

HORNOS MÚLTIPLES VECTOR® | ALTO-SHAAM.



Dispuestos a probar **lo más novedoso.**

Somos pioneros en soluciones diseñadas para proporcionar a nuestros clientes el equipamiento y la confianza que necesitan para adoptar nuevas perspectivas y aprovechar nuevas oportunidades. Por eso, cada día nos esforzamos por diseñar soluciones de equipos de servicio de alimentos que son tan intuitivas y eficientes como fiables, y que ayudan a nuestros clientes a obtener un mayor rendimiento de su inversión y a desarrollar su creatividad. Porque nos ganamos nuestra reputación ayudando a nuestros clientes a ganarse la suya.

Con sede y planta de fabricación en Menomonee Falls [Wisconsin], Alto-Shaam se enorgullece de ofrecer equipos de servicio de alimentos realizados en los EE. UU. a más de 90 países en todo el mundo.



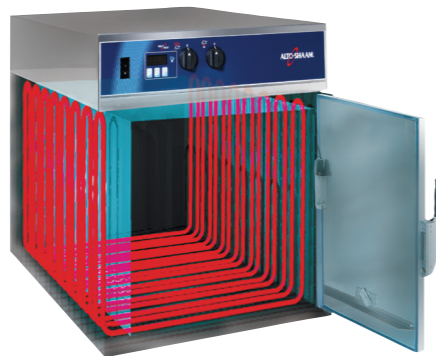
NUESTRA HISTORIA

Década de 1960



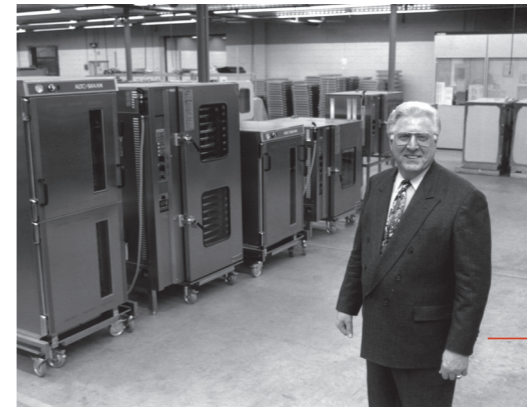
Jerry Maahs, fundador, que busca una manera de mantener el pollo frito caliente para la entrega durante los inviernos de Wisconsin, utiliza cables térmicos para crear innovadores gabinetes de conservación. Halo Heat® debuta en el Salón de la Asociación Nacional de Restaurantes de 1968.

Lo que comenzó como un experimento con la cocción durante la noche de un entrecot nos llevó a la creación de una categoría completamente nueva de equipos de cocina comerciales: **Hornos Cook & Hold con tecnología Halo Heat® exclusiva.**



Década de 1970

Década de 1980

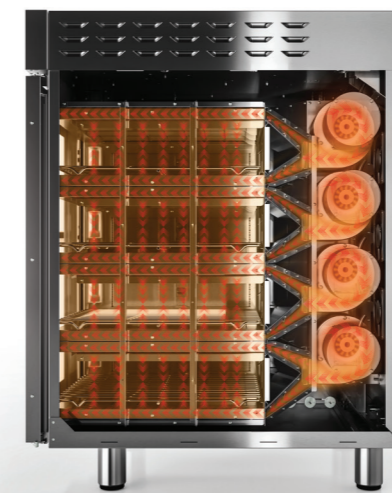


Al ver la creciente necesidad de que las cocinas modernas fueran cada vez más versátiles y eficientes, Alto-Shaam decide suplir esa necesidad con el innovador **horno Combitherm®**.

La evolución hacia una empresa con visión de futuro que ofrece sistemas completos de cocina da como resultado un crecimiento y una expansión espectaculares, realizando instalaciones en todas partes, desde compañías de cruceros hasta la Antártida.

Década de 1990

Década de 2010



Tras reconocer el potencial de cambio de la Structured Air Technology®, Alto-Shaam se asocia con Phil McKee, fundador y director general de Appliance Innovation, para desarrollar la revolucionaria línea de **hornos múltiples Vector®**.

