

# MENUMASTER® Commercial

MSO



Jetwave™



MXP5221/5223



DEC Serie



RCS511DSE



## Eliona 2016

### PRODUCT CATALOG



RCS511TS



RMS Serie



OnCue™



RFS518TS



RMS Serie

*MENUMASTER leert de wereld anders koken*

COMMERCIELE MICROGOLFOVENS | COMBINATIEOVENS

# INHOUDSOPGAVE

## Gebruik en Wattage

### Vergelijkingen

#### Inhoudsopgave

Inhoudstafel en algemene informatie .....	2
Achtergrond informatie.....	3
MXP Oven.....	4
Jetwave™ Oven.....	5
Jetwave™/MXP vergelijking en toebehoren.....	6
On Cue™ Oven.....	7
MSO Oven.....	8
Stomen gesimplifiëerd.....	9
DEC Oven.....	10
Algemene Informatie.....	11
RFS Oven .....	12
RCS Oven.....	13
RMS Oven.....	14
Informatie over Waaborg.....	15
Vergelijken van de oven kenmerken.....	16

DEC21E2 .....	10	JET514.....	5	On Cue™ .....	7
DEC18E2 .....	10	JET514V.....	5	RCS511TS .....	13
DEC14E2 .....	10	JET5192.....	5	RCS511DSE.....	13
MXP5223 .....	4	JET519V2 .....	5	RFS518TS.....	12
MXP5223 .....	4	MSO5353.....	8	RMS510TS.....	14
MXP5223.....	4	MSO5211.....	8	RM510DS.....	14

#### Alphabetische Model Index



Value Line	=	50 cycli per dag
Restaurant Line	=	50-125 cycli per dag
Chef Line	=	125-200+ cycli per dag

### Watts is het verschil? Voordelen van hogere Wattage

**Dit is hoe het werkt....** Als een 1000 Watt oven een grote aardappel kookt in 4:03 dan levert hij per uur 13 dikke aardappelen. Een 2200 Watt oven kan dit in 1:50 en levert dus op een uur 28 dikke oven aardappelen

Tabel met vergelijking van kooktijden per wattage

Oven Wattage	800	1000	1200	1800	2100	2200	2700	3000
 Kooktijd voor één oven aardappel	:30	:25	:20	:12	:10	:10	:08	:07
	1:00	:52	:45	:27	:21	:20	:17	:16
	1:30	1:14	1:00	:39	:32	:30	:25	:24
	2:00	1:39	1:20	:52	:42	:40	:35	:34
	5:00	<b>4:03</b>	3:10	2:40	2:00	<b>1:50</b>	1:45	1:30
	10:00	8:15	6:40	4:00	3:12	3:00	2:30	2:23

## HARVARD HEALTH PUBLICATIONS

### HARVARD MEDICAL SCHOOL

De prestigieuze medische school van de Amerikaanse universiteit heeft volgend bericht gepubliceerd op zijn gids voor de gezondheid van het gezin, bij de vraag naar de veiligheid en gezondheid van koken met microgolven.

“Het antwoord op deze tamelijk veel voorkomende vraag wordt snel duidelijk wanneer men verstaat hoe de microgolvens werken.

Bepaalde voedingsstoffen ontbinden zich wanneer zij aan warmte worden blootgesteld, zowel vanwege microgolven als van een klassieke oven of een warmte weerstand. Vitamines C zijn misschien het duidelijkste voorbeeld. Aangezien de kooktijden met microgolven korter zijn, bewaart de microgolven beter de Vitamines C en andere voedingsstoffen die zichzelf ontbinden onder invloed van de warmte.

Wanneer het gaat om groenten: koken in water verwijdert voedingswaarden want die worden afgevoerd in het water. Broccoli bereid in water verliest zijn glucosinolaat, het element dat aan de groente zijn kankerbestrijdende waarde geeft.

.....

De kookmethode die het best de voedingswaarden behoudt is diegene die de voeding snel bereidt op de kortst mogelijke tijd en met die het minste vocht gebruikt. Aan die criteria beantwoorden de microgolven. Met toevoeging van een beetje water, koken zij de stoffen met stoom en in de diepte. Dit bewaart meer vitamines en mineralen dan gelijk welke andere kookmethode.”

excerpt uit Harvard Health Publications,  
vertaald uit het engels.

### RADARANGE

De eerste microgolven werd gebouwd door PERCY SPENCER, ingenieur bij de firma RAYTHEON nadat hij had vastgesteld dat de Radar magnetrons voedsel konden koken. Deze professionele microgolven was zo groot als een Amerikaanse koelkast en kende een beperkt succes tussen 1947 en 1967.

### AMANA

In 1967 kocht de Raytheon groep de fabrikant van huishoud koelkasten, AMANA in Iowa. Samen bouwden hun ingenieurs de eerste huishoudelijke microgolven. AMANA werd daardoor de pionier van de microgolven, zowel voor huishoudelijk als voor het professionele gebruik.

### MENUMASTER

Amana nam zijn grootste Amerikaanse concurrent over van Litton Industries en werd daardoor eigenaar van het merk en de productie van MENUMASTER. De JETWAVE werd ontwikkeld door de Litton ingenieurs in de jaren 80.

