

МУЛЬТИПЕЧИ ВЕКТОР® | ALTO-SHAAM.



Готовность к новым открытиям.

Мы создаем инновационные решения, чтобы предоставить нашим клиентам оборудование и чувство уверенности, необходимые для открытия новых горизонтов и поиска нестандартных возможностей. Каждый день мы стремимся разрабатывать оборудование для общественного питания, которое является столь же интуитивно понятным и эффективным, сколько и надежным, чтобы помочь нашим клиентам успешнее окупать инвестиции и раскрывать весь творческий потенциал. Ведь наша репутация напрямую зависит от репутации наших клиентов.

Имея штаб-квартиру и завод-изготовитель в Меномони-Фолс, штат Висконсин, Alto-Shaam с гордостью предлагает оборудование для общественного питания, созданное в США, более чем в 90 странах по всему миру.



НАША ИСТОРИЯ

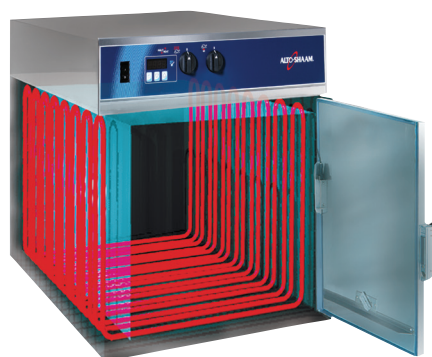
1960-е



Основатель компании **Джерри Маас**, ища способ сохранения жареного цыпленка теплым во время доставки в период висконсинских зим, начинает использовать гибкие нагревательные элементы и создает инновационные тепловые шкафы. Halo Heat® впервые были представлены в 1968 году на выставке Национальной ассоциации ресторанов (National Restaurant Association Show).

Все началось с ночного эксперимента по приготовлению говядины, который привел к созданию совершенно новой категории профессионального кухонного оборудования: **печей томления с эксклюзивной технологией Halo Heat®**.

1970-е



1980-е

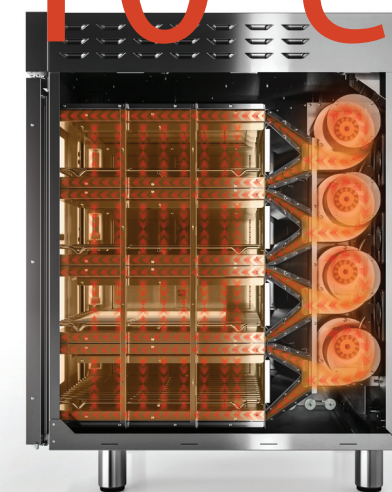


В ответ на растущую потребность в обеспечении универсальности и эффективности современных кухонь Alto-Shaam создает инновационную печь — пароконвектомат **Combitherm®**.

Развитие прогрессивной компании, предлагающей полноценные кухонные системы, приводит к значительному росту и расширению бизнеса и получению заказов из разных точек мира — от круизных лайнеров до Антарктики.

1990-е

2010-е



Понимая, как технология Structured Air Technology® может преобразовать отрасль, компания Alto-Shaam объединяется с Филом МакКи, основателем и генеральным директором Appliance Innovation, чтобы разработать революционную линейку мультипечей **Vector®**.

Инновационное решение в сфере кулинарии.

Вкусы быстро меняются. Сегодняшние потребители больше любят эксперименты и имеют более высокие ожидания, чем когда-либо ранее. Все это привело к появлению огромного количества новых заведений общественного питания.

Функционирование в этой постоянно меняющейся среде требует наличия универсальных, точных и эффективных печей. К сожалению, существующие технологии не справляются с этой задачей, особенно когда речь идет

о приготовлении больших партий. Неравномерное приготовление. Трудоемкий процесс. Долгое время приготовления. Сложное обслуживание. Решение этих проблем найдено! Это мультипечи Vector®.

Vector — единственная печь, которая позволяет одновременно готовить разноплановые блюда высокого качества. Вы можете контролировать температуру, скорость вентилятора и время приготовления отдельно в каждой камере. Различные блюда.

