

FOURS COMMERCIAUX À MICRO-ONDES
ET À VAPEUR

MENUMASTER® Commercial



CATALOGUE DES PRODUITS
INTERNATIONAL 50 Hz HIVER-PRINTEMPS 2020

ACP
INC.

CHANGER LA FAÇON DONT LE MONDE CUISINE

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES

Index alphabétique, Table des matières	2
À propos d'ACP	3
Service client et assistance	4
Guide rapide sur les fonctions essentielles.....	5
Avantages d'une puissance supérieure	5
Série OnCue™	7
Cuiseur MSO	8
Cuisson à la vapeur simplifiée	9
Série DEC	10
Série RFS	11
Série RCS	12
Série RMS.....	13
Accessoires et avantages.....	14
Comparaison des caractéristiques	15

INDEX ALPHABÉTIQUE DES MODÈLES

DEC14E2, DEC18E2, DEC21E2	10
MOC5241	7
MSO5211, MSO5351, MSO5353.....	8
RCS511DSE, RCS511TS	12
RFS518TS.....	11
RMS510DS2, RMS510TS2	13

GAMME DE PRODUITS

CUISINE DE SPÉCIALITÉS

CHEF

RESTAURANT

ÉCONOMIQUE

UTILISATIONS PAR JOUR

125-200+

125-200+

50-125

<50

POURQUOI CHOISIR MENUMASTER® ?

Depuis sa création il y a près de 50 ans, Menumaster® fait figure de pionnier dans l'industrie de la restauration. Menumaster® s'enorgueillit d'avoir été l'un des premiers leaders et innovateurs sur le marché des micro-ondes.

ACP, Inc. perpétue aujourd'hui l'héritage de Menumaster® en créant des solutions qui aident les professionnels de la restauration à servir plus rapidement des aliments de grande qualité.

Tout comme les marques Amana® et XpressChef™, les produits® Menumaster présentent des performances et une fiabilité exceptionnelles. Ils ont pour point fort d'être appuyés par le meilleur service client et le meilleur service d'assistance de ce secteur.

Il est important de noter que...

La technologie de cuisson par micro-ondes a été introduite sur le marché pour la première fois dans les années 1940 sous le nom de Radarange®. Un nom qui est toujours synonyme d'ACP Inc.

UNE SOCIÉTÉ DU GROUPE ALI

Fondé en 1963 par Luciano Berti, le Groupe Ali est un groupe italien dont le siège social est situé à Milan, en Italie. Les opérations nord-américaines sont basées à Chicago, Illinois. Par l'intermédiaire de ses filiales, la société conçoit, fabrique, commercialise et entretient une vaste gamme d'équipements de restauration commerciaux et institutionnels utilisés par les grandes chaînes de restaurants et d'hôtels, les restaurants indépendants, les hôpitaux, les écoles, les aéroports, les établissements pénitentiaires et les cantines.

Le Groupe Ali et ses 76 marques mondiales emploient plus de 10 000 personnes dans 30 pays. C'est un des groupes les plus importants au monde dans cette industrie en termes de ventes. Il dispose de 57 sites de production répartis dans 15 pays et de filiales de vente et de service en Europe, en Amérique du Nord, en Amérique du Sud, au Moyen-Orient et en Asie-Pacifique.

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Pour plus d'informations sur les produits et services du Groupe Ali, visitez : www.aligroup.com



Une société unique en son genre

Située au cœur des États-Unis, ACP, Inc. est le seul fabricant qui fabrique et assemble des fours à micro-ondes et des fours à haute vitesse en Amérique du Nord. Notre gamme de fours fabriqués et assemblés aux États-Unis est en constante évolution. Elle comprend notamment les séries suivantes :

- Série DEC
- Série DEC
- Série MSO
- Séries RCS
- Série RFS
- Série RMS

100% À USAGE COMMERCIAL. 100% CUISSON ACCÉLÉRÉE.

ACP est le seul fabricant qui se consacre exclusivement aux fours commerciaux à micro-ondes et à grande vitesse. Avec plus d'un demi-siècle de R et D approfondie et ciblée, notre société est spécialisée dans les solutions de cuisson accélérée destinées aux professionnels de la restauration. En 1969, CAP a lancé sur le marché le premier micro-ondes commercial. Dans les années 1980, ce fut le tour du premier four à grande vitesse. Aujourd'hui, avec d'innombrables installations, un service client et un service d'assistance de très grande qualité, ACP reste le leader du marché avec des marques adoptées par les grandes chaînes de restaurants à travers le monde.