### ACP INC,

eigendom van de internationale ALI groep, werd de nieuwe naam van de AMANA microgolven afdeling toen de koelkasten divisie werd overgenomen door WHIRLPOOL.

### ELIONA, VILVOORDE, BELGIE,

De eerste microgolven in Europa werd op de markt gebracht door de Etn.J.Van Assche waar de firma ELIONA de professionele zustermaatschappij van werd. Sedert 1969 ontwikkelde de groep Van Assche - Eliona zich als specialist in microgolvens. Daardoor werd ELIONA één van de meeste actieve en gespecialiseerde verdelers van dit product op het Europese continent

# TURBO COMBINATIE KOKEN

## MXP Serie Turbo Combinatie Oven

### Kenmerken en voordelen van combinatie koken

- Kookt 15 maal sneller dan klassiek  
Maximalizeert uw omzet en rendement
- Luchtafvoer vrije installatie\*  
Spaart kosten van luchtafvoer en airco
- Tot 360 recepten in drie kookfazes  
Breid de kaart uit en varieër om meer omzet te maken
- USB Port compatiebel met standaard flash drives  
Perfekte overdracht van programma's voor wie meerdere toestellen heeft
- Gebruikt metalen kookgerei\*\*  
Geen speciale toebehoren noodzakelijk
- Bereid uw gerecht op aanvraag  
Voor de heerlijke smaak van vers voedsel
- Compact van buiten, ruim van binnen  
Vraagt minder stelruimte dan de concurrentie en bereidt toch een pizza van 356mm
- De deur opent lager dan het rek  
Gemakkelijker en veiliger uitladen
- Flexiebel kookplatform  
Gebruikt elke combinatie van microgolven, convection en infrarood

Luchtfilters gemakkelijk te reinigen met een rappend 'clean filter'  
Moeiteloos te reinigen in de spoelbak of in de vaatwasser

MXP en Teflon  
Teflon zelfklevende panelen beschermen de zijwanden en de oven componenten voor een probleemloze reiniging



Klare en duidelijke iconen vermijden taal en spraak verwarring bij personeel



Modellen:  
MXP5223

Toepassingen:

- Buurtwinkels
- Fast food restaurants
- Gezondheidsinstellingen
- Hotels, room service
- Sportstadia

### Combineert drie kook energiebronnen



Microgolven - 2200 W

- Snel opwarmen, reduceert de kooktijden
- Dubbele voeding, verspreidt de warmte gelijkmatig



Gestuwde convection - 2000 W

- 95°-270° C grote temperatuurkeuze biedt een waaier aan receptkeuzes
- Beter toosten en bruinen



Infra-rood straler - 3000 W

- versterkte toasting maakt meer crokant en meer gebruid

### Verrassend snelle kooktijden !



Een panini sandwich verwarmt op 25 seconden met de panini grill GR10mxx



Diepvries pizza van 356mm klaar in 2:30

# 'NEW WAVE KOKEN' JETWAVE Turbo Combinatie Oven



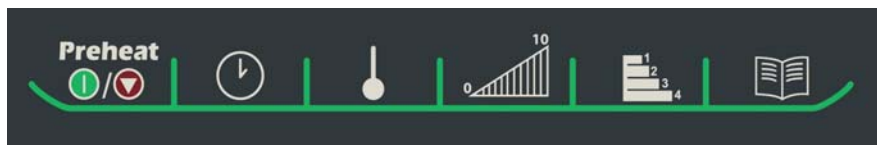
Modellen  
JET514  
JET514V\*  
JET5192  
JET5192V2\*

Toepassingen:  
**Country clubs**  
Supermarkten  
Cafés en Bars  
Broodjeszaken

Kiosken  
Pubs en wijnbars  
Buurtwinkel  
Tankstations



De JETWAVES zijn nu verkrijgbaar in kleur in optie



Aan/Uit Bediening    Tijds Bediening    Temp. Regeling    Kracht Niveau's    Kook Fazen    Programma Opslag

Klare en duidelijke iconen elimineren spraak en lees barrieres

Heerlijke gerechten zijn op enkele minuten klaar



Frieten zijn bereid in 2:10 in de JET5192



Een ham en kaasbroodje is klaar in 1:10

## Kenmerken en voordelen van combinatie koken

- Bakt 4 tot 8 maal sneller dan een klassieke oven  
Te verkrijgen met 1400 watt of 1900 watt microgolf vermogen
- 100 programmeerbare recepten, koken in 4 kookfazen en 11 microgolf vermogen niveau's.  
De spoelbaarheid van het turbokoken beperkt de opleidingstijd van het personeel, spaart energie en garandeert konstante resultaten
- USB Poort voor compatiebele standaard flash drives  
Pas de programma's aan in enkele seconden
- Gebruikt metalen kookgerei\*\*  
Geen speciaal toebehoren noodzakelijk
- Vraagt slechts compacte stelruimte  
Kan toch een 309mm pizza bereiden
- NIEUW: afvoervrije optie  
'V' modellen beschikbaar met catalytische converter\*
- NEW Grab 'N Go Handvat  
Opent de deur snel en veilig
- NIEUW: magnetische luchtfilter vooraan  
Gemakkelijk te verwijderen en te reinigen

