

Fours grandes vitesses

MENUMASTER®
Commercial

Les fours Xpress™
offrent une vitesse
supérieure et de hautes
performances.



Jetwave™ Xpress • MXP Xpress

X™
PRESS

MXP5221/3

Four Grande Vitesse Combiné

Parfaitement adapté aux:

- Brasseries et restaurants
- Sandwicheries et snackbars
- Secteur des soins
- Hotels
- Stades sportifs
- Theatres et cinemas



Le fours combine trois sources de puissance:



Micro ondes

- 2200 W
- deux antennes laterales.



Convection

- 2000 W
- réglable entre 95°-270°C pour permettre un grand choix.



Infra-rouge

- 3000 W
- pour dorer, gratiner et toaster.

- Cuit 15X plus vite qu'un four conventionnel
- Fonctionne dans hotte. (catalyseur incorporé)*
- La porte s'ouvre de façon unique pour permettre à l'utilisateur de sortir les aliments du four facilement et sans risque de brûlure
- Permet plus de 360 menu's préprogrammés.
- Une entrée USB permet d'échanger facilement les programmes
- Deux filtres à nettoyer avec un rappel "nettoyez le filtre"
- Utilisation facile avec un écran facile à lire
- Intérieur Inox avec parois Teflon rend l'entretien facile et rapide
- Soyez vert: que 2€ d'énergie par jour**

* Un catalyseur filtre la graisse et les odeurs de l'air sortant du four.

** Calculé avec € 0,10 par kWh et une utilisation de 1½h par jour



Scan le code pour plus de menus délicieux



Préparez des scampis en 1:10

Pizza congelée de 35 cm servie en 2:30



Jetwave™

Four Grande Vitesse Combiné

Parfaitement adapté aux:

- Cafés & bistros
- Sandwicheries & Boulangeries
- Supermarchés
- Kiosques
- Pubs et bars de vin

Combine deux sources de puissance:

Micro ondes

- 1400 W
- Antenne en voute



Convection

- 2700 W
- réglable entre 65°- 250° C



- Le Jetwave a été construit sur base de 30 années d'expérience de cette technologie. Développé dans les années 80 par une industrie de pointe et constamment amélioré.
- Cuit 4X plus vite qu'un four conventionnel
- Permet la préprogrammation de 100 menus et de 11 niveaux de puissance micro ondes.
- Carte EZ pour l'organisation des Menu's
- Ouverture de porte à plus de 90°
- Front escamotable, filtre air à nettoyer, avec rappel "clean filter".



**Assiette de Nacho's
en 1:00**

**Panini Jambon &
Frommage en 1:10.**



Scan la code pour plus de menus délicieux



Accessoires

Comparez ces différences énormes en temps de cuisson:

Menu Item, Start Temp	Temps de cuisson en minutes		
	Conventional Cooking	MXP5221/3	Jetwave™
Pizza, -18° C	15:00 - 20:00	2:55	5:00
Panini, 5° C	3:00-4:00	:45	1:10
Cake, 5° C	13:00-17:00	1:10	4:00
Pâtes, 4° C	12:00	1:00	2:00
Croissant, 4° C	7:00	:47	1:10
Brochette de poulet, 4° C	8:00-10:00	:50	1:20
1/2 poulet, 4° C	15:00	3:30	7:00



Faites une cuisine hyper performante sur une surface minuscule

- MXP et Jetwave™ peuvent s'entasser
- Economiser en énergie
Ne consommez de l'énergie que pendant la cuisson
- Pas besoin de système cher de ventilation



Pierre à Pizza

- Rend le pain et les pizza's croquant et croustillant.
- ST10X pour le MXP
- ST10C pour le Jetwave™



CA24 & CA30 pour MXP et Jetwave™

Chariots d'équipement

- Plan en inox, gabarit en aluminium.
- Deux dimensions 610 & 762mm
- CA24 Size: (610 H x 660 L x 660 mm P)
- CA30 Size: (762 H x 660 L x 660 mm P)



Grill Panini

- Assure les petit pain des marquages grill à la Panini
- GR10 pour le MXP et le Jetwave™



OB10, TB10 & SB10 pour MXP et Jetwave™ OB10 heeft vaste bottom, TB10 & SB10 mesh bottom

Paniers non-adhésifs

- Utilisez la Palette Four pour sortir les paniers du four
- OB10 Size: (343 x 343 x 25 mm)
- TB10 Size: (254 x 305 x 25 mm)
- SB10 Size: (152 x 305 x 25 mm)



Palette four

- Aide à sortir les mets du four.
- PA10 pour le MXP of Jetwave™



Parois tefflonées

- Protégez le four et facilitez l'entretien
- TL10 pour le MXP
- TL14 pour le Jetwave™



- En dehors du certificate ISO-9001, nos produits répondent également à toutes les exigences des norms ETL, UL, NSF, CSA, IEC et FDA/CDRH
- ACP détient plus de 96 brevets dans de produits industriels et commerciaux.