PRODUITS À CUISSON ACCÉLÉRÉE

Trois marques. Une société.

ACP fabrique les fours à vapeur et à micro-ondes Menumaster® et Amana® Commercial, ainsi que des fours à grande vitesse XpressChef™.

Une qualité à toute épreuve.

PERFORMANCE, FIABILITÉ, SERVICE CLIENT ET ASSISTANCE

ACP reste un leader mondial en matière d'équipements et de solutions de cuisson accélérée. Depuis plus de 50 ans, nous avons établi les normes élevées que les professionnels de la restauration et les chefs cuisiniers recherchent en termes de performance, de fiabilité, de service client et d'assistance.

CERTIFIÉ ISO 9001 2015

De la conception au service client, ACP a reçu la certification ISO Qualité, qui est reconnue comme étant la certification de qualité la plus prestigieuse existante. Nos produits sont conformes aux normes de qualité et de fiabilité les plus rigoureuses et offrent des performances supérieures. En plus de la certification ISO 9001 d'ACP Inc, nos produits répondent et dépassent les normes établies par : ETL, UL, NSF, CSA, IEC et FDA/CDRH.

GARANTIES

Vous trouverez les certificats de garantie à l'adresse : www.acpsolutions.com/warranty



ACP
INC.
Accelerated Cooking Products



Service d'assistance ComServ *Un service de classe mondiale au bout du fil...*

Qu'il s'agisse de la planification des services, des instructions de programmation ou des conseils techniques, le centre d'assistance ACP ComServ est prêt à vous apporter l'assistance dont vous avez besoin. ComServ est votre connexion à notre vaste réseau de prestataires de services fort de plusieurs dizaines d'années d'expérience.

- Assistance à la clientèle
- Prestations de services
- Recommandations de prestataires de services
- Assistance technique en direct
- Réalisation de pièces d'urgence

E-mail :
commercialservice@acpsolutions.com

Visitez notre site Internet :
www.acpsolutions.com/service-support-center

Appelez-nous :
+1 319 368 8195



SERVICE CLIENT ET ASSISTANCE DE GRANDE QUALITÉ

ACP Inc. s'engage à fournir des solutions de cuisson accélérée, grâce à sa gamme de produits innovants fabriqués avec le plus grand soin, et des services exceptionnels.

Centre culinaire

*Un service d'assistance en
permanence à votre service...*

Chaque four est pris en charge par notre équipe culinaire de chefs et de spécialistes de l'alimentation dans notre cuisine commerciale entièrement équipée. L'équipe culinaire d'ACP apporte un soutien, y compris les informations et l'aide nécessaires pour faire passer votre menu au niveau supérieur.

- Développement de menus
- Temps de cuisson

Nous examinons et testons continuellement les dernières tendances du secteur alimentaire et développons de nouvelles recettes. Vous pouvez trouver les informations concernées sur notre site Internet.

Visitez notre site Internet :
www.acpsolutions.com

E-mail :
testkitchen@acpsolutions.com



FOUR À MICRO-ONDES COMMERCIAUX

GUIDE RAPIDE POUR DÉCOUVRIR LES CARACTÉRISTIQUES

LIGNE DE PRODUITS/ NBR D'UTILISATIONS PAR JOUR	SÉRIE	SYSTÈME DE CONTRÔLE	MAGNÉTRONS	EMPILABLE	FENÊTRE EN VERRE	FILTRE À AIR	PROGRAMMATION	ÉLÉMENTS DE MENU	NBR DE TOUCHES	NIVEAUX DE PUISSANCE	ÉTAPES DE CUISSON
CUISINE DE SPÉCIALITÉS 125-200+	MSO	Tactile avec cadran	4	Oui	Oui	Oui	USB, Manuelle	option 100, A/B	x2	11	4
	OnCue™	Tactile	2	Oui	Non	Oui	Manuelle	100	Non	11	4
CHEF 125-200+	DEC	Tactile	2	Oui	Oui	Oui	USB, Manuelle	option 100, A/B	x2	11	4
RESTAURANT 50-125	RFS	Tactile	2	Oui	Oui	Oui	Manuelle	100	x2	5	4
	RCS	Tactile (TS)	1	Oui	Oui	Oui	Manuelle	100	x2	5	4
		Cadran (DSE)	1	Oui	Oui	Oui	Non	N/A	Non	4	1
VALEUR <50	RMS	Tactile (TS2)	1	Non	Oui	Non	Manuelle	20	x2	5	4
		Cadran (DS2)	1	Non	Oui	Non	Non	N/A	Non	1	1

