

# Multi-Cook-Ofen der Vector® F Serie

ALTO-SHAAM

CE-Zertifiziert

Stellen Sie sich die Flexibilität zur Steuerung der Temperatur, der Gebläsedrehzahl und der Zeit in mehreren, voneinander unabhängigen Ofenkammern vor. Ein Vector Multi-Cook-Ofen kann zwei herkömmliche Öfen ersetzen.

Der Vector-Ofen ist eine Revolution der Ofentechnologie und zeichnet sich durch die einzigartige Structured Air Technology® aus, die konzentriert Heißluft mit hoher Geschwindigkeit zuführt, um Speisen im Vergleich zu herkömmlichen Öfen schneller und gleichmäßiger zu erhitzen. Sparen Sie Zeit, ohne Behälter zu beaufsichtigen und umzuplatzieren. Garen Sie das Gewünschte genau dann, wann Sie es wollen.

**Unerreichte Flexibilität für die gleichzeitige Zubereitung** verschiedener Speisen ohne Geschmacksübertragung in drei oder vier Ofenkammern

**Regelung von Temperatur, Gebläsedrehzahl und Zeit jeder** Ofenkammer einzeln

**Überlegenes gleichmäßiges Garen und überlegene** Speisenqualität durch Structured Air Technology

**Durch die Kombination der Kammern** können hoch angerichtete Speisen gegart und der optionale Temperaturfühler verwendet werden

**Garen der doppelten Menge Speisen** im Vergleich zu einem herkömmlichen Ofen

**Weniger Arbeitsaufwand durch einfache Bedienung**

**Hergestellt in den USA** mit höchstem Qualitätsversprechen

**ISO 9001:2015-zertifiziert**

## Standard-Features

- Programmierbare Touchscreen-Steuerung
- Einfaches Hoch-/Herunterladen von Rezepten über USB-Anschluss
- Tür mit doppelverglaster Scheibe
- Ein (1) Gittereinschub aus Edelstahl und zwei (2) Düsenplatten pro Ofenkammer



KAPAZITÄT

**VMC-F3E:** 3 Einschübe,  
3 GN-Bleche 2/1 (530 mm x 650 mm x 100 mm) oder  
6 GN-Bleche 1/1 (530 mm x 325 mm x 100 mm) oder

**VMC-F4E:** 4 Einschübe,  
4 GN-Bleche 2/1 (530 mm x 650 mm x 100 mm) oder  
8 GN-Bleche 1/1 (530 mm x 325 mm x 100 mm) oder



TEMPERATUR

Maximal temperatur: 274°C



VMC-F4E  
Vier Kammern

VMC-F3E  
Drei Kammern  
Darstellung mit kombinierten unteren  
zwei Kammern und optionalem Fühler

## Ausführungen (eine Option auswählen)

### Modelle

- VMC-F3E
- VMC-F4E

### Elektrisch

- 380 – 415 V Drehstrom

### Stapelausführungen und Unterbauten

- Siehe Seite 3.

## Zubehör (alle zutreffenden Optionen auswählen)

### Fühler

- Kerntemperaturfühler mit einer Spitze und Schnellanschluss (5016820)

### Edelstahl-Unterbau

- 152 mm Höhe, mit Laufrollen, für alle Modelle (5025815)
- 381 mm Höhe, mit Standbeinen, für Stapel VMC-F3E/VMC-F3E (5025509)
- 446 mm Höhe, mit Laufrollen, für Stapel VMC-F3E/VMC-F3E (5025512)
- 546 mm Höhe, mit Standbeinen, für VMC-F4E (5025507)
- 611 mm Höhe, mit Laufrollen, für VMC-F4E (5025510)
- 724 mm Höhe, mit Standbeinen, für VMC-F3E (5025508)
- 789 mm Höhe, mit Laufrollen, für VMC-F3E (5025511)

### Kochgeschirr

- Grillwanne, halbgroß, 279 mm x 406 mm (PA-39135)
- Grillwanne, volle Größe, 451 mm x 660 mm (PA-39474)
- Gittereinschub (SH-39201)

