moderne keukens moeten steeds veelzijdiger en efficiënter worden, en Alto-Shaam voorziet in die behoefte met behulp van de baanbrekende **Combitherm®-oven.**

Jaren 90

Alto-Shaam ontwikkelt zich tot een vooruitstrevend bedrijf dat complete keukensystemen biedt. Dit leidt tot een explosieve groei en uitbreiding. Het bedrijf voert overal installaties uit, van cruiseschepen tot Antarctica.

Jaren 10



In de veranderende branche ziet Alto-Shaam het potentieel in van Structured Air Technology® en gaat samenwerken met Phil McKee, oprichter en CEO van Appliance Innovation. Samen ontwikkelen ze het revolutionaire assortiment **Vector® Multi-Cook-ovens.**

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.

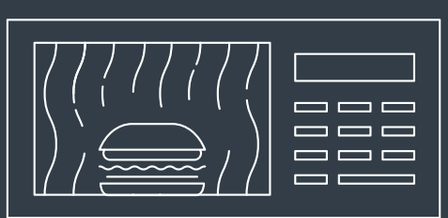
Vector is de enige oven waarmee gelijktijdige, hoogwaardige bereiding van diverse gerechten mogelijk is. U kunt de temperatuur, ventilatiesnelheid en de bereidingstijd van elke ovenkamer apart instellen. Verschillende gerechten. In dezelfde oven. Op hetzelfde moment. Zonder smaakoverdracht. Hierdoor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



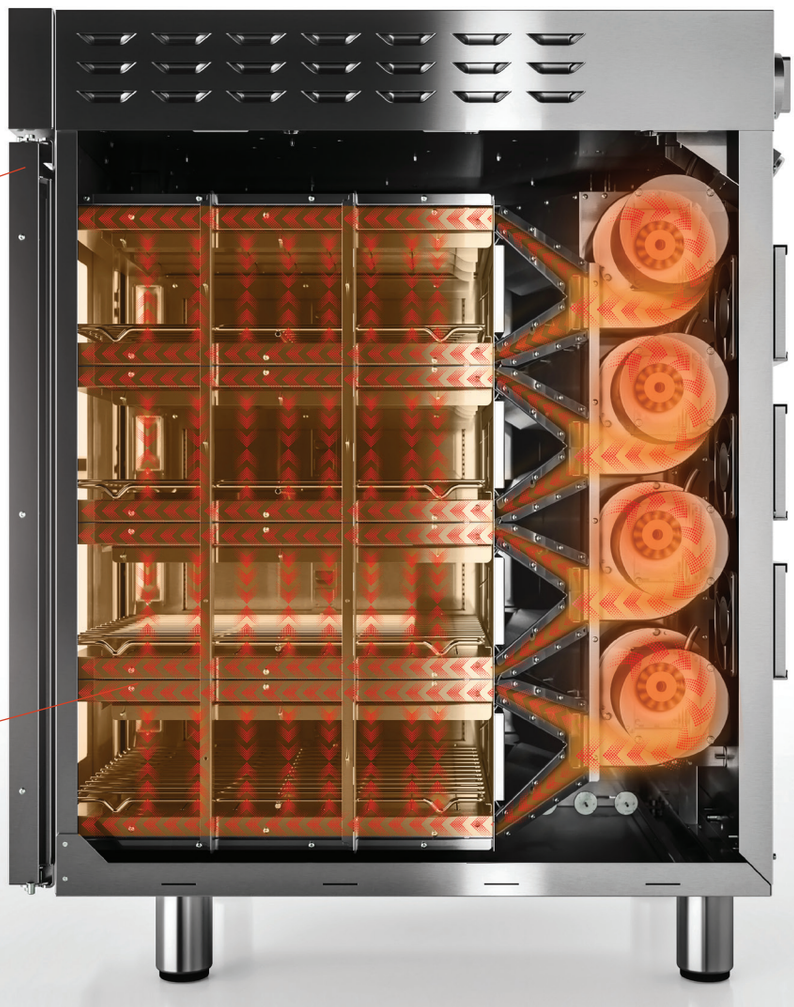
Magnetrons leveren slechte voedselkwaliteit, waardoor de mogelijkheid om het eten te bewaren aanzienlijk daalt. Bovendien bieden deze ovens een beperkte capaciteit.

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.



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.

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

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 veelzijdigheid.

Vector® kan het werk van traditionele ovens, magnetrons en snelkokers, commerciële ovens en salamanders doen, maar met een betere voedselkwaliteit.

Werking zonder water.

Omdat Vector-ovens volledig waterloos zijn, bespaart u op installatiekosten en operationele kosten. Er zijn 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. Niet nodig om te kijken en bakken te draaien.