\* Een Catalytische converter filtert vetten en geuren uit de luchtstroom. Conform aan de aanbevelingen voor afvoervrije werking uit de NFPA96 norm in de VS. Volgt de EPA202 test methode



Microgolven  
- 1400 W, 1900 W  
- Warmt snel, verkort de kooktijd



Convectie  
- 2700 W  
- 65° -250° C temperatuur keuze  
- Versterkt het toasten en het bruinen

# KOOKTIJD VERGELIJKINGEN

## Voor koken met Turbo Combinatie ovens

### Tijd is Geld, en Turbo ovens verspillen geen van beide!

- Combinatie ovens maken op een kleine ruimte een productieve keuken
- Flexibel kook platform  
Temperatuur en microgolf vermogen zijn allebei verstelbaar  
Vergroot de menu opties
- Bespaart op energiekosten  
Verbruikt enkel energie bij het koken  
Spaart op tijd en kosten van het voorverwarmen en het op temperatuur houden  
Geen luchtafzuiging nodig



### MXP en JETWAVE: vergelijkende kooktijden

Menu Item	JET514 Kooktijd	JET5192 Kooktijd	Vershil tussen JET514 & JET5192	MXP5223 Kooktijd	Vershil tussen JET5192 & MXP
Oven aardappel	6:45	5:25	20%	5:00	8%
Krab cakes	3:40	2:30	32%	1:15	50%
Frietten	3:00	2:10	28%	1:00	54%
Panini	1:10	0:50	29%	0:40	20%
Pizza	4:30	3:15	28%	2:50	13%
Bakgroenten	3:40	3:00	18%	2:35	14%
Zalm haasje	3:40	2:40	27%	1:40	38%
<b>Gemiddeld 24%</b>				<b>18%</b>	

Gemiddeld kookt de JET5192 24% sneller dan de JET514!  
De MXP kookt 18% sneller dan de JET5192!

### MXP en JETWAVE toebehoren



#### Pizza steen

- Maakt Pizza en Brood bruiner en krokanter
- ST10C voor JET
- ST10X voor MXP



#### Panini grill

- Maakt de typische markeringen van de panini grill
- GR10JET of MXP



#### KOOKTAFELS

- RVS werkblad, aluminium frame en rolletjes
- Twee maten leverbaar, 24" and 36"
- CA24  
610 H x 660 B x 660 D mm
- CA30  
762 H x 660 B x 660 D mm

#### Pootjes Kit

- 102 mm Pootjes Kit voor MXP
- LG10



#### Kleefvrije mandjes

- Ideaal kookmateriaal
- TB10: 254 x 305 x 25 mm
- SB10: 152 x 305 x 25 mm
- OB10: 343 x 343 x 25 mm

OB10 volle bodem

TB10 & SB10 geruite bodem



#### Kleefvrije ovenbekleding

- Voor gemak van reiniging en bescherming van vitale componenten
- TL10 voor MXP
- TL12 for JET ovensvo

#### Grill Plaat

- Kleefvrije plaat voor dubbel gebruik:  
als kook- en bakpaat  
als opvangrek voor vetten
- DR10



#### Oven schep

- Helpt broodjes, pizza en kookgerei in en uit de oven te plaatsen,
- PA10



#### Vierkanten bakpan

- Aluminium pan voor MXP
- SQ10 : 330 x 330 x 25 mm



Worth  
noting...

ELIONA-  
VAN ASSCHE  
WAS IN 1969 DE  
PIONIER IN  
MICROGOLF  
KOKEN IN  
EUROPA

**OnCue™**  
Ready When You Are



“READY WHEN YOU ARE”  
**OnCue™ Serie**  
Microgolf Oven

### Ultra korte kooktijden

- Ideaal voor snelbediening
- 4 sec – hitte stoot voor een bereide cheeseburger van 142g
- 20 sec – opwarmen van een 142g gekoelde ontbijtcroissant
- 1 min 10 sec – ontvriezen en opwarmen van een 198g Mac'n Cheese
- 1 min 30 sec – opwarmen van een 170g bevroren spinazie saus

### Microgolf koken, kenmerken en voordelen

- 2400 watts kookvermogen  
Snel verwarmen = meer gelukkige klanten
- Unieke pop-up deur  
Ononderbroken keukentrafiek  
Operatoren kunnen visueel volgen wanneer het voedsel klaar is
- Ergonomisch design  
Sluit de deur en bedien de oven in één beweging
- Bedienbord staat schuin  
Gemakkelijk te bedienen en volgen
- Programmeer tot 100 menu's  
Voor consistente kwalitatieve resultaten
- 9 liter oven inhoud  
Plaats voor een 152mm diepe pan
- Automatisch voltage kiezer  
Insteken en starten bij installatie
- Jigsaw puzzle grondplan  
Dubbele productie op een 724mm plaat