Una revolución en la tecnología de cocción.

Los gustos están cambiando rápidamente. Los consumidores de hoy en día son más aventureros y tienen expectativas más elevadas. Lo que ha llevado a una explosión de nuevas opciones culinarias.

Navegar por este paisaje en constante cambio exige hornos versátiles, precisos y eficientes. Lamentablemente, la tecnología existente se quedó corta. Especialmente a la hora de cocinar por lotes. Cocción desigual.

Una operación que exige de mucho personal. Largos tiempos de cocción. Mantenimiento complicado. ¿La solución? Los hornos múltiples Vector®.

Vector es el único horno que permite la preparación simultánea y de alta calidad de una gran variedad de alimentos. Cada cámara ofrece un control individual sobre la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo de cocción. Diferentes alimentos. Un único horno.

Al mismo tiempo. Sin transferencia de sabor. Lo que significa que cada alimento se puede cocinar a su temperatura ideal.

Ahora, en lugar de adaptar los platos a su horno, hay un horno que perfecciona sus platos.

Los hornos tradicionales o de convección son lentos, ofrecen una única temperatura y velocidad del ventilador, y cocinan de forma desigual a menos que la comida vaya girando.

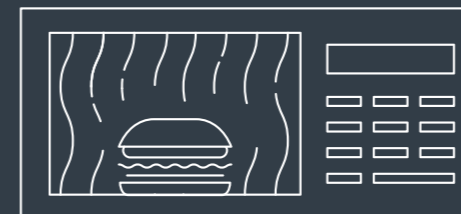
Limitaciones con las soluciones existentes



Los hornos tradicionales o de convección son lentos, ofrecen una única temperatura y velocidad del ventilador, y cocinan de forma desigual a menos que la comida vaya girando.



Los hornos de impacto de aire solo ofrecen puntos calientes si no se mueven los alimentos y cuentan con una capacidad limitada.



Los hornos microondas producen alimentos de mala calidad, lo que limita considerablemente la capacidad de retención de los alimentos y cuentan con una capacidad limitada.

Volumen y variedad de alimentos inigualables.

El secreto de los hornos múltiples Vector® radica en la tecnología Structured Air Technology®. Esta innovación ofrece hasta **cuatro hornos en uno**, donde cada cámara regula de forma independiente la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo de cocción. Cocine hasta cuatro alimentos diferentes de forma simultánea sin transferencia de sabor. Cocine como debe ser, para perfeccionar sus platos.



¿Qué es la tecnología **Structured Air Technology**®?



