

FOURS À GRANDE VITESSE

XpressChef™



CATALOGUE DE PRODUITS
INTERNATIONAL 50Hz · HIVER – PRINTEMPS 2020



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
Aperçu de XpressChef™	5
Série 4i	6
Série 3i	8
Série 2c	10
Avantages et économie d'énergie.....	12
Accessoires.....	13
Comparaison des séries.....	14
Comparaison des caractéristiques	15

INDEX ALPHABÉTIQUE DES MODÈLES

JET514, JET514A, JET514U, JET514V	10
JET5192, JET519V2, JET5193, JET519V3.....	10
MRX51, MRX51A, MRX51U, MRX52, MRX523.....	8
MXP5221TLT, MXP5223TLT	6

Il est important de noter que...

La cuisson combinée à convection et micro-ondes a été introduite sur le marché dans les années 1980 sous le nom de MenuMaster® Jetwave® - un nom qui est toujours associé à ACP, Inc.

POURQUOI CHOISIR XPRESSCHEF™

Depuis longtemps ACP crée des solutions qui aident les professionnels de la restauration à servir des aliments de haute qualité, plus rapidement.

Notre gamme de fours à grande vitesse a parcouru un long chemin depuis l'introduction du Jetwave® dans les années 80. Aujourd'hui, ACP, Inc. est fière d'offrir une gamme étendue de fours à grande vitesse, dans une variété de tailles, de capacités et de technologies de cuisson.

La nouvelle marque XpressChef™ incarne la dernière génération de fours à grande vitesse. Les fours XpressChef™ se caractérisent par une conception et des performances améliorées que les professionnels de la restauration adorent.

Tout comme les marques MenuMaster® et Amana®, les produits XpressChef™ offrent 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...

Tous les fours XpressChef™ sont compatibles avec l'application de programmation ACP.

Pour plus d'informations sur l'application de programmation ACP, visitez le site : www.acpsolutions.com/oven-programming

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 le site : www.aligroup.com



Une fabricant unique en son genre

Implantée au cœur des États-Unis, la société ACP, Inc. est la seule à fabriquer et assembler 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 :

- XpressChef™ Série 2c
- XpressChef™ Série 3i
- XpressChef™ Série 4i

100% À USAGE COMMERCIAL. CUISSON ACCÉLÉRÉE À 100%.

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 et aux chefs cuisiniers. 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 grande vitesse XpressChef™ ainsi que les fours à vapeur et à micro-ondes Menumaster® et Amana® Commercial.

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 d'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

Toujours plus loin dans le support client...

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 menu
- 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



FOURS À GRANDE VITESSE XpressChef™

Puissance et vitesse pour tous vos besoins de cuisson, de grillé et de croustillant.

Une large gamme de fours à grande vitesse, proposés en différentes tailles, capacités et technologies de cuisson. Découvrez le four à grande vitesse parfait pour vos cuissons.



NOUVEAU DESIGN !

SÉRIE 2c

- Technologies de cuisson
- Convection
 - Assistance micro-ondes

- Options sans hotte d'évacuation
- Disponible sur des modèles sélectionnés

Commandes par pavé tactile
Norme de connectivité USB



- Temps de cuisson rapides —
Résultats de haute qualité
- Une pizza congelée de 30 cm cuit en :
 - 3 min 45 (appareil de 1900 W)
 - 5 min (appareil de 1400 W)



SÉRIE 3i

- Technologies de cuisson
- Impingement
 - Convection
 - Assistance micro-ondes

- Norme de cuisson sans hotte d'évacuation
- Certifié pour la cuisson sans hotte d'évacuation

Écran tactile HD True-Touch™
Norme de connectivité



- Temps de cuisson rapides —
Résultats de haute qualité
- Une pizza congelée de 30 cm cuit en :
 - 2 min 47 (appareil de 2000 W)
 - 3 min 07 (appareil de 1000 W)



SÉRIE 4i

- Technologies de cuisson
- Impingement
 - Convection
 - Assistance micro-ondes
 - infra-rouge radiant

- Norme de cuisson sans hotte d'évacuation
- Certifié pour la cuisson sans hotte d'évacuation

Écran tactile HD True-Touch™
Norme de connectivité



- Temps de cuisson rapides —
Résultats de haute qualité
- Pizza congelée de 35,5 cm en 2 min 47