AVANTAGES D'UNE PUISSANCE ÉLECTRIQUE SUPÉRIEURE

Diminution du temps de cuisson... Rotation plus rapide des tables... Augmentation de votre chiffre-d'affaires et du bénéfice grâce à la puissance de nos fours !

S'il faut **4 min 3 s** pour chauffer un plat dans un four de **1 000 W**, le même plat sera réchauffé en **2 min** dans un four de 2 100 W

Rendement par heure...

1000 Watts	=	14 éléments
1100 Watts	=	16 éléments
1400 Watts	=	21 éléments
1800 Watts	=	23 éléments
2100 Watts	=	30 éléments
2200 Watts	=	32 éléments
2400 Watts	=	38 éléments
3500 Watts	=	55 éléments

COMPARAISON DE PUISSANCES

PUISSANCE DU FOUR	800	1000	1100	1400	1800	2100	2200	2400	3500
TEMPS DE CUISSON	0:30	0:25	0:22	0:18	0:12	0:10	0:10	0:09	0:06
	1:00	0:52	0:48	0:37	0:27	0:21	0:20	0:19	0:13
	1:30	1:14	1:06	0:57	0:39	0:32	0:30	0:28	0:20
	2:00	1:39	1:29	1:10	0:52	0:42	0:40	0:38	0:26
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:40	2:00	1:50	1:35	1:05
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00	3:12	3:00	2:50	2:00



MENUMASTER®
Commercial





Série™ OnCue

GAMME CUISINE DE SPÉCIALITÉS

MOC524I - 2400 Watts

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 2400 W de puissance
 - Chauffage rapide = rotation plus rapide des clients = chiffre d'affaires en hausse donc plus de bénéfices
- Capacité du four : 8,4 l
 - Peut contenir une casserole 1/4 de 152 mm de profondeur
- Système d'antennes supérieure et inférieure
 - Répartition de l'énergie pour une cuisson uniforme
 - Des résultats constants et une excellente qualité alimentaire
- 100 éléments de menu programmables, 4 étapes de cuisson, 11 niveaux de puissance
 - Fournit des résultats cohérents et de qualité
- Porte à ouverture originale
 - Fluidité du service en cuisine
 - Le cuisinier est prévenu visuellement lorsque la nourriture est prête
- Conception ergonomique pour cuisiner à l'aide d'une touche unique
 - Fermez la porte et sélectionnez simplement la touche
- Encastrable
 - Double la productivité sur une étagère de 724 mm



Le panneau de commande incliné est facile à voir et à utiliser

Porte à ouverture originale

OnCue™
Ready When You Are

MENUMASTER®
Commercial



APPLICATIONS IDÉALES

- Restaurants à service rapide
- Restauration rapide décontractée
- Dîner décontracté

RÉCHAUFFEZ ET REMETTEZ EN TEMPÉRATURE EN QUELQUES SECONDES !

- 1 min 30 – réchauffe 170 g de sauce aux épinards surgelée
- 4 s - Chauffage accéléré pour réchauffer un 1 cheeseburger précuit de 142 g
- 20 s – réchauffe 1 croissant réfrigéré pour le petit-déjeuner 142 g
- 1 min 10 – décongélation et réchauffage d'un macaroni au gruyère de 198 g