### Reinigung

- EcoLab® Greaselift® (CE-39136)
- ChemCo Dirt Buster III (CE-39137)

### Stapelung

- Stapelungshalterung (5025571)

### Fettfilter

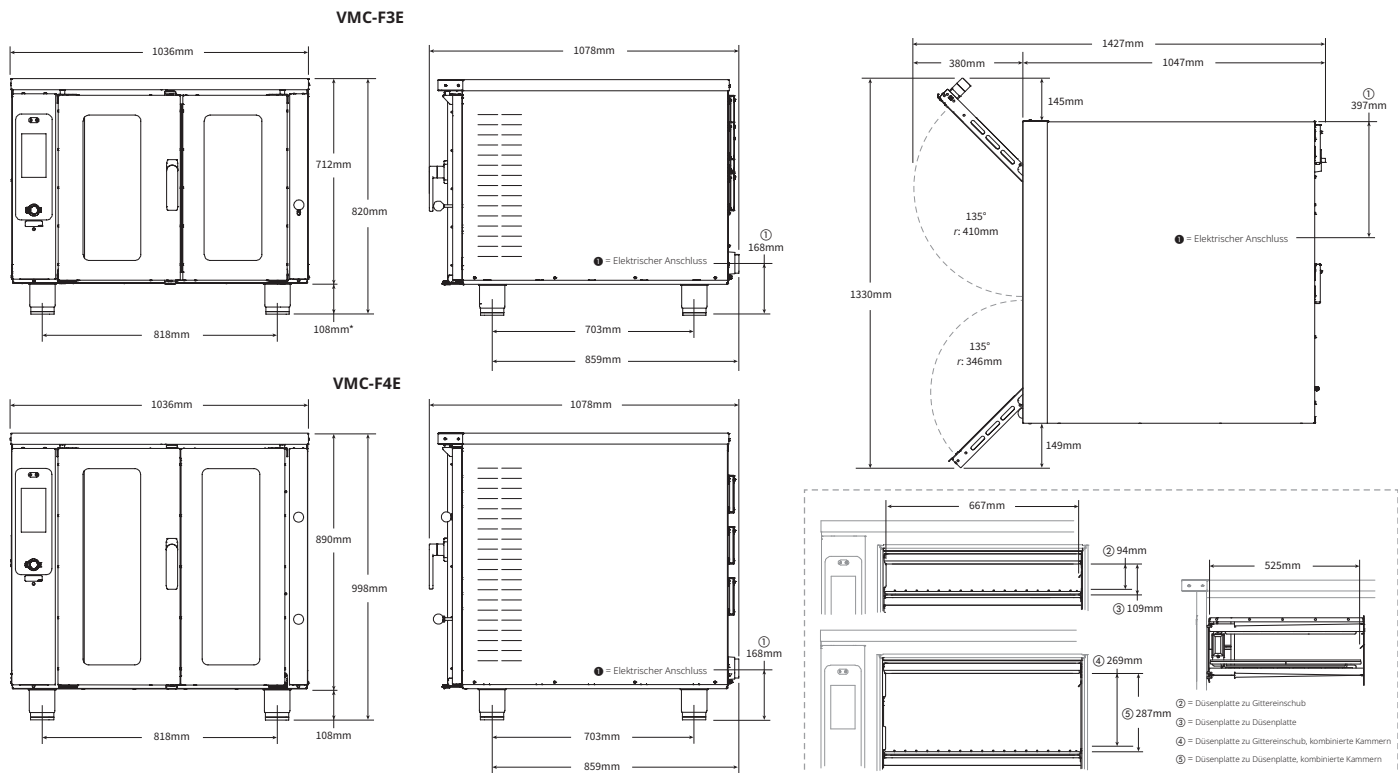
- Fettfiltersatz (pro Kammer) für Vector-Modelle H/HH (5027119)

# Multi-Cook-Ofen der Vector® F Serie



CE-Zertifiziert

## Technische Daten



\* Standbeinhöhe kann justiert werden zwischen -6 mm und +32 mm



ZUERST PRÜFEN

- Der Ofen muss waagrecht installiert werden.
- Dieser Ofen darf nicht in einem Bereich aufgestellt werden, in dem er durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.
- Der Ofen ist nicht für den Einbau vorgesehen.