Deursluiten en programma in-  
toetsen in één beweging



Restjes verwijderen in één be-  
weging



Deur klapt uit voor gemak van  
reinigen

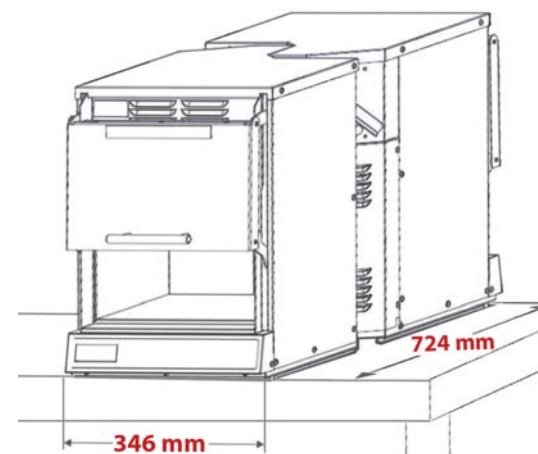
### Hitte stoten en voedsel opwarming in seconden!



Hittestoot voor een Cheeseburger van 4 sec



Spinazie saus ontvriezen in 1:30



Unieke 'Jigsaw' opstelling. Dubbele capaciteit  
Plaats twee ovens rug aan rug op 346mm breedte  
en een werkblad van 724mm

# MAAK KOKEN MET STOOM EENVOUDIG NIEUW 1/1 Gastronorm MSO oven

## Bulk opwarmen kenmerken en voordelen

- 4x sneller dan traditionele steamers
- Neemt weinig werkruimte in  
Stapelbaar, verhoogt het debiet en spaart kostbare werkruimte uit
- Het snelle koken behoudt de vitamines en de voedingswaarde  
Zeevruchten en proteïnes blijven zacht en grondig gekookt, worden nooit rubberig  
Groenten blijven knapperig en kleurig en worden nooit plat en nat
- Gemak en veiligheid van bediening  
Een valdeur biedt simpele verwijdering van de schotels. De deur is lager dan de bodem van de oven
- Kostenbesparend en **groen**  
Werkt met minder dan 1 Euro per dag\*
- Lage onderhoudskosten  
Spaart elk jaar duizenden Euro's uit aan energie, loodgieter en ventilatiekosten
- Laadt programma's op en af via een standaard USB Flash Drive  
Eenvoudige programmatie  
Breng programma's gemakkelijker over als je meer ovens hebt

\* Afhankelijk van de gebruiksfrequentie en de kosten van de elektriciteit.

### KOOKTIJDEN

RECEPT	STOOM OVEN	PANASONIC STEAMER	MSO535	MSO5221
Rode jonge aardappelen - 4.5 kg	25:00	13:00	11:50	16:00
Diepgevroren Groenten - 3.5 kg	18:00	12:00	10:00	13:45
4 Kreeften staarten -	6:00	1:15	1:00	1:25
Gepocheerde Kabeljauw 8 filets	2:00	7:00	6:00	8:15
Diepvriessoep - 1 liter	45:00	7:30	6:30	9:00
Garnaal - 1 kg	6:00	2:40	2:25	3:20



Modellen:  
MSO5351  
MSO5353  
MSO5211

Bulk kooktoepassingen in..

- Scholen
- Gezondheidsinstellingen
- Buffeten
- Cafetarias
- Sportstadia

Stomen op aanvraag voor...

- Tavernes en Brasseries
- Vis en zeevruchten restaurants
- Country clubs
- Fast food restaurants
- Supermarketen



• Gebruikt de standaard USB Flash drives

• Gebruiksvriendelijke iconen van de tiptoetsenoverbruggen vele taal en leesbarrières.

• Kook voedsel naar perfectie met enkel boven of de onder magnetron

• Een dubbele bediening via tiptoetsen of draaiknop



Bekijk van dichtbij deze nieuwe functies en kenmerken!

### Verbluffend korte kooktijden



Vier kreeften staarten klaar in 1 minuut



3.5 kg diepvriesgroenten gestoomd in 10 minuten



# Eenvoudig Stomen MSO, DEC of RFS!



## Hoe vervangen commerciële microgolfovens de stoomoven?

- Commerciële microgolfovens met hoge wattage koken het voedsel zo snel dat het vocht in het voedsel omgezet wordt in stoom.
- Hogere wattage betekent betere voedselkwaliteit
- Het voedsel bewaart zijn voedingsstoffen en vitamines, textuur en kleur
- Groenten blijven krokant en smakelijk
- Bulk ladingen van diepvriessoep en sausen zijn klaar in enkele minuten.
- Geen installatie en onderhoudskosten van waterleiding en dampafzuiging.



## Spaar in ruimte

- Stapelbaar, zonder extra kit
- Compacte vorm spaart kostbare ruimte in elke drukke keuken

## Wees meer efficiënt

- Ideaal voor instellingen die veel bulk koken en voor restaurants die veel gerechten tegelijk moeten stomen
- Verhoogde snelheid en flexibiliteit  
Met twee ovens kunnen bedientijden sterk verkort worden: niet meer wachten tot een grote schotel klaar is om een ander lot in te zetten

100 programmeerbare recepten reduceren de voorbereidingstijd en vereenvoudigen de opleiding van het personeel

## Groter Rendement

Microgolfovens zijn niet enkel energie efficiënt, zij herleiden ook de voedsel overschotten tot een minimum

Het energieverbruik van een 3500W oven\* zoals de MSO is slechts 0.75 Euro per dag

\*Energie kosten berekent aan 0.10 Euro per kWh per dag, 100 kook cycli, typisch programma van één minuut.