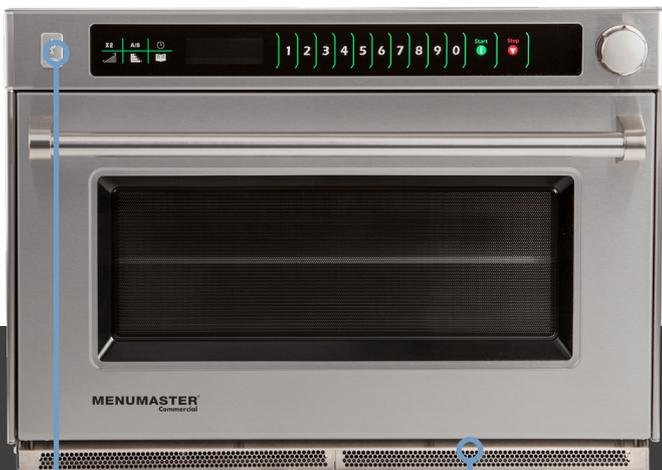
Cuiseur vapeur MSO

GAMME CUISINE DE SPÉCIALITÉS

MSO5353 -	3500 W triphasé
MSO5351 -	3500 W monophasé
MSO5211 -	2100 W monophasé

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 2100 et 3500 W de puissance
 - Jusqu'à 4 fois plus rapide que les cuiseurs-vapeur
- Capacité du four : 45 l
 - Peut contenir deux casseroles grande capacité de 102 mm de profondeur
- Système d'antennes supérieure et inférieure
 - Répartition de l'énergie pour une cuisson uniforme
 - Des résultats constants et une excellente qualité alimentaire
- La cuisson rapide maintient la qualité et la nutrition des aliments
 - Les fruits de mer et les protéines sont tendres et bien cuits, jamais moelleux ni caoutchouteux
 - Les légumes sont croquants et colorés, jamais mous ni détrempés
- Vapeur sans eau : pas d'entretien des conduites, de détartrage ni de système de ventilation
 - Économisez des milliers d'euros chaque année en frais de plomberie, de ventilation et d'entretien
- **Fonction exclusive** : en option cuisson haut ou bas uniquement
 - Préparez deux aliments nécessitant des temps de cuisson différents en réglant la puissance des magnétrons supérieur et inférieur
- **Fonction exclusive** : accepte les clés USB
 - Transférez facilement les paramètres. Compatible avec l'application de programmation ACP



 **Connectivité standard USB**

 **Filtres à air magnétique faciles à retirer et à nettoyer**



APPLICATIONS DE BATCH-COOKING

- Écoles
- Établissements hospitaliers
- Buffets
- Cafétérias
- Stades

APPLICATIONS VAPEUR SUR DEMANDE

- Dîners décontractés ou raffinés
- Restaurants de fruits de mer
- Country clubs
- Restaurants à service rapide
- Supermarchés

CUISSON À LA VAPEUR EXTRÊMEMENT RAPIDE !

- Quatre queues de homard de 227 g cuisent en une minute
- 3,5 kg de légumes surgelés cuisent à la vapeur en 10 minutes

**Temps de cuisson pour les fours 3500 W*





CUISSON VAPEUR SIMPLIFIÉE

Comment des micro-ondes commerciaux remplacent-ils les cuiseurs vapeur ?

Les micro-ondes commerciaux à plus forte puissance, comme le MSO, le DEC et le RFS, cuisent si rapidement que l'humidité contenue dans les aliments est convertie en vapeur. Les aliments conservent leurs nutriments, leur texture et leur couleur, et peuvent être servis en quelques minutes.

FAIBLE COÛT ET EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

En plus de réduire le gaspillage alimentaire, les fours à micro-ondes sont écoénergétiques. La consommation d'énergie pour les fours à micro-ondes de 3000 W à 3500 W, comme le MSO n'est que de 0,74 € à 0,86 € par jour.*

Vapeur sans eau : pas d'entretien des conduites, de détartrage ni de système de ventilation Économisez des milliers d'euros chaque année en frais de plomberie, de ventilation et d'entretien

Encombrement réduit, fours empilables : double débit et gain d'espace sur le comptoir.

FLEXIBILITÉ DE LA PROGRAMMATION

Système de contrôle :	Pavé tactile avec candran
Distribution des micro-ondes :	Antennes haut et bas
Magnétrons	4
Programmation	USB ou manuel
Éléments de menu :	100, avec menu A/B
N ^{bre} de touches :	X2
Niveaux de puissance :	11
Étapes de cuisson :	4
Étagère :	1 position étagère; 1 étagère amovible

*Coûts énergétiques : 0,10 € kWh, 100 cycles de cuisson par jour, temps de cuisson type : 1 minute



La conception de la porte coulissant vers le bas permet de retirer facilement les plats

Format compact qui accepte deux casseroles ambrées de grande-taille

COMPAREZ LES TEMPS DE CUISSON :