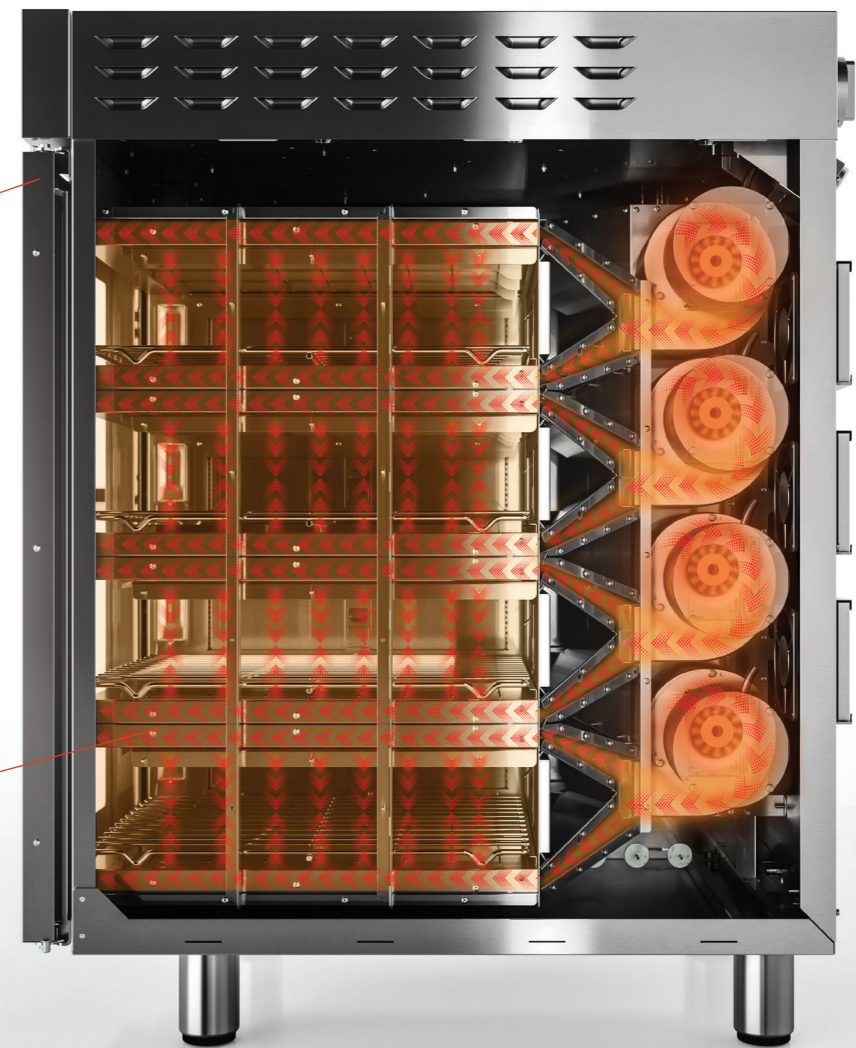
Cortinas verticales de aire: eliminan la pérdida de calor. Puerta más fría. No hay ráfaga de aire caliente. Abra la puerta cuando lo necesite mientras cocina.



El aire se dirige hacia arriba y hacia abajo a través de las ranuras y los orificios en las placas de inyectores para una distribución eficiente y uniforme del calor. No hay puntos fríos ni calientes.



Cada cámara tiene su propia ruta de aire, fuente de calor y ventilador.



Cocina 2 veces más rápido que un horno tradicional y ofrece una mejor calidad de los alimentos.



Cocina el doble de comida en el mismo tiempo que los hornos tradicionales.

Innovación que genera resultados.

Un volumen de alimentos inigualable.

Vector cocina el doble de comida en el mismo tiempo que los hornos tradicionales.

Una variedad inigualable.

Cocine hasta cuatro alimentos diferentes de manera simultánea, sin transferencia de sabor. Controle la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo de cocción en cada cámara.

Reduzca la mano de obra cualificada.

Elimine pasos en el proceso de elaboración de los alimentos y la necesidad de que los empleados tengan que estar pendientes de las bandejas y de girarlas.

Operación desprovista de agua.

Reduzca los costes de instalación y funcionamiento. Sin tuberías, drenajes, filtración ni costes de mantenimiento asociados.



Excelente consistencia.

Siempre ofrecen la misma alta calidad de alimentos. La tecnología **Structured Air Technology®** proporciona una cocción uniforme y alimentos de excelente calidad. No hay degradación de los alimentos. No hay puntos fríos ni calientes.

Control avanzado.

Cuentan con una interfaz intuitiva y fácil de usar, diseñada de forma deliberadamente sencilla, que dispone de recetas programables para asegurar que todos los alimentos se cocinen siempre con la misma calidad.

Abra la puerta cuando sea necesario.

Las cortinas verticales de aire eliminan casi por completo la pérdida de calor. No hay ráfaga de aire caliente. Puerta más fría. Tiempos de recuperación más cortos.



Vector® serie H Para encimera

Sin salida de humo. Compactos.
Perfecto para cualquier espacio
reducido.



Versatilidad en un espacio reducido y sin salida de humo.

Los hornos Vector® de la serie H son ideales en entornos donde prima el espacio y se necesita flexibilidad para cocinar lo que desee, cuando desee. Cuentan con un diseño compacto de 533 mm [21"] y sin salida de humo,

lo que elimina la necesidad de instalar una campana de extracción. Nuestros modelos de encimera son la solución perfecta para cualquier lugar de espacio reducido.