Worth  
noting...

Omdat microgolf koken zo snel gaat en weinig water vraagt, is superieur behoud van voedingsstoffen, van textuur en van kleur gegarandeerd.

# DEC Serie Commerciële Microgolfovens

## Kenmerken en voordelen van Microgolfkoken

- 1400, 1800 or 2100 watts kookvermogen  
Excellente gerechten en meer omzet
  - Geen dampafzuiging nodig  
Zeer zuinig in installatie en slechts een minimum aan onderhoudskosten
  - 17 liter oven inhoud  
Plaats voor een 152mm dia. 1/3 GNpan
  - Uniek design met dubbele antenne  
Consistente, snelle opwarming van vol umineuze gerechten dank zij één antenne bovenaan en één onderaan in de oven
  - Kan tot 100 recepten opnemen  
Vereenvoudigt het programmeren en staat toe de menukaart uit te breiden
  - Streng geteste interlock deur-beveiligingen  
Combineren veiligheid en betrouwbaarheid ook na vele duizenden deuropeningen
- Sober en eenvoudig design  
Geen scherpe kanten binnen of buiten, alle delen en hoeken gemakkelijk toegankelijk



Binnen en buiten venster uit gehard glas van hoge kwaliteit

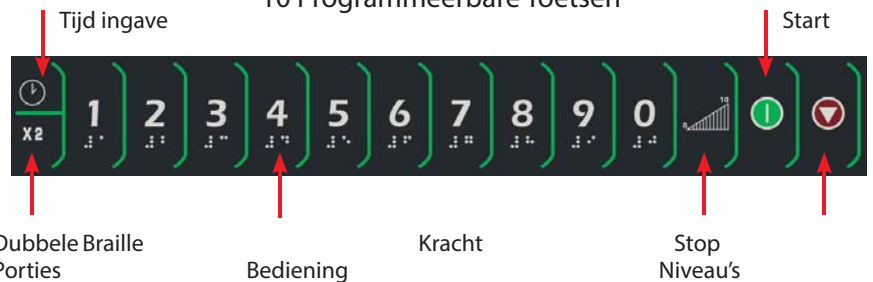
### Modellen

- DEC21E2
- DEC18E2
- DEC14E2

### Toepassingen:

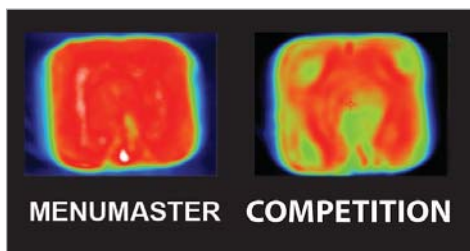
- Brasseries en Tavernes
- Quick service restaurants
- Bars en grills
- Sportstadia
- Gezondheidsinstellingen

## 10 Programmeerbare Toetsen



Duidelijk verstaanbare iconen vermijden taal- en leesproblemen

Sober design maakt ook reiniging gemakkelijk



Deze zij aan zij vergelijking via thermografische foto's illustreert de superieure kookprestaties van de Menumaster Commerciële ovens vergeleken met de resultaten van andere marktspelers



2 liter roereieren zijn klaar in minder dan 5 minuten



8 scampi stomen in slechts 37 seconden

## Gids tot de voornaamste eigenschappen van de verschillende modellen

Serie	Aantal Magnetrons	Stapelbaar	Roestvrij Staal	Venster in gehard Glas	Ingebouwde ceramische bodemplaat	Oven Verlichting	Lucht Filter	Clean Filter Rappel	Menu Items	Hoeveelheid Toets	Kracht Niveau's	Kook Fazes
OnCue™	2	Ja	Ja	Geen Venster	Ja	Neen	Neen	Neen	100	No	11	4
MSO	4	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	100	x2	11	4
DEC	2	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	100	x2	11	4
RFS	2	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	100	x2	5	4
RCS	1	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	100	x2 niet bij RCS511DSE	5 - RCS511TS 4 - RCS511DSE	4 enkel bij RCS511DSE
RMS	1	Neen	Ja	Ja	Ja	Ja	Neen	Neen	20 enkel bij RMS510TS	x2 RMS510T/TS Models Only	5 Enkel bij RMS510TS	3 Enkel bij RMS510TS

Oven Wattage	Oven Modellen	Energie Verbruik (Watts)	Kost per Dag in Euro
1100	RCS Serie	1,550 W	<a href="#">Euro 0.25 per Dag</a>
1800	RFS518TS	3,000 W	<a href="#">Euro 0.51 per Dag</a>
2100	DEC21E2	3,200 W	<a href="#">Euro 0.53 per Dag</a>
2400	MOC5241	3,100 W	<a href="#">Euro 0.61 per Dag</a>
3500	MSO5351	5,100 W	<a href="#">Euro 0.75 per Dag</a>

### Er is geen groenere kooktechniek!

#### Energie kost per Wattage en Verbruik..

Parameters zijn:

- Electriciteit kost: 0,10 Euro per kWh\*
- Kookcycli per dag: 100
- Typische kooktijd per menu: 60 seconden

\* Energie kost is gebaseerd op....