PRODUIT ALIMENTAIRE	CUISEUR VAPEUR TRADITIONNEL	CUISEUR VAPEUR MICRO-ONDES DE LA CONCURRENCE	MSO5353 MSO5351
Petites pommes de terre rouges 4,5 kg	25:00	13:00	11:50
Légumes surgelés 3,5 kg	18:00	11:30	10:00
4 queues de homard	6:00	1:15	1:00
4 filets de morue pochés	12:00	6:45	6:00
2,4 l de soupe surgelée	45:00	7:10	6:30
1 kg de crevettes	6:00	2:40	2:25



Série DEC

GAMME CHEF



DEC21E2 - 2100 W
 DEC18E2 - 1800 W
 DEC14E2 - 1400 W

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 1400 à 2100 W de puissance de cuisson
 - Cuisson plus rapide, cuisson à la vapeur et réchauffage de portions individuelles
- Capacité du four : 17 l
 - Peut contenir un plat taille 1/2 de 152 mm
- Système d'antennes supérieure et inférieure
 - Répartition de l'énergie pour une cuisson uniforme
 - Des résultats constants et une excellente qualité alimentaire
- **Nouveau !** contrôleur avancé HD
 - Affichage couleur LCD HD 7cm
 - Nouvelle interface utilisateur. Multilingue : prend en charge 24 langues
- **Nouveau !** Accepte les clés USB ordinaires
 - Transférez facilement les paramètres. Compatible avec l'application de programmation ACP
- 100 éléments de menu programmables, 4 étapes de cuisson, 11 niveaux de puissance
 - Cuisson à touche unique
 - Options de programme polyvalentes
 - Réduit le temps de formation du personnel et le temps de préparation



Le filtre à air nettoyeable se retire facilement



Connectivité standard USB

Peut recevoir un plat 1/2 de 152 mm de profondeur

APPLICATIONS IDÉALES

- Dîner décontracté
- Dîner décontracté rapide
- Bars et grills
- Restaurants à service rapide

CUIT À LA VAPEUR OU CHAUFFE EN QUELQUES SECONDES

PRODUIT ALIMENTAIRE	DEC21E2	DEC18E2	DEC14E2
Asperges fraîches 227 g	1:00	1:10	1:40*
Crevettes cuites à la vapeur 227 g	1:40	1:55	2:20*
Pommes de terre cuites au four 283 g	1:55	2:40	3:00
Riz cuit à la vapeur 1,2 kg	8:00	12:00	18:00
Filet de saumon 227 g	1:55	2:10	2:40
Gâteau au chocolat dans une tasse	0:27	0:35	0:45

*Pour obtenir les meilleurs résultats à la vapeur, utilisez DEC21E2 ou DEC18E2

MENUMASTER
Commercial

Série RFS

GAMME RESTAURANT

RFS518TS - 1800 W

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 1800 W de puissance de cuisson
 - Cuisson rapide et à la vapeur pour des aliments de meilleure qualité
- Capacité du four : 34 l
 - Peut accueillir un plat oblong de 406 mm
- Système d'antennes supérieure et inférieure
 - Schéma d'énergie dispersé pour une cuisson uniforme
 - Des résultats constants et une excellente qualité alimentaire
- 100 menus programmables, 4 étapes de cuisson et 5 niveaux de puissance
 - Cuisson à touche unique
 - Options de programme polyvalentes
 - Réduit le temps de formation du personnel et le temps de préparation
- Cuisson «à la volée»
 - L'opérateur peut réinitialiser la minuterie pendant la cuisson
- Filtre à air nettoyable avec fonction de rappel de nettoyage
 - S'enlève facilement
 - Refroidit les composants et prolonge la vie du four



Le filtre à air nettoyable se retire facilement

La poignée de porte ergonomique s'ouvre d'un seul doigt



APPLICATIONS IDÉALES

- Restauration rapide décontractée
- Postes de préparation
- Pubs
- Restaurants familiaux

CUIT À LA VAPEUR OU CHAUFFE EN QUELQUES SECONDES

- Chauffe les nachos en 40 secondes
- 170 g de macaroni et fromage chauffe en 2 minutes
- 227 g d'asperges fraîches sont cuites à la vapeur en 1 min 10

Séries RCS

GAMME RESTAURANT

RCS511ITS - 1100 W, touches de commande tactiles
RCS511DSE - 1100 W, contrôle à cadran