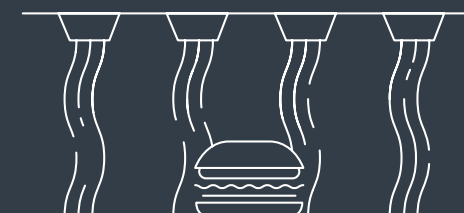
В одной печи. Одновременно. Без смешивания вкусов и ароматов. Это означает, что каждый продукт можно готовить при идеальной температуре.

Теперь не нужно подстраивать рецепт под печь, ведь у вас есть оборудование, которое позволит приготовить идеальное блюдо. Традиционные конвекционные печи работают медленно, позволяют выбрать только одну температуру и скорость вентилятора и неравномерно пропекают блюдо, если его не перевернуть.

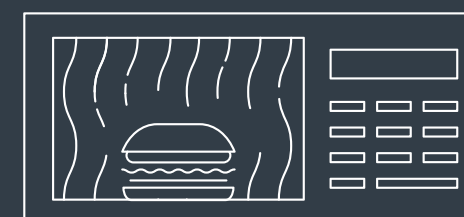
Недостатки существующих решений



Традиционные конвекционные печи работают медленно, позволяют выбрать только одну температуру и скорость вентилятора и неравномерно пропекают блюдо, если его не перевернуть.



Печи, использующие направленные потоки воздуха, неравномерно прогревают участки, если блюдо не перемещается, и их вместимость ограничена.



Микроволновые печи обеспечивают низкое качество блюд, что значительно ограничивает возможность хранения продуктов, и имеют малую вместимость.

Непревзойденный выход продукции и разнообразие блюд.

Секрет мультипечей Vector® кроется в применении технологии Structured Air Technology®.

Эта инновация обеспечивает до **четырёх печей в одной**, поскольку вы можете контролировать температуру, скорость вентилятора и время приготовления отдельно для каждого уровня.

Готовьте до четырех различных блюд одновременно без смешивания вкусов и ароматов.

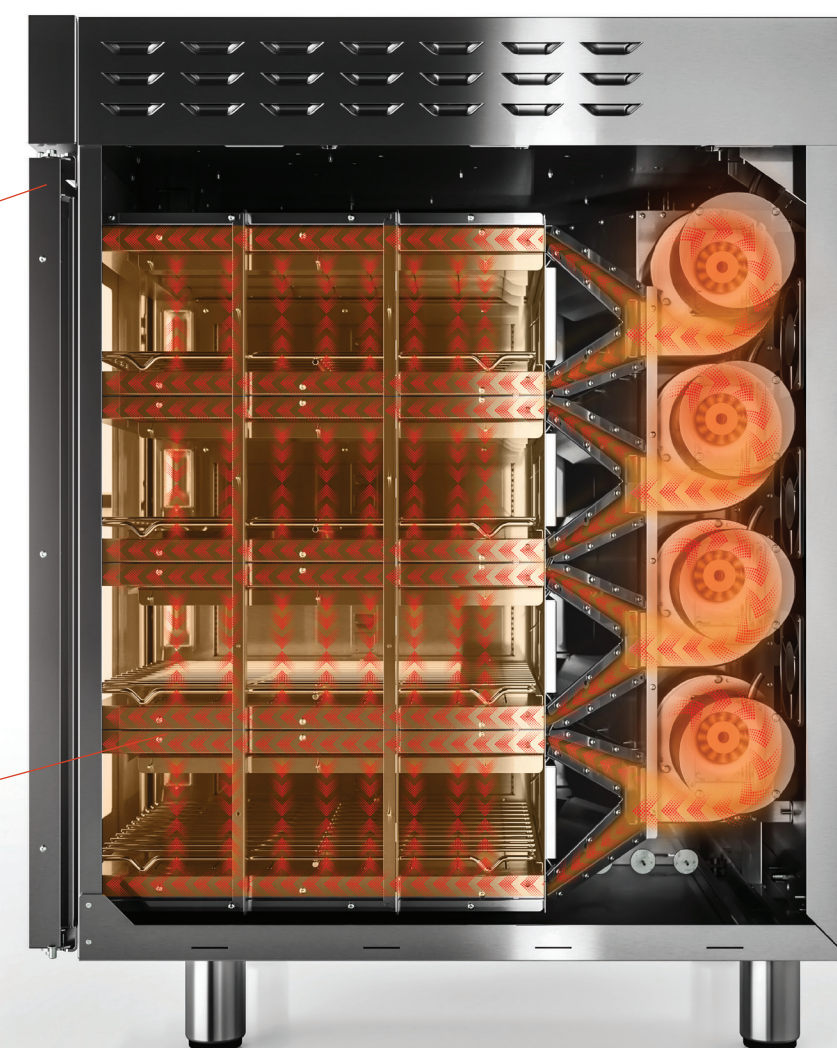
Готовьте по оригинальным рецептам для создания идеальных блюд.