XpressChef™ Série 4i

FOUR À GRANDE VITESSE

MXP5223TLT - 2000 W Impingement - 3000 W infrarouge radiant - 2200 W micro-ondes - convection ; Sans hotte d'évacuation ; Triphasé, 16 A
MXP5221TLT - 2000 W Impingement - 3000 W infrarouge radiant - 2200 W micro-ondes - convection ; Sans hotte d'évacuation ; Triphasé, 32 A

COMBINE 4 ÉNERGIES DE CUISSON



Impingement

- 2000 W, avec vitesse de ventilateur réglable 0 à 100%
- Pour mieux toaster et dorer



Convection

- Plage de températures 95° - 270°C
- Pour mieux dorer



Radiant infra-rouge

- 3000 W
- Pour mieux toaster et dorer



Assistance micro-ondes

- 2200 W, antennes double face
- Chauffe rapidement et réduit le temps de cuisson

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Extérieur compact et intérieur spacieux
 - Peut contenir une pizza de 356 mm
 - Empilable sans kit, pour augmenter le rendement et économiser un espace précieux sur le comptoir
- Écran tactile HD True-Touch™
 - Affichage de type smartphone 7 pouces entièrement personnalisable
- Fonctionnement universel et multilingue
 - Exclusif ! Prend en charge 25 langues
 - Le menu personnalisable avec des images élimine les barrières linguistiques
- Certifié cuisson sans hotte d'évacuation
 - Installation flexible et économique. Aucune dépense supplémentaire de chauffage, ventilation et climatisation
- Cuisson à la demande
 - Préparez des aliments frais avec beaucoup de goût et de texture
 - Minimisez les déchets. Faites cuire la nourriture lorsqu'un client la commande
- Fonctions de sécurité pour le personnel
 - Exclusif ! La porte intérieure se baisse correctement en dessous du plan de cuisson pour un retrait en toute sécurité des aliments de la cavité
 - L'extérieur reste froid au toucher
- Facile à nettoyer et à entretenir
 - Le couvercle de l'élément IR en porcelaine simplifie la maintenance et améliore la sécurité de l'opérateur
 - Sole de four à angle unique pour un nettoyage rapide et facile
 - Exclusif ! Revêtements de four antiadhésifs préinstallés
 - Deux filtres à air nettoyables avec un rappel pour leur nettoyage
 - Fermeture de la porte sans joint, facile à nettoyer
- Utilise des ustensiles de cuisine métalliques
 - Aucun ustensile de cuisine spécial nécessaire, ni dépense supplémentaire
 - Hauteur maximale du bac métallique : 38 mm



Poignée robuste

Écran tactile HD True-Touch™

NORME DE CONNECTIVITÉ

Norme Wifi, Ethernet et USB

Compatible avec l'application de programmation ACP



DES RÉSULTATS EXCEPTIONNELS EN TRÈS PEU DE TEMPS

- 1,1 kg de légumes frais rôtis en 2 min 35
- Sandwich Reuben grillé en 37 s
- Une pizza congelée de 356 mm cuit en 2 min 47

APPLICATIONS IDÉALES

- Magasins de proximité
- Restaurants à service rapide
- Établissements hospitaliers
- Service de chambre d'hôtel
- Stades
- Théâtres



LA PUISSANCE ET LA VITESSE À PORTÉE DE MAIN



XpressChef™ 4i photographié avec accessoire Plaque grill Panini (GR10)

TEMPS DE CUISSON RAPIDES — RÉSULTATS DE HAUTE QUALITÉ

PRODUIT ALIMENTAIRE	XpressChef™ 4i (modèles MXP*)	FOUR CONVENTIONNEL
Légumes grillés - 1,1 kg	2:35	25:00
Brochettes de crevettes	1:05	4:00
Pain plat végétarien	2:15	10:00
Panini Reuben	0:37	5:00
Saumon	2:05	30:00
Pizza de 30 cm	2:47	20:00
Ailes de poulet	2:15	20:00
Grosse pomme de terre au four	4:55	1 heure

PORTE ABATTANTE

La porte intérieure descend bien en dessous du plan de cuisson pour permettre le retrait en toute sécurité des aliments de la cavité