FREIRAUM

**Oben: 51 mm**  
**Links: 51 mm**  
**Rechts: 51 mm**  
**Vorne: 51 mm**  
**Rückseite: 51 mm**



ABMESSUNGEN

Modell	Außen (H x B x T)	Innen (H x B x T)	Kammerhöhe (kombiniert)	Nettogewicht
VMC-F3E	820 mm x 1036 mm x 1078 mm	542 mm x 667 mm x 525 mm	109 mm (287 mm)	214 kg
VMC-F4E	998 mm x 1036 mm x 1078 mm	720 mm x 667 mm x 525 mm	109 mm (287 mm)	272 kg

### Versandabmessungen (L x B x H)\*

Modell	Versandabmessungen (L x B x H)*	Versandgewicht*
VMC-F3E	1422 mm x 1143 mm x 1143 mm	261 kg
VMC-F4E	1422 mm x 1143 mm x 1295 mm	320 kg

\*Informationen zum Versand auf dem Landweg, nur USA. Gewicht und Abmessungen für den Export im Werk nachfragen.



ELEKTRIK

	V	Ph	Hz	IEC-Drahtgröße (mm²)*	A	Trennschalter*	kW	Stecker-ausführung
<b>VMC-F3E</b>	380 - 415	3	50/60	4	15,9 - 18,4	32	10,5 - 12,1	kein Stecker, kein Kabel
<b>VMC-F4E</b>	380 - 415	3	50/60	10	21,1 - 24,5	32	14,0 - 16,2	kein Stecker, kein Kabel

\* Elektrische Anschlüsse müssen alle geltenden behördlichen Vorschriften und Bestimmungen erfüllen.



IP X4

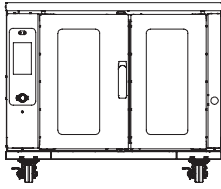
# Multi-Cook-Ofen der Vector®F Serie

CE-Zertifiziert

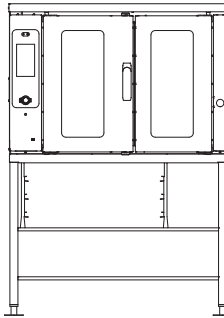


## Unterbauten und Stapel

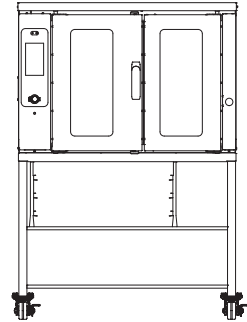
**VMC- F3E**  
**5025815**  
H: 865 mm  
B: 1042 mm  
T: 1078 mm



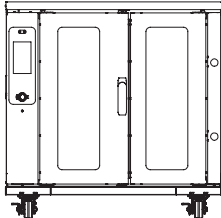
**VMC- F3E**  
**5025508**  
H: 1439 mm\*  
B: 1078 mm  
T: 1078 mm



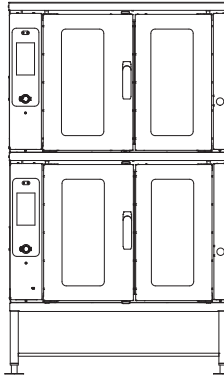
**VMC-F3E**  
**5025511**  
H: 1501 mm  
B: 1118 mm  
T: 1078 mm



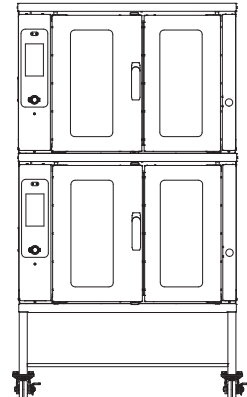
**VMC- F4E**  
**5025815**  
H: 1039 mm  
B: 1042 mm  
T: 1078 mm



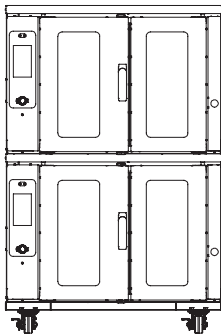
**VMC- F3E/VMC-F3E**  
**5025571**  
**5025509**  
H: 1809 mm\*  
B: 1078 mm  
T: 1078 mm