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

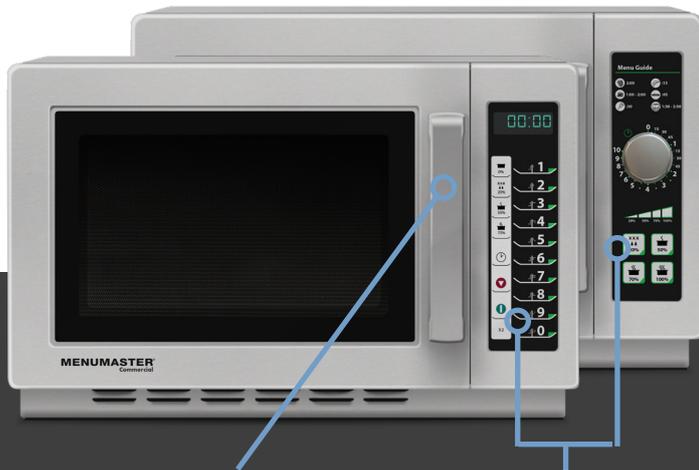
- 1100 W de puissance de cuisson
 - Chauffage rapide pour des résultats constants
- Capacité du four : 34 l
 - Peut recevoir un plat de 356 mm
- Antenne supérieure motorisée
 - Distribution fiable de l'énergie pour des résultats de chauffage constants
- Filtre à air avant non amovible
 - Refroidit les composants et prolonge la vie du four

MODÈLES À COMMANDES TACTILES

- 100 éléments de menu programmables, 4 étapes de cuisson, 5 niveaux de puissance
- Touches tactiles en braille
- Options de programme polyvalentes
- Cuisson à touche unique

MODÈLES À COMMANDES À CADRAN

- Cadran lumineux de la minuterie 10:00
- 4 niveaux de puissance
- Remise à zéro automatique lorsque le cycle de cuisson est interrompu (réinitialisation manuelle disponible en option pour l'utilisateur)



Poignée Grab 'n Go robuste sans pièces mobiles

Disponible avec des commandes tactiles ou à cadran



APPLICATIONS IDÉALES

- Postes de service
- Magasins de proximité
- Cafés-restaurants
- Concessions
- Salles de pause



RÉCHAUFFE ET REMET EN TEMPÉRATURE EN QUELQUES SECONDES

- Le sandwich du petit déjeuner se réchauffe en 1 minute
- La cuisson par étape prépare parfaitement le porridge instantané en 1 minute 30 secondes

Série RMS

GAMME ÉCONOMIQUE



RMS510TS2- 1000 W, touches de commande tactiles
 RMS510DS2- 1000 W, contrôles à cadran

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 1000 W de puissance de cuisson
 - Le réchauffage et la décongélation efficaces réduisent le gaspillage alimentaire
- Capacité du four : 23 l
 - Peut recevoir un plat de 305 mm
- Système d'antenne inférieur entraîné par moteur
 - Distribution d'énergie efficace pour des résultats de chauffage fiables

MODÈLES À COMMANDES TACTILES

- 20 plats programmables
- 4 étapes de cuisson
- 5 niveaux de puissance

MODÈLES À COMMANDES À CADRAN

- Minuterie lumineuse 6:00
- 100 % de puissance uniquement
- Réinitialisation automatique à zéro lorsque la cuisson est interrompue



Poignée Grab 'n Go robuste sans pièces mobiles

Disponible avec des commandes tactiles ou à cadran

APPLICATIONS IDÉALES

- Magasins de proximité
- Postes de confection des desserts
- Postes infirmiers
- Cafés-restaurants
- Salle des professeurs



RÉCHAUFFE ET REMET EN TEMPÉRATURE EN QUELQUES SECONDES

- La tranche de tarte aux pommes se réchauffe en 20 s
- Une tasse de 255 g de piment se réchauffe en 1 min 45