Bij 450 uren van gebruik en regelmatig onderhoud is de gemiddelde levensverwachting van een commerciële microgolf oven minstens 5 jaar

# RESTAURANT LINE

## RFS Serie

### Commerciële Microgolfovens

#### Kenmerken en voordelen van microgolf koken

- 1800 watts kookvermogen
- 34 liter oven inhoud  
Biedt aan een 406 cm lange schotel plaats
- Twee antennes, boven en onderaan  
Gelijkmatig en consistent verwarmen
- Ingebouwde ceramieken bodemplaat met silikonen verzegeling  
Verwijdert spatten snel en gemakkelijk
- 100 programmeerbare recepten, 4 kookniveau's en 5 microgolf vermogensniveau's  
Vermindert de voorbereidingstijd en maakt de opleiding veel eenvoudiger
- X2 hoeveelheid toets  
Berekent zelf de kooktijd voor een dubbele portie



Unieke ergonomische deuropening met één vinger

De luchtfilter is verwijderbaar voor gemakkelijke reiniging

Modellen  
RFS518TS

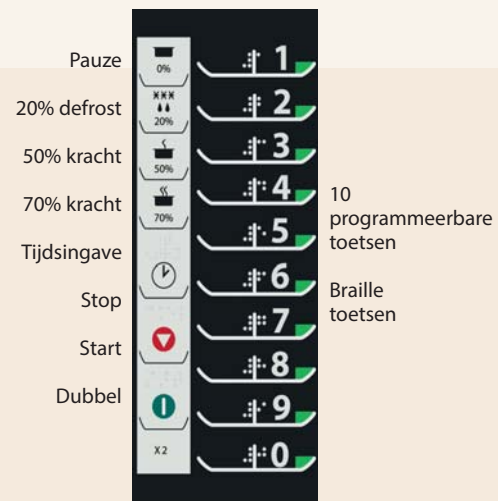
Toepassingen

- Brasseries en Tavernes
- Bars, grills en pubs
- Scholen
- Tankstations
- Familie restaurants

Iconen op tiptoetsen simpel te bedienen



Verwijderbaar spatbord dat de antenne beschermt is gemakkelijk te reinigen



De brede ovenruimte biedt plaats aan een 406mm ovenschotel



Macaroni en kaas verwarmt op 2:00



Verse asperges stomen in 1:10



Buitenvenster van gehard glas

Modellen  
RCS511TS  
RCS511DSE

Toepassingen:

- Ontspanningscentra
- Buurtwinkels
- Cafes
- Pompstations

## Kenmerken een voordelen van Microgolfkoken

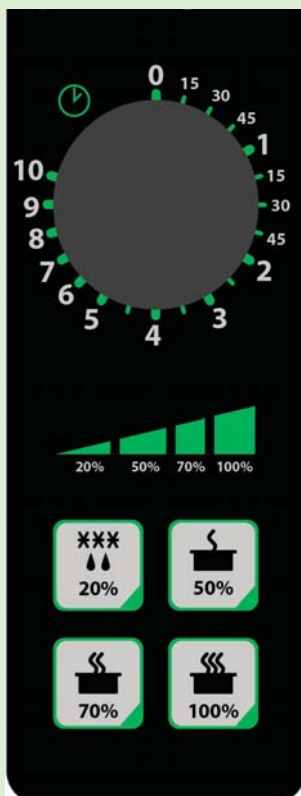
- 1100 watt kook vermogen
- Roestvrij staal binnen en buiten Bestand tegen de grootkeuken
- 34 liter ovenruimte, groter dan de meeste vergelijkbare ovens op de markt Biedt plaats aan een schotel van 356 mm
- Antenne met motor aandrijving Consistente opwarmingsresultaten
- Filter vooraan met 'clean filter' rappel Niet verwijderbaar geen delen te verliezen bij de reiniging van de filter
- Grab 'n Go handvat Betrouwbaar en gaat lang mee

Buitenraam in gehard glas

- Tiptoetsen - RCS511TS  
100 programmeerbare recepten  
4 kookniveau's, 5 microgolf vermogen niveau's, tiptoetsen in Braille taal
- Draaiknop bediening - RCS511DSE

10:00 oplichtende draaiknop  
20%, 50%, 70% en 100% microgolfvermogen  
1 kookniveau  
Keert automatisch terug naar nul als de kook cyclus werd onderbroken  
Handmatige reset naar nul als gebruikers optie

RCS ovens leveren heerlijke resultaten.



10 minuten draai klok keert vanzelf terug naar nul

Verlichte aanduiding van vermogen om snel de oven van ver in het oog te houden

20% kracht Defrost  
50% kracht  
70% kracht  
100% kracht



110g voorgebakken kippenborst ontdooit en warmt op in minder dan 3 minuten



Een Mexicaanse schotel krijgt een 30 seconden warmte boost

Worth noting...