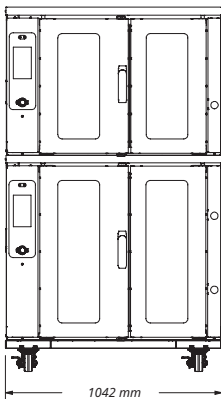
**VMC-F3E/VMC-F3E**  
**5025571**  
**5025512**  
H: 1871 mm  
B: 1118 mm  
T: 1078 mm



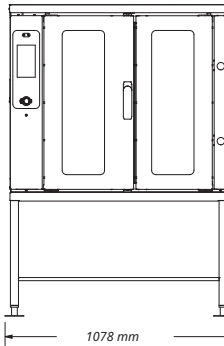
**VMC- F3E/VMC-F3E**  
**5025571**  
**5025815**  
H: 1577 mm  
B: 1042 mm  
T: 1078 mm



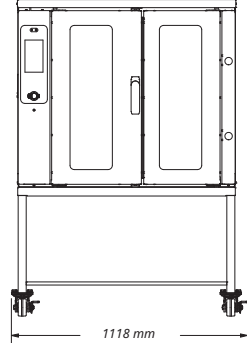
**VMC- F3E/VMC-F4E**  
**5025571**  
**5025815**  
H: 1754 mm  
B: 1042 mm  
T: 1078 mm



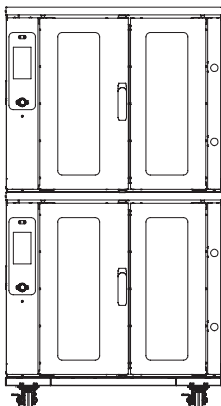
**VMC- F4E**  
**5025507**  
H: 1439 mm\*  
B: 1078 mm  
T: 1078 mm



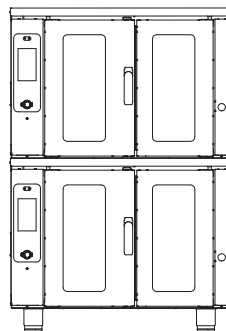
**VMC-F4E**  
**5025510**  
H: 1501 mm  
B: 1118 mm  
T: 1078 mm



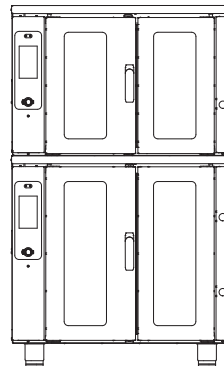
**VMC- F4E/VMC-F4E**  
**5025571**  
**5025815**  
H: 1932 mm  
B: 1042 mm  
T: 1078 mm



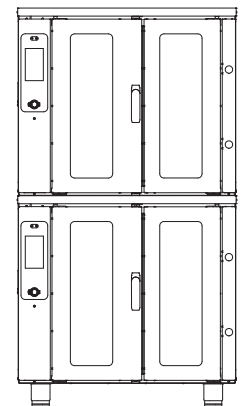
**VMC- F3E/VMC-F4E**  
**5025571**  
H: 1709 mm\*\*  
B: 1042 mm  
T: 1078 mm



**VMC-F4E/VMC-F4E**  
**5025571**  
H: 1887 mm\*\*  
B: 1042 mm  
T: 1078 mm



**VMC-F4E/VMC-F4E**  
**5025571**  
H: 1887 mm\*\*  
B: 1042 mm  
T: 1078 mm



\* Unterbauhöhe kann justiert werden zwischen -12 mm und +16 mm

\*\* Standbeinhöhe kann justiert werden zwischen -6 mm und +32 mm

**KONTAKTAUFNAHME**

W164 N9221 Water Street | Menomonee Falls, Wisconsin 53051 | U.S.A.  
Tel.: (+1) 262.251.3800 | 800.558.8744 U.S.A./Kanada | Fax: 262.251.7067

[alto-shaam.com](http://alto-shaam.com)