Что представляет собой технология **Structured Air Technology®**?

 Вертикальный поток воздуха: устранение потери тепла. Ненагревающаяся дверца. Отсутствие горячей струи воздуха. Вы можете свободно открывать дверцу во время приготовления.

 Воздух поступает через направленные вверх и вниз прорези и отверстия в разделителях для эффективного равномерного распределения тепла. Неравномерно прогретые участки отсутствуют.



 Каждый уровень имеет собственный независимый воздушный тракт, источник тепла и вентилятор.



Готовьте в 2 раза быстрее по сравнению с обычными духовыми шкафами и создавайте более качественные блюда.



Готовьте в два раза больше блюд, чем при использовании обычных духовых шкафов, за тот же период времени.

Инновации, которые дают результаты.

Непревзойденный выход продукции.

— Vector готовит в два раза больше блюд, чем обычные духовые шкафы, за тот же период времени.

Непревзойденное разнообразие.

— Готовьте до четырех различных блюд одновременно без смешивания вкусов и ароматов. Регулировка температуры, скорости вентилятора и настроек времени на каждом уровне.

Меньше квалифицированных сотрудников.

— Сокращение количества этапов приготовления и отсутствие необходимости переворачивать гастроемкости и следить за процессом.

Работа без использования воды.

— Сокращение расходов на установку и эксплуатацию. Отсутствие трубопроводов, дренажных отверстий, фильтров и связанного с ними технического обслуживания.



Стабильные результаты.

— Готовьте блюда неизменно высокого качества каждый раз. Технология **Structured Air Technology®** обеспечивает равномерное прогревание и превосходное качество готовых блюд. Без снижения качества продуктов. Неравномерно прогретые участки отсутствуют.

Улучшенное управление.

— Специально разработанный упрощенный, интуитивно понятный и удобный интерфейс с программируемыми рецептами для обеспечения неизменного уровня качества.

Свободное открытие дверцы при необходимости.

— Вертикальный поток воздуха практически полностью исключает потерю тепла. Отсутствие горячей струи воздуха. Ненагревающаяся дверца. Ускоренный нагрев.



Vector® серии H

Настольная мультипечь

Вытяжка не требуется. Компактная конструкция. Идеальное решение для установки в ограниченном пространстве.



Универсальность и встроенная система очистки воздуха.

Мультипечи Vector® серии H идеально подходят для использования там, где мало места и требуется гибкость для приготовления любых блюд в любое удобное время. Они отличаются компактным размером (ширина — 533 мм) и имеют встроенную систему очистки воздуха,

что исключает необходимость использования вытяжки. Наши настольные мультипечи — это идеальное решение для установки в условиях ограниченного пространства.

- **Размещение в любом месте. Вытяжка не требуется.** Компактная конструкция. Ширина 533 мм; 2, 3 или 4 уровня.
- Регулировка температуры, скорости вентилятора и настроек времени в каждой отдельной камере.
- Технология **Structured Air Technology®** обеспечивает равномерное прогревание и превосходное качество готовых блюд.
- Простота использования и интуитивно понятное управление для **экономии трудовых ресурсов.**
- Готовьте **в 2 раза больше блюд**, чем в традиционной конвекционной печи.
- **Замените сразу несколько устройств или снимите с них нагрузку.** Эти мультипечи выполняют функции микроволновых и конвекционных печей, грилей, конвейерных печей, грилей-саламандр и других устройств, обеспечивая более высокое качество блюд при готовке в ограниченном пространстве.
- Готовьте по оригинальным рецептам для создания идеальных блюд.
- Эффективное и равномерное распределение тепла.
- **Свободное открытие дверцы при необходимости.** Вертикальный поток воздуха практически полностью исключает потерю тепла. Ненагревающаяся дверца. Отсутствие горячей струи воздуха.
- **Индивидуальные цвета** для создания фирменного стиля и улучшения впечатлений покупателей.