Amana Radarange werd in 1967 op de markt gebracht als de eerste microgolfoven en was in 1969 in Europa verkrijgbaar via Eliona-Van Assche

VALUE LINE  
RMS Serie  
Commerciël Microgolfovens

Kenmerken en voordelen van microgolf koken

- 1000 watt kookvermogen
- Roestvrij stalen mantel en ovenruimte  
Gemakkelijk te reinigen
- Ruime oven inhoud van 23 liter  
Kan een 305mm schotel bevatten
- Gemotoriseerd antenne stelsel  
Voor betrouwbare kookresultaten
- Grab 'n Go vast handvat  
Betrouwbaar in het gebruik
- Ovenverlichting  
20 watt lamp verlicht de ovenruimte
- Regelbaar geluidsvolume  
Stelt de gebruiker in staat het geluid uit te schakelen of op drie niveau's te regelen
- RMS510TS -  
3 kookniveau's en 5 microgolf vermogensniveau's
- RMS510DS -  
6:00 verlichte draaiklok  
100% microgolf vermogen  
Stelt de tijd terug op nul wanneer de kook cyclus werd onderbroken
- Duidelijk en verstaanbare iconen  
Braille toetsen  
Vermijden taal en leesbarrières

Grab 'n Go handvat



Roestvrij stalen mantel

Modellen  
RMS510TS  
RMS510DS

Toepassingen:  
• Buurtwinkels  
• Vending  
• Verplegingafdeling



RMS510TS met tiptoetsen bieden een gemak van bediening en programmatie



De eenvoud van gebruik van de RMS maakt hem ideaal voor vending omgevingen

Worth noting...

ACP houdt meer dan 96 industriële en commerciële patenten. Meer dan wie ook in de microgolfoven industrie



Een portie 255g chilis is opgewarmd op 1:45

## ELIONA -GARANTIE

Jaar 1 - wisselstukken en werkuren zijn gratis.  
Jaar 2 - 3 - magnetron buis (enkel het stuk) is gratis.  
Voor de juiste details van de garantievoorwaarden, ga naar [www.elionamenumaster.com](http://www.elionamenumaster.com)

## ELIONA EN MENUMASTER

zijn vastbesloten nieuwe oplossingen voor snel koken te ontwikkelen en aan te bieden door middel van innovatieve toestellen, kwalitatieve bouwmethodes en excellente dienst na verkoop.

## ELIONA'S MENUMASTER VISIE

*De wereld anders leren koken.*

## ISO-9001:2008 CERTIFICATIE

Van bij het ontwerp tot en met de dienst na verkoop is ACP als fabrikant bekroond met het ISO Qualiteitsmerk. Het feit van de regels van het meest prestigieuze qualiteitslabel te volgen, garandeert superieure qualiteit en prestaties van onze toestellen en van onze organisatie.

## CULINAIRE STEUN

Elke oven wordt ondersteund door ons culinair team van chefs en voedings wetenschappers en onze volledige uitgeruste testkeukens in Europa en Amerika.

Het culinaire team biedt ondersteuning en bijstand waar nodig om uw menu's naar een hoger niveau te helpen.

Ons team onderzoekt permanent de laatste voedsel tendenzen en ontwikkelt nieuwe recepten voor de MenuMaster ovens.

ELIONA MENUMASTER SERVICE  
HARENSESTEENWEG 456  
VILVOORDE - BELGIE  
TEL (0032) (0)2 255 18 50  
FAX (0032) (0)2 255 18 15  
E-MAIL [info@eliona.be](mailto:info@eliona.be)

## WAAROM MENUMASTER?

MENUMASTER kent een sterke erfenis. Als pionier in de professionele restauratie lanceerde deze het merk 40 jaar geleden. LITTON was een gerespecteerde vernieuwer en pionier in de industrie van de microgolfovens in de VS en over heel de wereld.

Ongeveer 20 jaar geleden werden het merk en de productie overgenomen door Amana Appliances. De productie werd overgebracht naar Iowa. ACP Inc. heeft deze MENUMASTER erfenis verder gezet. Dit blijkt in de eerste plaats in de vernieuwing van de JETWAVE combinatie ovens..







































## 30 JAAR JETWAVES.

Het concept combinatiekoken werd voor de professionele markt ontwikkeld in 80er jaren. Het is steeds verder ontwikkeld geworden en biedt vandaag innovatieve oplossingen om tot tegen lage kosten de snelheid van het professioneel koken op te drijven..

Zoals zijn zustermerk AMANA, wordt MENUMASTER ondersteund door een superieure dienst na verkoop en een sterke culinaire ondersteuning.

Worth noting...

