

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

<https://altoshaam.nt-rt.ru/> || [ama@nt-rt.ru](mailto:ama@nt-rt.ru)

МУЛЬТИПЕЧИ VECTOR® |



# 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



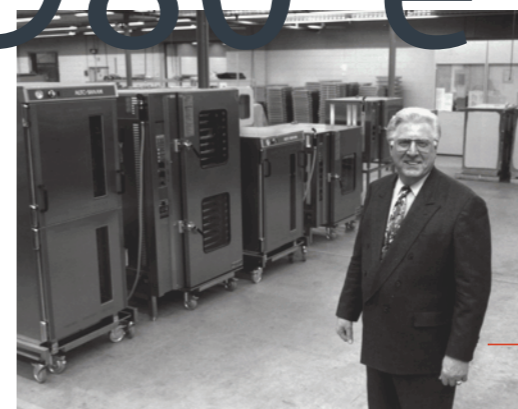
Основатель компании **Джерри Маас**, ища способ сохранения жареного цыпленка теплым во время доставки в период висконсинских зим, начинает использовать гибкие нагревательные элементы и создает инновационные тепловые шкафы. Halo Heat® впервые были представлены в 1968 году на выставке Национальной ассоциации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

— Vestor 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 гастроёмкости 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.



## Мультипечи Vector® | Настольные мультипечи серии Н



### Серия Н, 2 уровня (с простым или улучшенным управлением)

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

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	МАССА НЕТТО
<b>VMC-H2H</b>	2 полноразмерные отельные gastronormы 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 2 gastronormы G/N 1/1 (530 мм x 325 мм x 100 мм) 2 плоские gastronormы половинного размера 18" x 13" x 1" 2 gastronormы GN 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	29-5/8" x 21" x 39-1/2" (752 мм x 533 мм x 1003 мм) <b>ВЕС В УПАКОВКЕ</b> 161 кг (355 фунтов) <b>НАПРЯЖЕНИЕ</b> 208–240 В, 1 фаза, 60 Гц 220–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц	134 кг (295 фунтов)



### Серия Н, 3 уровня (с простым или улучшенным управлением)

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	МАССА НЕТТО
<b>VMC-H3</b>	3 плоские gastronormы половинного размера 18" x 13" x 1" 3 gastronormы G/N 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	36-5/8" x 21" x 37-1/2" (929 мм x 533 мм x 953 мм) <b>ВЕС В УПАКОВКЕ</b> 202 кг (445 фунтов) <b>НАПРЯЖЕНИЕ</b> 208–240 В, 1 фаза, 60 Гц 208–240 В, 3 фазы, 60 Гц 220–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц	171 кг (377 фунтов)

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	МАССА НЕТТО
<b>VMC-H3H</b>	3 полноразмерные отельные gastronormы 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 3 gastronormы G/N 1/1 (530 мм x 325 мм x 100 мм) 3 плоские gastronormы половинного размера 18" x 13" x 1" 3 gastronormы G/N 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	36-5/8" x 21" x 39-1/2" (929 мм x 533 мм x 1003 мм) <b>ВЕС В УПАКОВКЕ</b> 202 кг (445 фунтов) <b>НАПРЯЖЕНИЕ</b> 208–240 В, 1 фаза, 60 Гц 208–240 В, 3 фазы, 60 Гц 220–240 В, 1 фаза, 50/60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц	171 кг (377 фунтов)



### Серия Н, 4 уровня (с простым или улучшенным управлением)

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

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	МАССА НЕТТО
<b>VMC-H4H</b>	4 полноразмерные отельные gastronormы 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 4 gastronormы G/N 1/1 (530 мм x 325 мм x 100 мм) 4 плоские gastronormы половинного размера 18" x 13" x 1" 4 gastronormы G/N 2/3 (354 мм x 325 мм x 25 мм)	43-5/8" x 21" x 39-1/2" (1108 мм x 533 мм x 1003 мм) <b>ВЕС В УПАКОВКЕ</b> 228 кг (502 фунта) <b>НАПРЯЖЕНИЕ</b> 208–240 В, 3 фазы, 60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц	201 кг (443 фунта)

## Мультипечи Vector® | Напольные мультипечи серии F



### Серия F, 3 камеры

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
<b>VMC-F3E</b>	3 полноразмерные плоские gastronormы 18" x 26" x 1" 6 полноразмерных отельных gastronormы 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 3 gastronormы GN 2/1 (530 мм x 650 мм x 100 мм) 6 gastronormы GN 1/1 (530 мм x 325 мм x 100 мм)	32-1/4" x 40-3/4" x 42-1/2" (820 мм x 1036 мм x 1078 мм) <b>ВЕС В УПАКОВКЕ</b> 261 кг (575 фунтов) <b>НАПРЯЖЕНИЕ</b> 208–240 В, 3 фазы, 60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц <b>МАССА НЕТТО</b> 214 кг (472 фунта)



### Серия F, 4 камеры

НОМЕР МОДЕЛИ	ВМЕСТИМОСТЬ	РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)
<b>VMC-F4E</b>	4 полноразмерные плоские gastronormы 18" x 26" x 1" 8 полноразмерных отельных gastronormы 20-3/4" x 12-3/4" x 4" 4 gastronormы GN 2/1 (530 мм x 650 мм x 100 мм) 8 gastronormы GN 1/1 (530 мм x 325 мм x 100 мм)	39-3/8" x 40-3/4" x 42-1/2" (998 мм x 1036 мм x 1078 мм) <b>ВЕС В УПАКОВКЕ</b> 320 кг (705 фунтов) <b>НАПРЯЖЕНИЕ</b> 208–240 В, 3 фазы, 60 Гц 380–415 В, 3 фазы, 50/60 Гц <b>МАССА НЕТТО</b> 272 кг (599 фунтов)

### Размеры gastronormы

ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ГАСТРОНОРМЫ ДЛЯ МАРМИТОВ (GN 1/1) 20" x 12" x 2,5" (530 мм x 325 мм x 65 мм)

ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ПЛОСКИЕ ГАСТРОНОРМЫ: 18" x 26" x 1"

ГАСТРОНОРМЫ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА ДЛЯ МАРМИТОВ (GN 1/2) 12" x 10" x 2,5" (325 мм x 265 мм x 65 мм)

ПЛОСКИЕ ГАСТРОНОРМЫ ПОЛОВИННОГО 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.



### Полная линейка профессионального кухонного оборудования:

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

## МУЛЬТИПЕЧИ VECTOR®

Непревзойденный выход продукции  
и разнообразие блюд.



ALTO-SHAAM



«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

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

<https://altoshaam.nt-rt.ru/> || [ama@nt-rt.ru](mailto:ama@nt-rt.ru)