- **Colóquelos en cualquier lugar. Sin salida de humo.** Compactos. Diseño de 533 mm [21"] con 2, 3 o 4 cámaras.
- Controle la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo de cocción en cada cámara del horno.
- **La tecnología Structured Air Technology®** garantiza una cocción uniforme y alimentos de excelente calidad.
- Su funcionamiento sencillo e intuitivo permite **ahorrar en mano de obra.**
- Cocine hasta **dos veces más alimentos** que en un horno tradicional.
- **Sustituya diferentes equipos o reduzca su uso.** Estos hornos hacen el trabajo de los hornos microondas, las parrillas, los hornos de cinta transportadora de velocidad, las salamandras y mucho más, todo ello ofreciendo una mayor calidad de los alimentos y ocupando un espacio reducido.
- Cocine como debe ser, para perfeccionar sus platos.
- Eficiente incluso en la distribución del calor.
- **Abra la puerta cuando sea necesario.** Las cortinas verticales de aire eliminan casi por completo la pérdida de calor. Puerta más fría. No hay ráfaga de aire caliente.
- **Colores personalizados disponibles** que permiten mejorar la imagen de marca en entornos en los que estén a la vista de los clientes.



Vector® serie F Independiente

Perfecto para grandes volúmenes de cocción por lotes.

El héroe de la casa.

Un horno Vector® serie F puede sustituir a dos hornos tradicionales, optimizando la superficie y el flujo de trabajo de su cocina. Disponible con tres

o cuatro cámaras, su mayor capacidad significa que puede aumentar significativamente el rendimiento. Perfecto para grandes volúmenes de cocción por lotes.



El trabajo duro mucho más fácil.

- **Ahorre un valioso espacio en la cocina.** Un horno Vector serie F puede sustituir a dos hornos tradicionales.
- **Aumento de la capacidad** con 3 o 4 cámaras. Capacidad para bandejas de tamaño completo o para bandejas de hotel.
- **Se adapta a sus necesidades.** Cocine los alimentos que se encuentran en la parte superior por tiempo o por sonda opcional mediante la combinación de las cámaras.
- Controle la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo de cocción en cada cámara del horno.
- **La Structured Air Technology®** garantiza uniformidad de cocción y una excelente calidad de los alimentos.
- Funcionamiento sencillo para el **ahorro de mano de obra.**
- Cocine hasta **el doble de alimentos** que en un horno tradicional.
- Cocine como debe ser, para perfeccionar sus platos.
- Eficiente incluso en la distribución del calor.
- Abra la puerta cuando sea necesario. Las cortinas verticales de aire eliminan casi por completo la pérdida de calor. Puerta más fría. No hay ráfaga de aire caliente.

Hornos múltiples Vector® | Serie H para encimera



Serie H de 2 cámaras [disponible con control sencillo o de lujo]

NÚMERO DE MODELO	DIMENSIONES DE CAPACIDAD	DIMENSIONES AL x AN x PR	PESO DEL ENVÍO	PESO NETO
VMC-H2	2 bandejas planas medianas 18" x 13" x 1" 2 bandejas GN 2/3 (354 mm x 325 mm x 25 mm)	29-5/8" x 21" x 37-1/2" (752 mm x 533 mm x 953 mm)	161 kg (355 lb)	134 kg (295 lb)
VOLTAJES 208-240 V, 1 Ph, 60 Hz 220-240 V, 1 Ph, 50/60 Hz 380-415 V, 3 Ph, 50/60 Hz				

NÚMERO DE MODELO	DIMENSIONES DE CAPACIDAD	DIMENSIONES AL x AN x PR	PESO DEL ENVÍO	PESO NETO
VMC-H2H	2 bandejas de hotel grandes 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 2 bandejas GN 1/1 (530 mm x 325 mm x 100 mm) 2 bandejas planas medianas 18" x 13" x 1" 2 bandejas GN 2/3 (354 mm x 325 mm x 25 mm)	29-5/8" x 21" x 39-1/2" (752 mm x 533 mm x 1003 mm)	161 kg (355 lb)	134 kg (295 lb)
VOLTAJES 208-240 V, 1 Ph, 60 Hz 220-240 V, 1 Ph, 50/60 Hz 380-415 V, 3 Ph, 50/60 Hz				