MenuMaster ovens zijn niet enkel ISO-9001 gecertificeerd, zij respecteren ook de internationale standaard ETL, UL, NSF, CSA, IEC en FDA/CDRH

Model	ELECTRISCHE KENMERKEN			AFMETINGEN				Keur Norm	Safety Label	Gewicht Naakt/Verpakt
	Wattage	Kracht Bron	Stekker Configuratie	BUITEN H x B x D** mm	BINNEN H x B x D mm	LITERS Inhoud in Liters	VERPAKT H x B x D mm			
MXP5221	2200-M* 2000-C 3000-R	208-240 V 50 HZ 32 A mono	IEC 309 	H: 518 B: 638 D: 699	H: 254 B: 406 D: 381	39	H: 883 B: 717 D: 826	CE		68 kg 79 kg
MXP5223	2200-M* 2000-C 3000-R	400 V 50 HZ, 16 A, 3 faze	IEC 309 	H: 518 B: 638 D: 699	H: 254 B: 406 D: 381	39	H: 883 B: 717 D: 826	CE		68 kg 79 kg
JET514	1400-M* 2700 -C	230 V 50 HZ 16 A mono	CEE 7/7"Schuko" 	H: 460 B: 489 D: 676	H: 267 B: 330 D: 381	34	H: 546 B: 546 D: 756	CE		49 kg 51 kg
JET514V	1400-M* 2700 -C	230 V 50 HZ 16 A mono	CEE 7/7"Schuko" 	H: 460 B: 489 D: 676	H: 267 B: 330 D: 381	34	H: 546 B: 546 D: 756	CE		50 kg 52 kg
JET5192	1900-M* 2700 -C	230 V 50 HZ 16 A mono	CEE 7/7"Schuko" 	H: 460 B: 489 D: 676	H: 267 B: 330 D: 381	34	H: 546 B: 546 D: 756	CE		49 kg 51 kg
JET519V2	1900-M* 2700 -C	230 V 50 HZ 16 A smono	CEE 7/7"Schuko" 	H: 460 B: 489 D: 676	H: 267 B: 330 D: 381	34	H: 546 B: 546 D: 756	CE		50 kg 52 kg
MSO5351	3500-M*	230 V 50 HZ 30 A mono	IEC 309 	H: 472 B: 650 D: 597	H: 251 B: 535 D: 330	45	H: 667 B: 768 D: 565	CE		66 kg 73 kg
MSO5353	3500-M*	400 V 50 HZ 16 A, 3 faze	IEC 309 	H: 472 B: 650 D: 597	H: 251 B: 535 D: 330	45	H: 667 B: 768 D: 565	CE		66 kg 73 kg
MSO5211	2100-M*	230 V 50 HZ 16 A mono	CEE 7/7"Schuko" 	H: 472 B: 650 D: 597	H: 251 B: 535 D: 330	45	H: 667 B: 768 D: 565	CE		66 kg 73 kg
MOC5241	2400-M*	230 V 50 HZ 16 A mono	CEE 7/7"Schuko" 	H: 451 B: 352 D: 486	H: 136 B: 298 D: 254	9	H: 524 W: 432 B: 559	CE		32 kg 33 kg
DEC21E2	2100-M*	230 V 50 HZ 16 A mono	CEE 7/7"Schuko" 	H: 343 B: 419 D: 578	H: 171 B: 330 D: 305	17	H: 625 W: 556 B: 473	CE		31 kg 34 kg
DEC18E2	1800-M*	230 V 50 HZ 16 A mono	CEE 7/7"Schuko" 	H: 343 B: 419 D: 578	H: 171 B: 330 D: 305	17	H: 625 W: 556 B: 473	CE		31 kg 34 kg
DEC14E2	1400-M*	230 V 50 HZ 16 A mono	CEE 7/7"Schuko" 	H: 343 B: 419 D: 578	H: 171 B: 330 D: 305	17	H: 625 B: 556 D: 473	CE		30 kg 34 kg
RFS518TS	1800-M*	230 V 50 HZ 16 A mono	CEE 7/7"Schuko" 	H: 365 B: 551 D: 533	H: 226 B: 359 D: 413	34	H: 464 B: 663 D: 581	CE		29 kg 32 kg
RCS511TS	1100-M*	230 V 50 HZ 15 A mono	CEE 7/7"Schuko" 	H: 352 B: 559 D: 483	H: 216 B: 368 D: 381	34	H: 432 B: 660 D: 502	CE		19 kg 22 kg
RCS511DSE	1100-M*	230 V 50 HZ 15 A mono	CEE 7/7"Schuko" 	H: 352 B: 559 D: 483	H: 216 B: 368 D: 381	34	H: 431 B: 660 D: 502	CE		19 kg 22 kg
RMS510TS	1000-M*	230 V 50 HZ 15 A mono	CEE 7/7"Schuko" 	H: 311 B: 508 D: 419	H: 197 B: 330 D: 330	23	H: 381 B: 584 D: 457	CE		15 kg 18 kg
RMS510T	1000-M*	230 V 50 HZ 15 A mono	CEE 7/7"Schuko" 	H: 311 B: 508 D: 419	H: 197 B: 330 D: 330	23	H: 381 B: 584 D: 457	CE		15 kg 18 kg
RMS510D	1000-M*	230 V 50 HZ 15 A mono	CEE 7/7"Schuko" 	H: 311 B: 508 D: 419	H: 197 B: 330 D: 330	23	H: 381 B: 584 D: 457	CE		15 kg 18 kg

M=Microgolven, C=Convectie, R= Infra-red Starler

\* IEC 60705 getest \*\* IHandvat inbegrepen

**eliona nv** Schaarbeeklei 636 1800 Vilvoorde België  
[www.elionamenumaster.be](http://www.elionamenumaster.be) [info@eliona.be](mailto:info@eliona.be) T: +32 (0)2.255.18.10 F: +32 (0)2.255.18.15