XpressChef™ Série 3i

FOUR À GRANDE VITESSE

MRX523 -	3000 W Impingement - 2000 W micro-ondes (2X Mag) - convection ; Sans hotte d'évacuation ; Triphasé, 16 A
MRX52 -	3000 W Impingement - 2000 W micro-ondes (2X Mag) - convection ; Sans hotte d'évacuation ; Triphasé, 32 A
MRX51 -	3000 W Impingement - 1 000 W micro-ondes (1X Mag) - convection ; Sans hotte d'évacuation ; Triphasé, 16 A
MRX51U -	3000 W Impingement - 1 000 W micro-ondes (1X Mag) - convection ; Sans hotte d'évacuation ; Triphasé, 13 A
MRX51A -	3000 W Impingement - 1 000 W micro-ondes (1X Mag) - convection ; Sans hotte d'évacuation ; Triphasé, 15 A

Disponible également en couleurs !*

COMBINE 3 ÉNERGIES DE CUISSON



Impingement

- 3000 W, avec vitesse de ventilateur réglable 0 à 100%
- Pour mieux toaster et dorer



Convection

- Plage des températures 95°-270°C
- Pour mieux dorer



Assistance micro-ondes

- Options : 1000 W ou 2000 W
- Distribution par antenne supérieure
- Chauffe rapidement et réduit le temps de cuisson

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Encombrement réduit, cavité à structure agrandie
 - Accueille facilement une pizza de 30 cm
- Écran tactile HD True-Touch™
 - Entièrement personnalisable, grand écran de 178 mm semblable celui d'un smartphone
- Fonctionnement exclusif universel et multilingue
 - Exclusif ! Prend en charge 25 langues
 - Le menu personnalisable avec des images élimine les barrières linguistiques
- Certifié cuisson sans hotte d'évacuation
 - Installation flexible et économique. Aucune dépense supplémentaire de chauffage, ventilation et climatisation
- Cuisson à la demande
 - Préparez des aliments frais avec beaucoup de goût et de texture
 - Minimisez les déchets. Faites cuire la nourriture lorsqu'un client la commande
- Dispositifs exclusifs de sécurité du personnel
 - Exclusif ! La porte intérieure se baisse correctement en dessous du plan de cuisson pour un retrait en toute sécurité des aliments de la cavité
 - L'extérieur reste froid au toucher
- Facile à nettoyer
 - Exclusif ! Revêtements de four antiadhésifs préinstallés
 - Le refroidissement rapide permet un nettoyage accéléré en fin de journée
 - Trois filtres à air nettoyables avec un rappel pour leur nettoyage
 - Fermeture de la porte sans joint, facile à nettoyer
- Utilise des ustensiles de cuisine métalliques
 - Aucun ustensile de cuisine spécial nécessaire, ni dépense supplémentaire
 - Hauteur maximale du bac métallique : 38 mm



Écran tactile HD True-Touch™

CUISSON ACCÉLÉRÉE — RÉSULTATS EXCEPTIONNELS

- Une pizza congelée de 30 cm cuit en 2 min 47
- Les toasts du petit déjeuner en 47 s

APPLICATIONS IDÉALES

- Cafés-restaurants
- Bar/pubs
- Magasins de proximité
- Établissements hospitaliers
- Service de chambre d'hôtel
- Cafétéria
- Charcuteries
- Restaurants à service rapide

NORME DE CONNECTIVITÉ

Norme Wifi, Ethernet et USB

Compatible avec l'application de programmation ACP



* Acier inoxydable (standard). Options de couleur noire (BL) et rouge (RE) pour la porte et les côtés. Pour les modèles de couleur noire (BL) et rouge (RE)/UPC, visitez notre site web : www.acpsolutions.com/xpress-iq/color/

PLUS RAPIDE. PLUS SÛR. PLUS INTELLIGENT.

