

Horno combinado



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

CARACTERÍSTICAS

- Tres modos de cocción: vapor, convección y combinación;
- Cuatro ciclos de limpieza completamente automatizados;
- Manguera de enjuague retráctil y accesible desde la parte delantera
- Absolute Humidity Control™ para seleccionar cualquier nivel de humedad, de 0 a 100 %, para maximizar la calidad de los alimentos;
- Ahorra un valioso espacio bajo la campana extractora y reduce los costes de ventilación;
- El consumo de agua se reduce un 80 % gracias al diseño sin caldera;
- Una sonda de alimentos desmontable muy fácil de calibrar;
- La manija de la puerta iluminada con LED proporciona una notificación visual del estado del horno
- Pantalla táctil programable de 10.1" con opciones de pantalla de inicio personalizable, categorización de receta y filtrado, funciones de bloqueo y más;

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia	Amp.	Peso Neto.
AL0001	0.89m. X 0.90m. X 1.01m.	Acero Inoxidable	--	380v / 60Hz	30 °C a 302 °C	--	9.0 Kw	13.4 A	190 Kg

Presión de agua requerida: Min =200 KPa Max = 1000 KPa - Instalación de sistema de filtración de agua obligatoria

EAC

CE

Horno multi-cook



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

CARACTERÍSTICAS

- Control de pantalla táctil programable;
- Cargue y descargue recetas fácilmente mediante un puerto USB;
- Puerta de vidrio de doble hoja;
- Una rejilla metálica de acero inoxidable y dos placas de inyección por cada cámara de cocción;
- Patas ajustables de 102 mm;
- Vector puede hacer el trabajo de los hornos tradicionales, hornos microondas, hornos de cinta transportadora de velocidad y salamandras con mejor calidad de alimentos;
- Completamente programable con controles fáciles de usar;
- Debido a que los hornos Vector están completamente desprovistos de agua, ahorra en costes de instalación y funcionamiento;
- Los hornos Vector cocinan el doble de comida en el mismo tiempo;
- Siempre ofrecen la misma alta calidad de alimentos. La tecnología Structured Air Technology® proporciona cocción uniforme

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia	Amp.	Peso Neto.
AL0002	0.93m. X 0.54m. X 1.00m.	Acero Inoxidable	3 bandejas GN 1/1	220v / 60Hz	--	--	8.1 Kw	37 A	126 Kg



Versión 05-2024

Horno multi-cook



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

CARACTERÍSTICAS

- Experimente alimentos de mejor calidad con la tecnología sin ventilador uniforme, suave y precisa Halo Heat® para evitar que los alimentos se resequen;
- La flexibilidad para controlar las temperaturas individuales de los estantes le permite mantener una variedad de productos a la temperatura adecuada;
- Estantes fáciles de cargar: Opción de acceso doble disponible para mayor comodidad;
- Menor coste de propiedad. El bajo consumo eléctrico le ayudará a ahorrar hasta un 50 % en comparación con los modelos tradicionales;
- La operación simple y la limpieza fácil mantienen las áreas de rotisería y de alimentos para llevar funcionando sin problemas;
- Fomente las ventas por impulso con estantes iluminados con LED, marcas personalizadas, gráficas intercambiables con luz posterior, rieles para precios y ventanas laterales.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad por estante	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia	Amp.	Peso Neto.
AL0003	2.08m. X 0.91m. X 0.69m.	--	11 kg	230v / 60Hz	--	--	3.45Kw	14.6 A	225 Kg



Gabinete de mantenimiento



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

CARACTERÍSTICAS

- La tecnología Halo Heat® proporciona una fuente de calor uniforme y controlada que mantiene una temperatura exacta durante todo el proceso de conservación;
- Reduce el tiempo de preparación y los costes de trabajo. Prepare la comida antes de servir y consérvela a la temperatura óptima;
- El control digital detecta las caídas de temperatura más rápido, proporcionando calor rápido y mejorando el tiempo de recuperación.
- El exclusivo cableado térmico envuelve la cavidad con calor suave y preciso para cocinar alimentos de manera uniforme y retener la humedad.
- Tolerancia mínima de temperatura y una distribución de calor uniforme por todo el gabinete provee una temperatura ambiental ideal para servicio de comida caliente;
- El interior de acero inoxidable es resistente a la corrosión;

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad por bandeja	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia	Amp.	Peso Neto.
AL0004	0.81m. X 0.67m. X 0.79m.	Acero Inoxidable	54 Kg	120v / 60Hz	--	--	1.1 Kw	9 A	71 Kg

ERC

CE cULus

Pozo de alimentos



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

CARACTERÍSTICAS

- Instalación sencilla. La tecnología de calor radiante Halo Heat no requiere conexiones de agua ni fontanería;
- Termostato regulable. La bandeja de buffet caliente 100-HW cuenta con un termostato regulable sobre un control de ubicación remota. El termostato también se puede empotrar en la encimera;
- Dos opciones de profundidad de bandeja. Viene en dos versiones de capacidad, para bandejas de 102 o 152 mm de profundidad;
- Calidad de alimentos consistente. El suave calor Halo Heat envuelve los alimentos permitiendo mantener temperaturas adecuadas sin cocer de más o secar los alimentos;
- Ajuste las temperaturas de mantenimiento ideales para cualquier plato con una opción de control individual de fuente;
- Ahorre en costos de mantenimiento, mediante la eliminación de la acumulación de sarro y cal asociada con las mesas de vapor tradicionales;

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia	Amp.	Peso Neto.
AL0005	0.17m. X 0.38m. X 0.58m.	Acero Inoxidable	--	230v / 60Hz	--	--	0.6 Kw	2.6 A	11 Kg

ERC

CE cULus

Abatidor



Imagen con fines ilustrativos, las características visuales del equipo pueden variar.

CARACTERÍSTICAS

- 4 modos de funcionamiento: los modos incluyen un modo de congelación rápida, un modo de enfriamiento suave para artículos menos densos, un modo de enfriamiento fuerte para artículos más densos, un modo de retención para artículos enfriados o congelados y descongelación automática;
- Sondas de temperatura: Incluye 3 sondas de temperatura de alimentos internas desmontables y puerto de datos estándar HACCP;
- Carro rodante: el diseño de la plataforma con cavidades evita que el material contaminante de las ruedas del carro ingrese al compartimiento durante el uso normal;
- Eliminan rápidamente el calor de los alimentos utilizando una combinación de aire de baja temperatura y alta velocidad;
- Control de pantalla táctil. El QuickChiller funciona con un control de pantalla táctil intuitivo y cuatro modos operativos;

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código	Dimensiones (Al x An x Fon)	Material externo	Capacidad	Voltaje	Rango Temp.	Gas / Refrig.	Potencia	Amp.	Peso Neto.
AL0006	2.43m. X 1.30m. X 1.07m.	Acero Inoxidable	20 bandejas de tamaño completo (1")	115v / 60Hz	57°C - 4°C	--	3 HP	16 A	454 Kg

— Un (1) drenaje de piso, conexión NPS de 1". — El aparato debe instalarse nivelado. — Las patas deben estar unidas a la unidad al momento de la instalación.



Versión 05-2024