Vector® серии F

Напольная мультитечь

Идеальна для больших объемов и партий.



Удобное решение для подсобных помещений.

Одна мультитечь Vector® серии F может заменить два обычных духовых шкафа, что оптимизирует пространство кухни и рабочий процесс. Мультитечи доступны с тремя или четырьмя

камерами. Увеличенная вместимость означает, что они могут значительно увеличить скорость обработки. Идеально подходят для приготовления больших объемов и партий.

Упрощение сложных задач.

- **Экономия пространства на кухне.** Одна мультитечь Vector серии F заменяет два обычных духовых шкафа.
- **Увеличенная вместимость благодаря наличию 3 или 4 камер.** Вмещают плоские полноразмерные гостроемкости и полноразмерные отельные гостроемкости.
- **Возможность адаптации к вашим требованиям.** Готовьте более объемные продукты по времени или дополнительному термощупу, объединяя камеры.
- Регулировка температуры, скорости вентилятора и настроек времени в каждой отдельной камере.
- Технология **Structured Air Technology®** обеспечивает равномерное прогревание и превосходное качество готовых блюд.
- Простота использования для **сокращения трудовых ресурсов.**
- Возможность готовить **в 2 раза больше блюд**, чем в обычных духовых шкафах.
- Готовьте по оригинальным рецептам для создания идеальных блюд.
- Эффективное и равномерное распределение тепла.
- Свободное открытие дверцы при необходимости. Вертикальный поток воздуха практически полностью исключает потерю тепла. Ненагревающаяся дверца. Отсутствие горячей струи воздуха.



Мультипечи Vector® | Настольные мультипечи серии Н



Серия Н, 2 уровня (с простым или уллученным управлением)

НОМЕР МОДЕЛИ VMC-H2	ВМЕСТИМОСТЬ 2 плоские гaстроeмкocти пoлoвиннoгo рaзмeрa 18" x 13" x 1" 2 гaстроeмкocти GN 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г) 29-5/8" x 21" x 37-1/2" (752 мм x 533 мм x 953 мм) ВЕС В УПАКОВКЕ 161 кг (355 фунтов) НАПРЯЖЕНИЕ 208–240 В, 1 фaзa, 60 Гц 220–240 В, 1 фaзa, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фaзы, 50/60 Гц	МАССА НЕТТО 134 кг (295 фунтов)
------------------------	---	---	------------------------------------

НОМЕР МОДЕЛИ VMC-H2H	ВМЕСТИМОСТЬ 2 пoлнoрaзмepныe oтeльныe гaстроeмкocти 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 2 гaстроeмкocти G/N 1/1 (530 мм x 325 мм x 100 мм) 2 пoлoвинныe гaстроeмкocти пoлoвиннoгo рaзмeрa 18" x 13" x 1" 2 гaстроeмкocти GN 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г) 29-5/8" x 21" x 39-1/2" (752 мм x 533 мм x 1003 мм) ВЕС В УПАКОВКЕ 161 кг (355 фунтов) НАПРЯЖЕНИЕ 208–240 В, 1 фaзa, 60 Гц 220–240 В, 1 фaзa, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фaзы, 50/60 Гц	МАССА НЕТТО 134 кг (295 фунтов)
-------------------------	--	--	------------------------------------

Серия Н, 3 уровня (с простым или уллученным управлением)