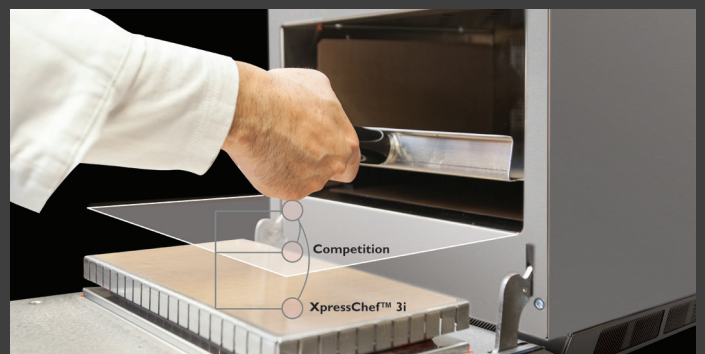


TEMPS DE CUISSON RAPIDES — RÉSULTATS DE HAUTE QUALITÉ

PRODUIT ALIMENTAIRE	XpressChef™ 3i (modèles MRX52*)	XpressChef™ 3i (modèles MRX51*)	FOUR CONVENTIONNEL
Baguette toastée	0:30	0:40	3:00
Toast pour le petit déjeuner	0:47	0:52	20:00
Bagel grillé	0:15	0:20	4:00
Saumon	2:05	2:40	30:00
Pizza de 30 cm	2:47	3:07	20:00
Ailes de poulet	2:30	4:00	20:00
Croquettes de crabe	1:12	1:42	20:00
Grosse pomme de terre au four	4:55	7:45	1 heure

PORTE ABATTANTE

La porte intérieure descend bien en dessous du plan de cuisson pour permettre le retrait en toute sécurité des aliments de la cavité



XpressChef™ Série 2c

FOUR DE CUISSON À GRANDE VITESSE

JET519V3*	2700 W convection + 1900 W micro-ondes ; Sans hotte d'évacuation; Triphasé, 16 A
JET5193	2700 W convection + 1900 W micro-ondes ; Triphasé, 16 A
JET519V2*	2700 W convection + 1900 W micro-ondes ; Sans hotte d'évacuation; monophasé, 16 A
JET5192	2700 W convection + 1900 W micro-ondes ; monophasé, 16 A
JET514V*	2700 W convection + 1400 W micro-ondes ; Sans hotte d'évacuation; monophasé, 16 A
JET514	2700 W convection + 1400 W micro-ondes ; monophasé, 16 A
JET514U	2700 W convection + 1400 W micro-ondes ; monophasé, 13 A
JET514A	2700 W convection + 1400 W micro-ondes ; monophasé, 15 A

COMBINE 2 ÉNERGIES DE CUISSON



Convection

- 2700 W
- Plage de température de 95° à 250°C
- Pour mieux toaster et dorer



Assistance micro-ondes

- Option de 1400 W ou 1900 W
- Distribution par antenne supérieure

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Compact et empilable
 - Peut recevoir une pizza de 30 cm
 - Empilable sans kit, pour augmenter le rendement et économiser un espace précieux sur le comptoir
- Nouveau ! Contrôleur avancé HD
 - Affichage couleur LCD HD 7cm
 - Nouvelle interface utilisateur. Multilingue : prend en charge 20 langues
- Table de cuisson flexible
 - Permet d'utiliser toute combinaison de cuisson par convection et par micro-ondes
 - Mode micro-ondes uniquement disponible
- Cuisson à la demande
 - Préparez des aliments frais avec beaucoup de goût et de texture
 - Minimisez les déchets. Faites cuire la nourriture lorsqu'un client la commande
- Utilise des ustensiles de cuisine métalliques
 - Aucun ustensile de cuisine spécial nécessaire, ni dépense supplémentaire
 - Hauteur maximale du bac métallique : 38 mm
- *Options sans hotte d'évacuation
 - Modèles en V disponibles avec convertisseurs catalytiques (JET514V, JET519V2, JET519V3)



NOUVEAU DESIGN !

Poignée de type Lift and Pull pratique et ergonomique

Nouveau ! Affichage LCD HD

NORME DE CONNECTIVITÉ USB

Mettez à jour la programmation en quelques secondes à l'aide d'une clé USB.

Compatible avec l'application de programmation ACP.