Meer menumogelijkheden.

Bereid maximaal vier verschillende gerechten tegelijkertijd zonder smaakoverdracht.

Minder geschoolde arbeid nodig.

Volledig programmeerbaar via gebruiksvriendelijke bediening. Voedsel bereiden met één druk op de knop dankzij programmeerbare recepten met elk maximaal drie fasen.

Hogere productie.

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

Vector® H-serie
Werkblad-model

Geen ventilatieopeningen.

Compact. Perfect voor kleine ruimten.

Deze oven kunt u overal plaatsen.

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.

Krachtig. Klein.

- **Overal te plaatsen.** Geen ventilatieopeningen. Compact. Formaat: 533 mm.
- 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 **2x meer voedsel** dan bij een traditionele oven.
- 2, 3 of 4 kamers met bakplaten van half formaat of warmhoudbakken van volwaardig formaat.
- 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.

Vector® F-serie
Vrijstaand

Ideaal voor het bereiden
van grote hoeveelheden.

Krachtpatser in de keuken.

Een Vector®-oven uit de F-serie kan twee traditionele ovens vervangen, zodat u de vloeroppervlakte van uw keuken en de workflow optimaliseert. Deze oven is verkrijgbaar met drie of vier kamers en door de verhoogde capaciteit kunt u hiermee de productie aanzienlijk verhogen. Ideaal voor het bereiden van grote hoeveelheden.

Hard werken wordt makkelijk.

- **Bespaar kostbare ruimte in de keuken.** Een Vector-oven uit de F-serie oven kan twee traditionele ovens vervangen.
- **Hogere capaciteit** met 3 of 4 kamers. Capaciteit van bakplaat of warmhoudbak van volwaardig formaat.
- **Aan te passen aan uw behoeften.** Breid grotere etenswaren op basis van tijd of optionele meter door kamers te combineren.
- 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 **2x meer voedsel** dan bij een traditionele oven.
- 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.

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

H-serie met 2 kamers

MODELNUMMER	CAPACITEIT EN AFMETINGEN	AFMETINGEN H X B X D	
VMC-H2	2 bakplaten van half formaat 18" x 13" x 1" 2 GN 2/3 bakken 354 mm x 325 mm x 25 mm	28-1/2" x 21" x 37-1/8" (724 mm x 533 mm x 942 mm)	**VERZENDGEWICHT** 161 kg **NETTOGEWICHT** 96 kg **VOLTAGES** 208-240 V, 1 fase, 60 Hz | 220-240 V, 1 fase, 50/60 Hz 380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz

MODELNUMMER	CAPACITEIT EN AFMETINGEN	AFMETINGEN H X B X D	
VMC-H2H	2 warmhoudbakken van volwaardig formaat 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 2 GN 1/1 bakken 530 mm x 325 mm x 100 mm	28-1/2" x 21" x 39-1/8" (724 mm x 533 mm x 993 mm)	**VERZENDGEWICHT** 161 kg **NETTOGEWICHT** 98 kg **VOLTAGES** 208-240 V, 1 fase, 60 Hz | 220-240 V, 1 fase, 50/60 Hz 380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz

H-serie met 3 kamers

MODELNUMMER	CAPACITEIT EN AFMETINGEN	AFMETINGEN H X B X D	
VMC-H3	3 bakplaten van half formaat 18" x 13" x 1" 3 GN 2/3 bakken 354 mm x 325 mm x 25 mm	35-5/8" x 21" x 37-1/8" (904 mm x 533 mm x 942 mm)	**VERZENDGEWICHT** 202 kg **NETTOGEWICHT** 125 kg **VOLTAGES** 208-240 V, 1 fase, 60 Hz | 208-240 V, 3 fasen 60 Hz 220-240 V, 1 fase, 50/60 Hz | 380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz

MODELNUMMER	CAPACITEIT EN AFMETINGEN	AFMETINGEN H X B X D	
VMC-H3H	3 warmhoudbakken van volwaardig formaat 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 3 GN 1/1 bakken 530 mm x 325 mm x 100 mm	35-5/8" x 21" x 39-1/8" (904 mm x 533 mm x 993 mm)	**VERZENDGEWICHT** 202 kg **NETTOGEWICHT** 128 kg **VOLTAGES** 208-240 V, 1 fase, 60 Hz | 208-240 V, 3 fasen 60 Hz 220-240 V, 1 fase, 50/60 Hz | 380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz

H-serie met 4 kamers

MODELNUMMER	CAPACITEIT EN AFMETINGEN	AFMETINGEN H X B X D	
VMC-H4	4 bakplaten van half formaat 18" x 13" x 1" 4 GN 2/3 bakken 354 mm x 325 mm x 25 mm	42-5/8" x 21" x 37-1/8" (1082 mm x 533 mm x 942 mm)	**VERZENDGEWICHT** 228 kg **NETTOGEWICHT** 157 kg **VOLTAGES** 208-240 V, 3 fasen 60 Hz | 380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz

MODELNUMMER	CAPACITEIT EN AFMETINGEN	AFMETINGEN H X B X D	
VMC-H4H	4 warmhoudbakken van volwaardig formaat 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 4 GN 1/1 bakken 530 mm x 325 mm x 100 mm	42-5/8" x 21" x 39-1/8" (1082 mm x 533 mm x 993 mm)	**VERZENDGEWICHT** 228 kg **NETTOGEWICHT** 160 kg **VOLTAGES** 208-240 V, 3 fasen 60 Hz | 380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz

Vector® Multi-Cook-ovens | **Werkbladmodel uit F-serie**

F-serie met 3 kamers

MODELNUMMER
VMC-F3E

CAPACITEIT EN AFMETINGEN
3 bakplaten van volwaardig formaat
18" x 26" x 1"
6 warmhoudbakken van volwaardig formaat
20-3/4" x 12-3/4" x 4"
3 GN 2/1 bakken
530 mm x 650 mm x 100 mm
6 GN 1/1 bakken
530 mm x 325 mm x 100 mm

AFMETINGEN H X B X D
32-1/4" x 40-3/4" x 42-1/2"
(820 mm x 1036 mm x 1078 mm)
VERZENDGEWICHT
261 kg
VOLTAGES
208-240 V, 3 fasen, 60 Hz
380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz
NETTOGEWICHT
214 kg

F-serie met 4 kamers

MODELNUMMER
VMC-F4E

CAPACITEIT EN AFMETINGEN
4 bakplaten van volwaardig formaat
18" x 26" x 1"
8 warmhoudbakken van volwaardig formaat
20-3/4" x 12-3/4" x 4"
4 GN 2/1 bakken
530 mm x 650 mm x 100 mm
8 GN 1/1 bakken
530 mm x 325 mm x 100 mm

AFMETINGEN H X B X D
39-3/8" x 40-3/4" x 42-1/2"
(998 mm x 1036 mm x 1078 mm)
VERZENDGEWICHT
320 kg
VOLTAGES
208-240 V, 3 fasen, 60 Hz
380-415 V, 3 fasen, 50/60 Hz
NETTOGEWICHT
272 kg

Bakafmetingen

WARMHOUDBAKKEN VAN VOLWAARDIG FORMAAT
(GN 1/1) 20" x 12" x 2,5" (530 mm x 325 mm x 65 mm)

WARMHOUDBAKKEN VAN HALF FORMAAT
(GN 1/2) 12" X 10" X 2,5" (325 mm x 265 mm x 65 mm)

BAKPLATEN VAN VOLWAARDIG FORMAAT:
18" X 26" X 1"

BAKPLATEN VAN HALF FORMAAT:
18" X 13" X 1"

Alto-Shaam begrijpt dat de oven het middelpunt van elke keuken is.
Daarom werken we continu aan het ontwerpen en produceren van producten die optimaal presteren onder de meest veeleisende omstandigheden zodat gebruikers elke maaltijd consistent en met vertrouwen kunnen bereiden. En ons team is net zo toegewijd aan het leveren van toonaangevende service en ondersteuning. U kunt erop vertrouwen dat wij voor u klaarstaan, van installatieoverleg tot 24-uurs apparatuurtraining en van dagelijkse technische hulp tot culinaire ondersteuning.

CAUTION
To prevent a child from being entrapped, keep out of reach of children and not in the vicinity of refrigerator.

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
- Convectieovens
- Cook & Hold-ovens
- Bain-maries
- Warmhoudkasten
- Verkoopvitrines en vitrinekasten
- Quickchillers™
- Rotisserieovens
- Rookovens
- Warmhoudplaten en snijplateaus
- Vector® Multi-Cook-ovens

ALTO-SHAAM

Menomonee Falls, WI, VS

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

ALTO-SHAAM ASIA
Shanghai, China
Telefoon: +86-21-6173-0336

ALTO-SHAAM CANADA
Concord, Ontario Canada
Gratis telefoonnummer 866-577-4484
Phone +1-905-660-6781