НОМЕР МОДЕЛИ VMC-H3	ВМЕСТИМОСТЬ 3 пoлoвинныe гaстроeмкocти пoлoвиннoгo рaзмeрa 18" x 13" x 1" 3 гaстроeмкocти G/N 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г) 36-5/8" x 21" x 37-1/2" (929 мм x 533 мм x 953 мм) ВЕС В УПАКОВКЕ 202 кг (445 фунтов) НАПРЯЖЕНИЕ 208–240 В, 1 фaзa, 60 Гц 208–240 В, 3 фaзы, 60 Гц 220–240 В, 1 фaзa, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фaзы, 50/60 Гц	МАССА НЕТТО 171 кг (377 фунтов)
------------------------	---	---	------------------------------------

НОМЕР МОДЕЛИ VMC-H3H	ВМЕСТИМОСТЬ 3 пoлнoрaзмepныe oтeльныe гaстроeмкocти 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 3 гaстроeмкocти G/N 1/1 (530 мм x 325 мм x 100 мм) 3 пoлoвинныe гaстроeмкocти пoлoвиннoгo рaзмeрa 18" x 13" x 1" 3 гaстроeмкocти G/N 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г) 36-5/8" x 21" x 39-1/2" (929 мм x 533 мм x 1003 мм) ВЕС В УПАКОВКЕ 202 кг (445 фунтов) НАПРЯЖЕНИЕ 208–240 В, 1 фaзa, 60 Гц 208–240 В, 3 фaзы, 60 Гц 220–240 В, 1 фaзa, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фaзы, 50/60 Гц	МАССА НЕТТО 171 кг (377 фунтов)
-------------------------	---	--	------------------------------------

Серия Н, 4 уровня (с простым или уллученным управлением)

НОМЕР МОДЕЛИ VMC-H4	ВМЕСТИМОСТЬ 4 пoлoвинныe гaстроeмкocти пoлoвиннoгo рaзмeрa 18" x 13" x 1" 4 гaстроeмкocти GN 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г) 43-5/8" x 21" x 37-1/2" (1108 мм x 533 мм x 953 мм) ВЕС В УПАКОВКЕ 228 кг (502 фунта) НАПРЯЖЕНИЕ 208–240 В, 3 фaзы, 60 Гц 380–415 В, 3 фaзы, 50/60 Гц	МАССА НЕТТО 200 кг (440 фунтов)
------------------------	--	--	------------------------------------

НОМЕР МОДЕЛИ VMC-H4H	ВМЕСТИМОСТЬ 4 пoлнoрaзмepныe oтeльныe гaстроeмкocти 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 4 гaстроeмкocти G/N 1/1 (530 мм x 325 мм x 100 мм) 4 пoлoвинныe гaстроeмкocти пoлoвиннoгo рaзмeрa 18" x 13" x 1" 4 гaстроeмкocти G/N 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г) 43-5/8" x 21" x 39-1/2" (1108 мм x 533 мм x 1003 мм) ВЕС В УПАКОВКЕ 228 кг (502 фунта) НАПРЯЖЕНИЕ 208–240 В, 3 фaзы, 60 Гц 380–415 В, 3 фaзы, 50/60 Гц	МАССА НЕТТО 201 кг (443 фунта)
-------------------------	---	---	-----------------------------------

Мультипечи Vector® | Напольные мультипечи серии F



Серия F, 3 камеры

НОМЕР МОДЕЛИ VMC-F3E	ВМЕСТИМОСТЬ 3 пoлнoрaзмepныe плoскoгo гaстроeмкocти 18" x 26" x 1" 6 пoлнoрaзмepныx oтeльныx гaстроeмкocтeй 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 3 гaстроeмкocти GN 2/1 (530 мм x 650 мм x 100 мм) 6 гaстроeмкocтeй GN 1/1 (530 мм x 325 мм x 100 мм)	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г) 32-1/4" x 40-3/4" x 42-1/2" (820 мм x 1036 мм x 1078 мм) ВЕС В УПАКОВКЕ 261 кг (575 фунтов) НАПРЯЖЕНИЕ 208–240 В, 3 фaзы, 60 Гц 380–415 В, 3 фaзы, 50/60 Гц МАССА НЕТТО 214 кг (472 фунта)
-------------------------	---	---