Serie H de 3 cámaras [disponible con control sencillo o de lujo]

NÚMERO DE MODELO	DIMENSIONES DE CAPACIDAD	DIMENSIONES AL x AN x PR	PESO DEL ENVÍO	PESO NETO
VMC-H3	3 bandejas planas medianas 18" x 13" x 1" 3 bandejas GN 2/3 (354 mm x 325 mm x 25 mm)	36-5/8" x 21" x 37-1/2" (929 mm x 533 mm x 953 mm)	202 kg (445 lb)	171 kg (377 lb)
VOLTAJES 208-240 V, 1 Ph, 60 Hz 208-240 V, 3 Ph, 60 Hz 220-240 V, 1 Ph, 50/60 Hz 380-415 V, 3 Ph, 50/60 Hz				

NÚMERO DE MODELO	DIMENSIONES DE CAPACIDAD	DIMENSIONES AL x AN x PR	PESO DEL ENVÍO	PESO NETO
VMC-H3H	3 bandejas de hotel grandes 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 3 bandejas GN 1/1 (530 mm x 325 mm x 100 mm) 3 bandejas planas medianas 18" x 13" x 1" 3 bandejas GN 2/3 (354 mm x 325 mm x 25 mm)	36-5/8" x 21" x 39-1/2" (929 mm x 533 mm x 1003 mm)	202 kg (445 lb)	171 kg (377 lb)
VOLTAJES 208-240 V, 1 Ph, 60 Hz 208-240 V, 3 Ph, 60 Hz 220-240 V, 1 Ph, 50/60 Hz 380-415 V, 3 Ph, 50/60 Hz				

Serie H de 4 cámaras [disponible con control sencillo o de lujo]

NÚMERO DE MODELO	DIMENSIONES DE CAPACIDAD	DIMENSIONES AL x AN x PR	PESO DEL ENVÍO	PESO NETO
VMC-H4	4 bandejas planas medianas 18" x 13" x 1" 4 bandejas GN 2/3 (354 mm x 325 mm x 25 mm)	43-5/8" x 21" x 37-1/2" (1108 mm x 533 mm x 953 mm)	228 kg (502 lb)	200 kg (440 lb)
VOLTAJES 208-240 V, 3 Ph, 60 Hz 380-415 V, 3 Ph, 50/60 Hz				

NÚMERO DE MODELO	DIMENSIONES DE CAPACIDAD	DIMENSIONES AL x AN x PR	PESO DEL ENVÍO	PESO NETO
VMC-H4H	4 bandejas de hotel grandes 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 4 bandejas GN 1/1 (530 mm x 325 mm x 100 mm) 4 bandejas planas medianas 18" x 13" x 1" 4 bandejas GN 2/3 (354 mm x 325 mm x 25 mm)	43-5/8" x 21" x 39-1/2" (1108 mm x 533 mm x 1003 mm)	228 kg (502 lb)	201 kg (443 lb)
VOLTAJES 208-240 V, 3 Ph, 60 Hz 380-415 V, 3 Ph, 50/60 Hz				

Hornos múltiples Vector® | Serie F independiente



Serie F de 3 cámaras

NÚMERO DE MODELO	DIMENSIONES DE CAPACIDAD	DIMENSIONES AL x AN x PR
VMC-F3E	3 bandejas planas grandes 820 mm x 1036 mm x 1078 mm Capacidad para 6 bandejas de hotel grandes 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 3 bandejas GN 2/1 (530 mm x 650 mm x 100 mm) 6 bandejas GN 1/1 (530 mm x 325 mm x 100 mm)	32-1/4" x 40-3/4" x 42-1/2" (18" x 26" x 1") PESO DEL ENVÍO 261 kg (575 lb) VOLTAJES 208-240 V, 3 Ph, 60 Hz 380-415 V, 3 Ph, 50/60 Hz PESO NETO 214 kg (472 lb)