LE MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ/PRIX POUR UN FOUR À CUISSON À GRANDE VITESSE

- Plateau de roulés à la cannelle cuit en 4 min
- Le sandwich au jambon et au fromage cuit en 1 min 10

APPLICATIONS IDÉALES

- Cafés
- Bars et grills
- Supermarchés
- Kiosques
- Pubs et bars à vin

LE MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ/PRIX POUR UN FOUR À CUISSON À GRANDE VITESSE



TEMPS DE CUISSON RAPIDE — RÉSULTATS DE HAUTE QUALITÉ

PRODUIT ALIMENTAIRE	XpressChef™ 2c (modèles JET519*)	XpressChef™ 2c (modèles JET514*)	FOUR CONVENTIONNEL
Roulés à la cannelle (5)	4:00	4:00	29:00
Fondants	1:30	1:30	17:00
Tourte au poulet	2:55	3:55	48:00
Scones	3:05	3:40	15:00
Brie au four	3:30	4:00	8:00
Trempe aux artichauts	2:05	2:15	15:00
Pizza 30 cm	3:45	5:00	20:00
Grosse pomme de terre au four	5:25	6:45	1 heure

ACCESSOIRE DE FILTRE À AIR MAGNÉTIQUE EN OPTION

Filtre à air magnétique amovible/nettoyable. Améliore le filtrage des particules fines qui peuvent se trouver dans l'air avec certaines installations ou applications (n° d'article de l'accessoire AF10)



XpressChef™

LE TEMPS, C'EST DE L'ARGENT

LES FOURS XPRESS[®] SONT À LA FOIS RAPIDES ET ÉCONOMIQUES

XpressChef[™]



TRANSFORMEZ UNE PETITE ZONE EN UNE CUISINE À HAUT RENDEMENT

- La plate-forme de cuisson flexible s'adapte pour des possibilités infinies
 - Toutes les énergies de cuisson sont réglables
 - Augmente les options de menu
- Réduit les coûts d'énergie
 - Élimine la pré-cuisson et les temps d'attente
 - Pas de ventilation coûteuse
- Temps de cuisson rapides—Résultats de haute qualité
 - Des résultats exceptionnels en très peu de temps
 - Améliorez la rotation des clients. Augmentez votre chiffre-d'affaires et votre bénéfice

Comparaisons des temps de cuisson XpressChef[™]

PRODUIT ALIMENTAIRE	FOUR CONVENTIONNEL	SÉRIE 4i		SÉRIE 3i		SÉRIE 2c	
		MXP*	MRX52*	MRX51*	JET519*	JET514*	
Pizza de 30cm	20:00	2:47	2:47	3:07	3:45	5:00	
Ailes de poulet	20:00	2:15	2:30	4:00	2:35	3:15	
Croquettes de crabe	20:00	1:12	1:12	1:42	2:30	3:40	
Grosse pomme de terre au four	1 heure	4:55	4:55	7:45	5:25	6:45	



CONCEPTION ÉCOÉNERGÉTIQUE

Les fours combinés à haute vitesse XpressChef[™] associent l'énergie des micro-ondes à d'autres technologies de cuisson éprouvées. Ils vous permettent de faire des économies d'énergie par rapport aux équipements traditionnels.

Avec une cuisson pouvant être jusqu'à 15 fois plus rapides que les méthodes conventionnelles, les professionnels de la restauration peuvent cuisiner davantage en moins de temps tout en consommant moins d'énergie.

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

Paramètres :

- Coûts énergétiques : 0,11 \$/kWh*
- Cycles de cuisson par jour : 100 cycles de cuisson
- Temps de cuisson type : 60 s

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

SÉRIE	MODÈLES DE FOUR	CONSOMMATION	
		D'ÉNERGIE	COÛT PAR JOUR (USD)
2c	JET514/V	3 200 Watts	1,25 \$
	JET519/V*	5 300 Watts	1,49 \$
3i	MRX51	3 600 Watts	1,68 \$
	MRX52/523	5 950 Watts	1,82 \$
4i	MXP5221TLT/ MXP5223TLT	5 700 Watts	2,67 \$

*Estimations de coûts liés à l'énergie effectuées aux États-Unis. Rapport indépendant sur les statistiques et l'analyse de l'Administration de l'information sur l'énergie pour la consommation de l'énergie commerciale.