ACCESSOIRES

FOURS À MICRO-ONDES MENUMASTER® COMMERCIAL

DESCRIPTION	ARTICLE N° :	SÉRIE DE FOUR COMPATIBLE						DIMENSIONS (H X L X P)
		MSO	OnCue	DEC	RFS	RCS	RMS	
 ACCESSOIRES D'ÉTAGÈRE Fournit une surface surélevée supplémentaire. Augmente la capacité · SE10 a une surface solide · Le SA10* a une surface de fils	SE10			X	X	X	X	91 x 298 x 302 mm
	SA10*			X	X	X	X	114 x 267 x 267 mm
 CHARIOT D'ÉQUIPEMENT Dessus en acier inoxydable, armature en aluminium et roulettes	CA24	X	X	X	X	X	X	610 x 660 x 660 mm
	CA30	X	X	X	X	X	X	762 x 660 x 660 mm
 COUVERCLE GRAND FORMAT Couvercle ambré, forte chaleur, avec poignée encastrée. Résiste aux températures jusqu'à 375°C	AL10*	X						(1 pièce) 25 x 527 x 324 mm
	AL06*	X						(6 pièces) 25 x 527 x 324 mm
 PLAT GRAND FORMAT Plat ambré, spécial haute température, 102 mm de profondeur. Résiste aux températures jusqu'à 375°C	AP10*	X						(1 pièce) 102 x 527 x 324 mm
	AP06*	X						(6 pièces) 102 x 527 x 324 mm
 PANIERS ANTIADHÉSIFS À MAILLE Surface de cuisson idéale, facilite le nettoyage · NB10, TB10, SB10 : maille en bas, 2 de chaque	NB10	X			X	X		25 x 343 x 292 mm
	TB10	X		X	X	X	X	25 x 257 x 305 mm
	SB10	X		X	X	X	X	22 x 152 x 308 mm
 PANIERS ANTIADHÉSIFS PLEINS Surface de cuisson idéale, facilite le nettoyage · OB10 : fond plein, 1EA · TB10S, SB10S, MB10S : fond plein, 2EA	OB10				X	X		29 x 356 x 356 mm
	TB10S	X		X	X	X	X	25 x 279 x 279 mm
	SB10S	X	X	X	X	X	X	22 x 140 x 279 mm
	MB10S	X	X	X	X	X	X	22 x 140 x 140 mm
 SOLUTIONS DE NETTOYAGE Nettoyant non caustique et protecteur de la paroi du four	CL10W**	X	X	X	X	X	X	6 bouteilles d'un litre de liquide de protection de four; 6 pulvérisateurs
	PR10W**	X	X	X	X	X	X	6 bouteilles d'un litre de liquide de protection de four; 6 pulvérisateurs

* Jusqu'à rupture des stocks

** Expédié uniquement en Europe

Les mesures sont en millimètres, sauf indication contraire.



IL N'Y A PAS PLUS ÉCOLOGIQUE POUR CUISINER !

De par leur conception, les fours à micro-ondes commerciaux sont parmi les appareils les plus efficaces et les moins chers des cuisines professionnelles. Ils consomment jusqu'à 80 % d'énergie en moins que les fours conventionnels !

Les fours à micro-ondes n'utilisent de l'énergie qu'en cas d'utilisation. Pendant le processus de cuisson, les molécules d'eau dans les aliments sont activées pour créer de la vapeur et réduire les temps de cuisson.

De plus, vous n'avez pas besoin de système de ventilation coûteux !

Paramètres :

- Coûts énergétiques : 0,10 €/kWh*
- Cycles de cuisson par jour : 100 cycles de cuisson
- Temps de cuisson type : 60 s

Estimations de dépenses d'énergie effectuées aux USA. Rapport indépendant sur les statistiques et l'analyse de l'Administration de l'information sur l'énergie pour la consommation de l'énergie commerciale.

Les coûts de l'énergie dépendent de la puissance et de la consommation...

PUISSANCE DU FOUR	MODÈLES DE FOUR	CONSOMMATION D'ÉNERGIE	COÛT PAR JOUR (USD)
1000	Série RMS	1500 W	0,28 \$
1100	Série RCS511	1600 W	0,29 \$
1400	DEC14E2	2300 W	0,42 \$
1800	RFS518TS	2800 W	0,51 \$
1800	DEC18E2	3000 W	0,55 \$
2400	OnCue™	3100 W	0,57 \$
2100	DEC21E2	3200 W	0,59 \$
2100	MSO5211	3300 W	0,61 \$
3500	MSO5353 /5351	5100 W	0,94 \$