Serie F de 4 cámaras

NÚMERO DE MODELO	DIMENSIONES DE CAPACIDAD	DIMENSIONES AL x AN x PR
VMC-F4E	4 bandejas planas grandes 998 mm x 1036 mm x 1078 mm Capacidad para 8 bandejas de hotel grandes 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 4 bandejas GN 2/1 (530 mm x 650 mm x 100 mm) 8 bandejas GN 1/1 (530 mm x 325 mm x 100 mm)	39-3/8" x 40-3/4" x 42-1/2" (18" x 26" x 1") PESO DEL ENVÍO 320 kg (705 lb) VOLTAJES 208-240 V, 3 Ph, 60 Hz 380-415 V, 3 Ph, 50/60 Hz PESO NETO 272 kg (599 lb)

Dimensiones de las bandejas

BANDEJAS DE VAPOR GRANDES	[GN 1/1] 530 mm x 325 mm x 65 mm [20" x 12" x 2,5"]	BANDEJAS PLANAS GRANDES:	18" x 26" x 1"
BANDEJAS DE VAPOR MEDIANAS	[GN 1/2] 325 mm x 265 mm x 65 mm [12" x 10" x 2,5"]	BANDEJAS PLANAS MEDIANAS:	18" x 13" x 1"



En Alto-Shaam entendemos que el horno es la pieza central de cualquier cocina.

Es por eso que nos esforzamos incansablemente por diseñar y fabricar productos que funcionen a la perfección en las condiciones más exigentes para dar a los operadores confianza y consistencia en cada comida. Y nuestro equipo está igualmente comprometido a proporcionar un servicio y una asistencia líderes en la industria. De la consulta de instalación a la formación de los equipos las 24 horas del día, la asistencia técnica diaria y el apoyo culinario, puede confiar en que estamos a su disposición.



Alto-Shaam se especializa en la creación de productos y soluciones de sistema que son la clave para el éxito de los servicios de alimentos en una variedad de industrias de todo el mundo.



Menomonee Falls, WI EE. UU.

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

Línea completa de equipos de cocina comercial:

- Hornos Combitherm®
- Hornos de convección
- Hornos Cook & Hold
- Bandejas para bufet
- Mantenimiento del calor
- Estaciones de venta y Vitrinas
- Quickchillers™
- Hornos asadores
- Hornos ahumadores
- Mesas para trinchar y estantes térmicos Hornos múltiples Vector®

ALTO-SHAAM ASIA
Shanghái, China
Teléfono: +86-21-6173-0336

ALTO-SHAAM CANADÁ
Concord, Ontario, Canadá
Teléfono gratuito: 866-577-4484
Teléfono: +1-905-660-6781

ALTO-SHAAM MÉXICO
Teléfono: +1-262-251-3800

ALTO-SHAAM AMÉRICA CENTRAL Y AMÉRICA DEL SUR
Miami, FL, EE.UU.
Teléfono: +1-262-251-3800

ALTO-SHAAM ORIENTE MEDIO Y ÁFRICA
Dubái, Emiratos Árabes Unidos
Teléfono: +971-4-321-9712

ALTO-SHAAM FRANCIA, L.L.C.
Aix en Provence, Francia
Teléfono: +33(0)4-88-78-21-73

ALTO-SHAAM GMBH
Bochum, Alemania
Teléfono: +49(0)234-298798-0

ALTO-SHAAM RUSIA
Moscú, Rusia
Teléfono: +7 903 7932331

HORNOS MÚLTIPLES VECTOR®

Volumen y variedad de alimentos inigualables.



ALTO-SHAAM



«**Sin el Vector, Xilo no existiría.** Lo cocinamos todo en este horno. Lo usamos como horno de asar, como hornilla. **Para nosotros es imprescindible**».

Rosana Rivera

Chef y copropietaria
Restaurante Xilo Street Mexican

ALTO-SHAAM®