SÉRIES DE FOURS COMPATIBLES

DESCRIPTION	ARTICLE N°	2c	3i	4i	DIMENSIONS (H X L X P)
 PIERRE À PIZZA Permet de brunir le pain et les pizzas et de les rendre croustillants.	ST10C	X			13 x 289 x 337 mm
	ST10R		X		13 x 279 x 279 mm
	ST10X			X	13 x 368 x 368 mm
 PLAQUE POUR GRILL À PANINI Crée les marques typiques du grill (comme un grill à panini)	JR10	X			5 x 318 x 310 mm
	RGR10		X		5 x 306 x 299 mm
	GR10			X	5 x 327 x 356 mm
 PRESSE À PANINI Crée les stries typiques du panini sur les sandwichs	PRS10R		X		178 x 305 x 308 mm
	PRS10			X	229 x 300 x 306 mm
 PALETTE DE FOUR Aide à retirer la nourriture et les ustensiles de cuisson du four · Le PA10R compact se range sous les fours de la série 3i dotés d'un kit de pieds LG10 installé (vendu séparément)	PA10	X	X	X	64 x 508 x 302 mm
	PA10R	X	X	X	38 x 191 x 451 mm
 KIT DE PIEDS Relève le four de 102 mm.	LG10		X	X	102 mm
 KIT DE REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF Simplifiez le nettoyage du four et protégez ses composants.	TL12	X			Côtés, porte
	TL10R		X		Côtés, porte, base
	TL10			X	Côtés, porte, base, arrière
 FILTRE À AIR MAGNÉTIQUE Filtre à air magnétique amovible/nettoyable. Améliore le filtrage des particules fines qui peuvent se trouver dans l'air avec certaines installations ou applications	AF10	X			47 x 430 x 6 mm
 REVÊTEMENT DE SOLE DU FOUR Facilite le nettoyage	OV10	X			13 x 318 x 368 mm
 GRILLE DE FOUR Grille de four intérieure en acier inoxydable	RA14	X			26 x 327 x 365 mm
 BAC DE RÉCEPTION/GRILLE Facilite le nettoyage. Permet de dorer et de rendre croustillant.	DR10	X			30 x 314 x 347 mm
 BAC MÉTALLIQUE CARRÉ bac en aluminium. Facilite le nettoyage.	SQ10			X	25 x 371 x 371 mm
 DESSUS DE PLAQUE DE CUISSON Aide à brunir les pains, les pizzas, etc. et à les rendre croustillants	CP10		X		38 x 305 x 299 mm
 PANNEAU DU COUVERCLE ARRIÈRE Cache le cordon, les ventilations et les étiquettes pour une installation en façade sur plate-forme ouverte	BC10R		X		521 x 359 x 35 mm
 RACK DE RANGEMENT SUPÉRIEUR Permet le rangement des accessoires sur le dessus du four	TS10R		X		51 x 328 x 635 mm
 CHARIOT INOX Chariot en acier inoxydable pour empiler 2 fours, avec étagère à accessoires au-dessous.	SC10R		X		1051 x 521 x 762 mm
 CHARIOT D'ÉQUIPEMENT Dessus en acier inoxydable, armature en aluminium, équipé de roulettes	CA24	X	X	X	610 x 660 x 660 mm
	CA30	X	X	X	762 x 660 x 660 mm
 PANIERI ANTIADHÉSIFS À MAILLE Surface de cuisson idéale, facilite le nettoyage · NB10, TB10, SB10 : fond maille, 2EA	NB10			X	25 x 343 x 292 mm
	TB10	X		X	25 x 257 x 305 mm
	SB10	X		X	22 x 152 x 308 mm
 PANIERI ANTIADHÉSIFS PLEINS Surface de cuisson idéale, facilite le nettoyage · OB10 : fond plein, 1EA · TB10S, SB10S, MB10S : fond plein, 2EA	OB10			X	29 x 356 x 356 mm
	TB10S	X	X	X	25 x 279 x 279 mm
	SB10S	X	X	X	22 x 140 x 279 mm
	MB10S	X	X	X	22 x 140 x 140 mm
 SOLUTIONS DE NETTOYAGE Nettoyant non caustique pour protéger la paroi du four	CL10W**	X	X	X	6 bouteilles d'un litre de nettoyant à four, 6 pulvérisateurs
	PR10W**	X	X	X	6 bouteilles d'un litre de protection de four, 6 pulvérisateurs

** Expédié uniquement en Europe
 Les mesures sont en millimètres, sauf indication contraire.

COMPARAISON DES SÉRIES **XpressChef**[™]