SPECIFICATIONS DES FOURS

Model Nr.	DS1400E	
Cooking Power*	2700 W Convection	1400 W* Microwave
Control System	Touch	
Programmable Control Pads	10	
Programmable Settings	100	
Cooking Timer	99:59 countdown, 20:00 with microwave	
Power Levels	11	
Defrost	Yes, with stage cooking	
Time Entry Option	Yes	
Microwave Distribution	Rotating antenna, top	
Magnetron(s)	1	
Display	LCD	
Stackable	Yes	
Stage Cooking	4 stages	
Configuration	Countertop	
Door Opening	Lift and pull handle	
Temperature Display	Yes	
Temperature Range	70° C - 250° C	
Preheat Time	7 minutes at 230° C	
EZ Card Menu Management	Yes	
Air Filter	Yes, removable	
Microwave Power	0-100%, 10% increments	
Rack	3 rack positions, removable	
Exterior Dimensions (mm)	Height 460 mm Width 502 mm Depth** 616 mm	
Cavity Dimensions	Height 266 mm Width 330 mm Depth 380 mm	
Door Depth	1016 mm, 90° door open	
Cavity Space	34 liter	
Exterior Finish	Stainless steel	
Interior Finish	Stainless steel	
Power Consumption	3400 W, 15.4 A	
Power Output	1400 W* Microwave	
Power Source	230 V, 50 Hz, 16 A single phase	
Plug Configuration Cord length	CEE 7/7 Schuko, 16 A, 1.5 m cord	
Frequency	2450 MHz	
Weight	Net weight 43 kg. Ship weight (approx.) 46 kg.	
Shipping Box Size	718mm L x 553mm W x 546 mm H	

Model Nr.	MXP5221, MXP5223		
Cooking Power*	2000 W Convection	2200 W* Microwave	3000 W Infra-red Radiant
Control System	Touch		
Programmable Control Pads	10		
Total Programmable Settings	360		
Maximum Cooking Time	99:99 countdown		
Power Levels	11		
Defrost	Yes, 20% power, microwave only		
Time Entry Option	Yes		
Microwave Distribution	Oscillating antennas		
Magnetron(s)	2		
Display	VFD		
Stackable	Yes		
Stage Cooking	4 stages		
Configuration	Countertop		
Door Opening	Pull down, ergonomic handle		
Temperature Range	95° C - 270° C		
USB Port	Yes		
Air Filter	Yes, removable		
Fan Speed	0-100%, 10% increments		
Microwave Power	0-100%, 10% increments		
Radiant Level	0-100%, 10% increments		
Rack	1 rack position, removable		
Exterior Dimensions (mm)	Height 518 mm Width 638 mm Depth** 699 mm		
Cavity Dimensions	Height 254 mm Width 406 mm Depth 380 mm		
Door Depth	956 mm, 90° door open		
Cavity Space	39 liter		
Exterior Finish	Stainless Steel		
Interior Finish	Stainless Steel		
Power Consumption	5700 W, 27.4 A		
Power Output	2200 W* Microwave		
Power Source	208 V - 240 V, 50 Hz, 32 A single phase or 400 V, 50 Hz, 16 A three phase		
Plug Configuration	IEC 309		
Cord length (mm)	1.5 m cord		
Frequency	2450 MHz		
Weight	Net weight 52 kg. Ship weight (approx.) 56 kg.		
Shipping Box Size	883mm L x 717mm W x 826mm H		

Les fours MXP et Jetwave™ sont certifiés CE et ETL.

Best Practices for the Care and Cleaning of your Xpress Oven

- DO NOT** use caustic cleaning products or those containing ammonia, phosphates, chlorine, sodium or potassium hydroxide (lye) that can damage critical oven parts. Use of unapproved cleaning agents will void the terms of the warranty.
- DO NOT** use water pressure type cleaning systems.
- DO NOT** repeatedly cook raw proteins in ovens.
- DO** wear protective gloves and protective glasses when cleaning the oven.
- DO** use the following recommended cleaning supplies: damp towel, plastic scouring pad, non-caustic cleaner.
- DO** allow oven, utensils, and accessories to cool before cleaning. A tray of ice placed inside a cooling oven can speed up the cool-down process.

* IEC 60705 Tested.
** Includes handle

Warranty Certificate for this product can be found on the ACP, Inc. website: www.acpsolutions.com/warranty
ACP's commitment to quality may mean a change in specification without notice.

Support Services | Culinary and ComServ Support



Culinary Support

Taking customer support even further...



Every oven is supported by our on-staff culinary team of chefs and food scientists in our fully equipped commercial kitchen. The ACP Culinary Team provides support, including the information and assistance needed to take your menu to the next level.

We can assist with:

- Menu development
- Cooking times

We are continually examining and testing the latest food trends and developing new recipes for our ovens. These are posted on our web site www.acpsolutions.com.

Contact us: info@eliona.be



Ali Group

Excellence is the Ali Group's philosophy...

ACP, Inc. is a proud member of the Ali Group. Established in 1963, the Ali Group has evolved into a large-scale food service equipment group comprised of 66 well-known brands with facilities across the United States, Europe, China and Australia.

More than just a supplier, the Ali Group strives to be a partner to its clients and commits to always achieve customized and valuable solutions. The Group emphasizes the engineering and development of state-of-the-art equipment, to meet and anticipate the changing competitive market demands.

www.aligroup.it

Request a Demo Today! Go to www.acpsolutions.com/MENUMASTER/demo.asp



See us on Facebook: <https://www.facebook.com/ACPInc>



Follow us on Twitter: www.twitter.com/ACP_Inc



Schaarbeeklei 636 | 1800 Vilvoorde | BELGIUM | 0032-(2)255-18-10 | info@eliona.be | Fax: 0032-(2)255-1815

www.menucommercial.be