COMPARAISON DES CARACTÉRISTIQUES

FOURS À MICRO-ONDES MENU MASTER[®] COMMERCIAL

CODE MODÈLE/UPC	WATTS	SOURCE D'ALIMENTATION	TYPE DE FICHE	DIMENSIONS D'ARMOIRE (H X L X P**)	DIMENSIONS DE LA CAVITÉ (H X L X P)	CAPACITÉ	DIMENSIONS À L'EXPÉDITION (H X L X P)	NORMES DE SÉCURITÉ	NORMES D'ASSAINISSEMENT	POIDS PRODUCTION/EXPÉDITION
MSO5353 728028315943	3500*	400 V, 50 Hz, couplage étoile, 16 A, triphasé, 5 fils	IEC 309	472 × 650 × 597 mm	251 × 535 × 330 mm	45 L	565 × 768 × 667 mm	CE	ETL Intertek	66 / 73 kg
MSO5351 728028315837	3500*	230-240 V, 50 Hz, 10 A, monophasé	IEC 309	472 × 650 × 597 mm	251 × 535 × 330 mm	45 L	565 × 768 × 667 mm	CE	ETL Intertek	66 / 73 kg
MSO5211 728028315820	2100*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	472 × 650 × 597 mm	251 × 535 × 330 mm	45 L	565 × 768 × 667 mm	CE	ETL Intertek	66 / 73 kg
MOC5241 705105607306	2400*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	448 × 346 × 487 mm	130 × 298 × 216 mm	8,4 L	524 × 432 × 559 mm	CE	ETL Intertek	32 / 33 kg
DEC21E2 719881167718	2100*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	343 × 419 × 574 mm	171 × 330 × 305 mm	17 L	473 × 556 × 625 mm	CE	ETL Intertek	30 / 34 kg
DEC18E2 719881159317	1800*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	343 × 419 × 574 mm	171 × 330 × 305 mm	17 L	473 × 556 × 625 mm	CE	ETL Intertek	30 / 34 kg
DEC14E2 719881159300	1400*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	343 × 419 × 574 mm	171 × 330 × 305 mm	17 L	473 × 556 × 625 mm	CE	ETL Intertek	30 / 34 kg
RFS518TS 728028043181	1800*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	365 × 551 × 533 mm	226 × 359 × 413 mm	34 L	467 × 663 × 581 mm	CE	ETL Intertek	32 / 35 kg
RCS511TS 728028020762	1100*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	352 × 559 × 483 mm	216 × 368 × 381 mm	34 L	422 × 640 × 502 mm	CE	ETL Intertek	18,6 / 21,8 kg
RCS511DSE 728028129489	1100*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	352 × 559 × 483 mm	216 × 368 × 381 mm	34 L	422 × 640 × 502 mm	CE	ETL Intertek	18,6 / 21,8 kg
RMS510TS2 728028470246	1000*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	310 × 512 × 403 mm	197 × 330 × 330 mm	23 L	381 × 584 × 457,2 mm	CE	ETL Intertek	13,6 / 16,8 kg
RMS510DS2 728028470215	1000*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	310 × 512 × 403 mm	197 × 330 × 330 mm	23 L	381 × 584 × 457,2 mm	CE	ETL Intertek	13,6 / 16,8 kg

Les mesures sont en millimètres.

* Puissance du micro-ondes, test conforme à CEI 60705

** Poignée de porte incluse



GARANTIES

Les certificats de garantie peuvent être consultés sur le site internet d'ACP Inc. à : www.acpsolutions.com/warranty



L'engagement d'ACP à l'égard de la qualité peut entraîner un changement des caractéristiques sans préavis.

Visitez notre site Internet pour de plus amples informations : www.acpsolutions.com

MENUMASTER® COMMERCIAL FOURS À MICRO-ONDES ET À VAPEUR



Pour plus d'informations sur
notre gamme complète de
produits, consultez notre site :
www.acpsolutions.com



225 49th Ave. Dr. SW, Cedar Rapids, IA 52404
U.S.A.

Téléphone : 1-800-233-2366, 1-319-368-8120
Fax: 1-319-368-8198

orders@acpsolutions.com

www.acpsolutions.com



Suivez-nous sur Twitter
twitter.com/ACP_Inc



Suivez-nous sur Facebook
facebook.com/ACPInc

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

ACP Inc., se réserve le droit d'apporter sans préavis des modifications et des révisions aux caractéristiques, à la conception et aux matériaux des produits.
© 2020 ACP Inc. Tous droits réservés.

MENUMASTER COMMERCIAL · INTERNATIONAL 50 HZ · HIVER-PRINTEMPS 2020
BC_MM_50Hz_2020-01-01_FR