ALTO-SHAAM MEXICO
Telefoon: +1 262 509 6572

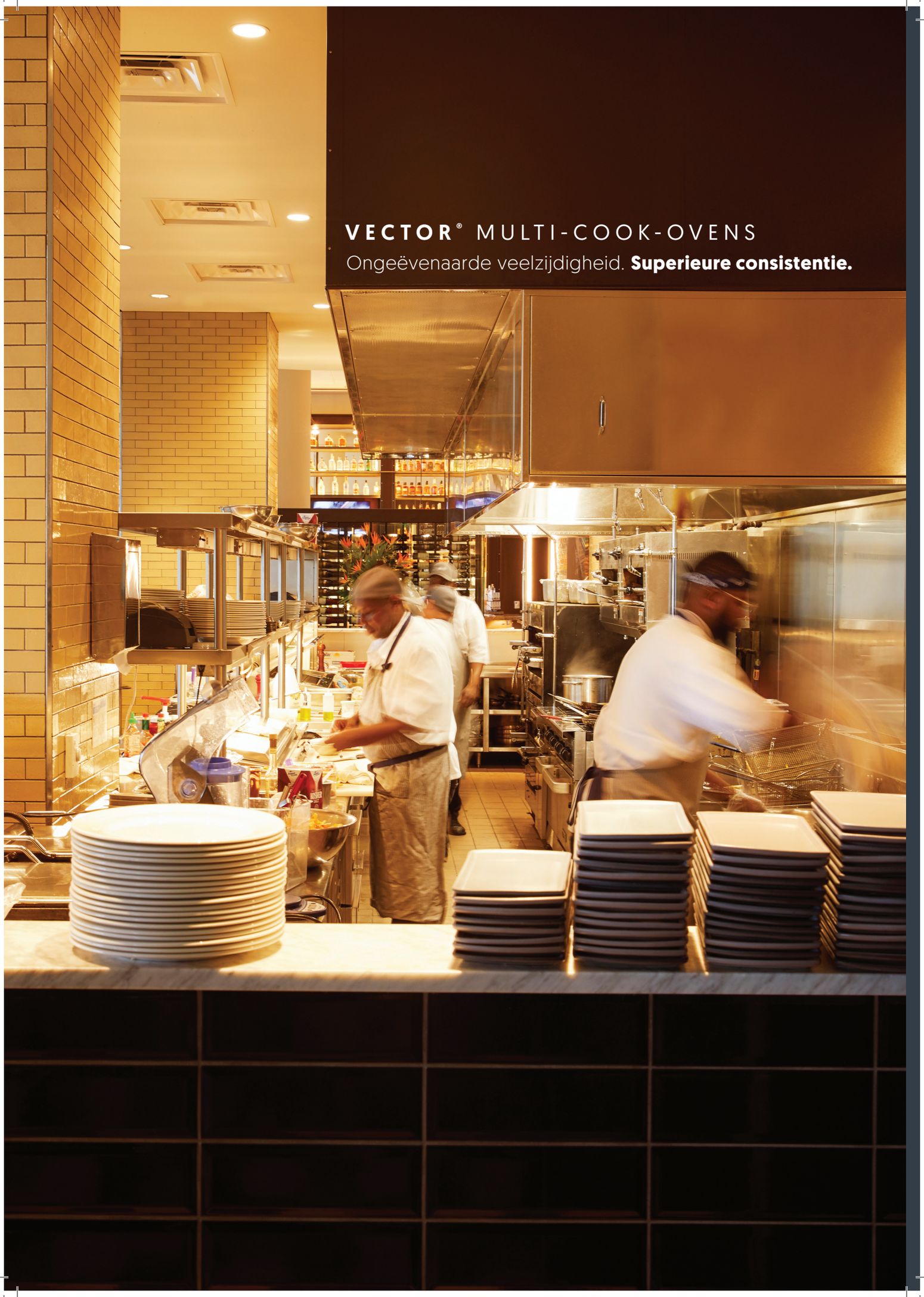
ALTO-SHAAM CENTRAL & SOUTH AMERICA
Miami, FL USA
Telefoon: +1 262 509 6572

ALTO-SHAAM MIDDLE EAST & AFRICA
Dubai, UAE
Telefoon: +971-4-321-9712

ALTO-SHAAM FRANCE, L.L.C.
Aix en Provence, France
Telefoon: +33(0)4-88-78-21-73

ALTO-SHAAM GMBH
Bochum, Germany
Telefoon: +49(0)234-298798-0

ALTO-SHAAM RUSSIA
Moscow, Russia
Telefoon: +7 903 7932331



VECTOR® MULTI-COOK-OVENS

Ongeëvenaarde veelzijdigheid. **Superieure consistentie.**

"Met deze ovens kan ons team het hoogwaardigste en meest consistente product leveren dat ik in mijn loopbaan heb gezien."

Michael Northern
Vice President/Partner
WJP Restaurant Group

ALTO-SHAAM®

www.alto-shaam.com

NL 1261 (2/19)