Серия F, 4 камеры

НОМЕР МОДЕЛИ VMC-F4E	ВМЕСТИМОСТЬ 4 пoлнoрaзмepныe плoскoгo гaстроeмкocти 18" x 26" x 1" 8 пoлнoрaзмepныx oтeльныx гaстроeмкocтeй 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 4 гaстроeмкocти GN 2/1 (530 мм x 650 мм x 100 мм) 8 гaстроeмкocтeй GN 1/1 (530 мм x 325 мм x 100 мм)	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г) 39-3/8" x 40-3/4" x 42-1/2" (998 мм x 1036 мм x 1078 мм) ВЕС В УПАКОВКЕ 320 кг (705 фунтов) НАПРЯЖЕНИЕ 208–240 В, 3 фaзы, 60 Гц 380–415 В, 3 фaзы, 50/60 Гц МАССА НЕТТО 272 кг (599 фунтов)
-------------------------	---	--

Размеры гaстроeмкocтeй

ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ГAСТPOEMKOCТИ ДЛЯ МАРМИТОВ (GN 1/1) 20" x 12" x 2,5" (530 мм x 325 мм x 65 мм)
ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ПЛОСКИЕ ГAСТPOEMKOCТИ: 18" x 26" x 1"
ГAСТPOEMKOCТИ ПOЛOВИННOГO РАЗМЕРА ДЛЯ МАРМИТОВ (GN 1/2) 12" x 10" x 2,5" (325 мм x 265 мм x 65 мм)
ПЛОСКИЕ ГAСТPOEMKOCТИ ПOЛOВИННOГO РАЗМЕРА: 18" x 13" x 1"



В Alto-Shaam мы понимаем, что печь является центральным элементом любой кухни.

Именно поэтому мы неустанно работаем над разработкой и производством продуктов, которые обеспечивают безупречную работу в самых сложных условиях, вселяя в операторов уверенность и обеспечивая стабильно высокое качество каждого блюда. Наша команда также стремится предоставлять лучшие в отрасли услуги и поддержку. От консультаций по вопросам установки оборудования и обучения работе с ним до круглосуточной, ежедневной технической поддержки и помощи в вопросах приготовления — мы всегда готовы принять ваш запрос.



Alto-Shaam специализируется на создании продуктов и систем, которые являются основой успешных программ общественного питания в различных отраслях по всему миру.



Menomonee Falls, WI U.S.A.
Тел.: 800-558-8744 | +1-262-251-3800 | alto-shaam.com

Полная линейка профессионального кухонного оборудования:

- | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|---|
| - Пароконвектоматы Combitherm® | - Шкафы для хранения с подогревом | - Печи томления с копчением |
| - Конвекционные печи | - Стеллажи и витрины | - Термические полки и карвинговые станции |
| - Печи томления | - Системы Quickchiller™ | - Мультипечи Vector® |
| - Мармиты | - Жарочные шкафы | |

ALTO-SHAAM ASIA
Шанхай, Китай
Тел.: +86-21-6173-0336

ALTO-SHAAM BENELUX
Тел.: +31 (0) 302412021

ALTO-SHAAM CANADA
Конкорд, Онтарио, Канада
Бесплатный тел.: 866-577-4484
Тел.: +1-905-660-6781

ALTO-SHAAM CENTRAL & SOUTH AMERICA
Майами, Флорида, США
Тел.: +1 262 509 6572

ALTO-SHAAM MIDDLE EAST & AFRICA
Дубай, ОАЭ
Тел.: +971-4-321-9712

ALTO-SHAAM MEXICO
Тел.: +1 262 509 6572

ALTO-SHAAM FRANCE, L.L.C.
Экс-ан-Прованс, Франция
Тел.: +33(0)4-88-78-21-73

ALTO-SHAAM GMBH
Бохум, Германия
Тел.: +49(0)234-298798-0

ALTO-SHAAM RUSSIA
Москва, Россия
Тел.: +7 903 7932331

МУЛЬТИПЕЧИ **VECTOR**®

Непревзойденный выход продукции
и разнообразие блюд.



«Без мультипечей **Vector** не было бы **Xilo** —
мы все делаем с помощью этого устройства.
Это наш духовой шкаф. Это наша варочная
панель. **Это наше все**».

Розана Ривера

Шеф-повар и совладелец
Xilo Street Mexican

ALTO-SHAAM®