

AUSSTATTUNG & TECHNIK

## Vector: Neue Version



Die neue Version der Vector H-Serie von Alto-Shaam / Foto: Alto-Shaam

Alto-Shaam hat die neueste Version der Vector Multi-Gar-Öfen der H-Serie vorgestellt. Sie kommt mit einem neuen Design, einer benutzerfreundlichen High-Tech-Benutzeroberfläche und individuellen farblichen Anpassungsoptionen für jeden Ofen.

Für das kompakte Vector Aufsatzmodell der H-Serie ist keine Abzugshaube nötig. In ihm können vielfältige Speisen zubereitet werden. Das Modell ist speziell für den Fast-Food-Bereich und andere Küchenumgebungen mit Platzbeschränkungen ausgelegt. Benutzer können Temperatur, Lüfterdrehzahl und Zeit in jeder einzelnen der bis zu vier voneinander unabhängigen Garkammern flexibel regulieren, wodurch eine Vielzahl von Speisen und Menükomponenten ohne Aromatransfer gleichzeitig gegart werden kann. Die neuen Öfen verfügen außerdem über die bisher technisch anspruchsvollste Steuerung von Alto-Shaam. Sie sind dennoch bewusst einfach gestaltet. Ihre Bedienung erfordert kaum Einweisung ? wenn überhaupt. Darüber hinaus können Rezepte einfach geladen werden, mit klaren Illustrationen und Symbolen zum unkomplizierten Nachschlagen. Die Rezepte sind durch Kategorien und Filter zudem leichter auffindbar. Mit verbesserten Diagnosen und Berichten lassen sich der Status des Ofens und Details zur Wartung leichter abrufen. So sind eine präzise Wartung und Reparatur gewährleistet.

Dank der Structured Air Technology von Alto-Shaam können in den Vector Multi-Gar-Öfen der H-Serie doppelt so viele Lebensmittel bis zu zweimal schneller gegart werden als in anderen Geräten. Die patentierte Technologie ermöglicht hohe Luftgeschwindigkeiten sowie eine konzentrierte Hitzeverteilung für einen schnelleren, gleichmäßigeren Garprozess.

Brian Jahnke, Vizepräsident für Unternehmensentwicklung in Europa, sagt: "Unsere Vector Multi-Gar-Öfen übernehmen die Funktion mehrerer Küchengeräte und garen mehr Speisen mit besseren Ergebnissen. Durch sie kann Großküchenpersonal eine größere Vielfalt an Speisen anbieten und in bis zu vier Öfen in einem garen. Dank Structured Air Technology sind Qualität und Konsistenz der Speisen einfach unübertroffen. Durch unsere neue, technisch anspruchsvolle Steuerung sind die Öfen noch einfacher zu bedienen. Die Möglichkeit, unsere Geräte farblich anzupassen, macht sie ideal für den Einsatz in Servicebereichen, um die Marke des Kunden so noch stärker zu positionieren."