FOURS À GRANDE VITESSE XPRESSCHEF[™]



Série 2c



Série 3i



Série 4i

CUISON ET PROGRAMMATION	PLAGE DE TEMPÉRATURES	95°- 250°C	95°-270°C	95°-270°C
	DISTRIBUTION DE MICRO-ONDES	Antennes tournantes, haut	Antennes tournantes, haut	Antenne oscillante double face
	PROGRAMMATION	Port USB	Port USB, Wi-Fi, Ethernet	Port USB, Wi-Fi, Ethernet
	TOUCHES TACTILES DE CONTRÔLE	10	N/A	N/A
	PARAMÈTRES PROGRAMMABLES	100	1200+	1200+
	NIVEAUX DE PUISSANCE	11	11	11
	ÉTAPES DE CUISSON	Oui, 4	Oui, 4	Oui, 4
CARACTÉRISTIQUES DU CHÂSSIS STANDARD	ÉCRAN D’AFFICHAGE	LCD couleur 71 mm (2,8")	Écran tactile capacitif 7 pouces True-Touch [™] , LCD couleur	Écran tactile capacitif 7 pouces True-Touch [™] , LCD couleur
	FILTRE À AIR	(1) Non démontable avec rappel de nettoyage**	(3) Démontable avec rappel de nettoyage	(2) Démontable avec rappel de nettoyage
	REVÊTEMENTS DE FOUR ANTIADHÉSIFS INSTALLÉS	Non ‡	Oui	Oui
	GRILLE	2 positions de grille, 1 grille amovible	Surface de cuisson amovible	1 position de grille, 1 grille amovible
	FINITION EXTÉRIEURE/INTÉRIEURE	Acier inoxydable/acier inoxydable	Acier inoxydable/acier inoxydable	Acier inoxydable/acier inoxydable
	EMPILABLE	Oui	Oui, avec chariot	Oui
	OUVERTURE DE LA PORTE	Soulevez et tirez	Tirez vers le bas, poignée ergonomique	Tirez vers le bas, poignée ergonomique
DIMENSIONS	ESPACE UTILISABLE DE LA CAVITÉ	34 l	17,2 l	39 l
	DIMENSIONS DE LA CAVITÉ	H : 267 mm l : 330 mm P : 381 mm	H : 178 mm l : 312 mm D : 312 mm	H : 254 mm l : 406 mm D : 381 mm
	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	H : 461 mm l : 490 mm P*** : 671 mm	H : 578 mm l : 358 mm P*** : 743 mm	H : 518 mm l : 638 mm P*** : 705 mm
	DIMENSIONS DU CARTON D’EXPÉDITION	H : 546 mm l : 540 mm P : 756 mm	H : 677 mm l : 584 mm P : 883 mm	H : 662 mm l : 879 mm P : 828 mm

Les mesures sont en millimètres .

** Accessoire de filtre à air magnétique amovible disponible (n°AF10)

*** Poignée incluse

‡ Accessoire pouvant être acheté séparément































































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

COMPARAISON DES CARACTÉRISTIQUES

FOURS À GRANDE VITESSE

SÉRIE	CODE MODÈLE/UPC	PUISSANCE DE CUISSON	CONVERTISSEUR CATALYTIQUE	MAX. TEMPS DE CUISSON	CONSOMMATION D'ÉNERGIE	SOURCE D'ALIMENTATION	TYPE DE FICHE	POIDS À LA PRODUCTION/EXPÉDITION	NORMES DE SÉCURITÉ	NORMES D'ASSAINISSEMENT
	4i MXP5223TLT 728028422634	3000 W - Radiant infrarouge 2200 W ** - Micro-ondes 2000 W - Impingement	Oui †	99:99	5800 W, 27,4 A	400 V, 50 Hz, couplage étoile, 16 A, triphasé, 5 fils	IEC 309 	68/ 79 kg		
	4i MXP5221TLT 728028422580	3000 W - Infrarouge radiant 2200 W** - Micro-ondes 2000 W - Impingement	Oui †	99:99	5800 W, 27,4 A	230-240 V, 50 Hz, 32 A, monophasé	IEC 309 	68/ 79 kg		
	3i MRX523* 728028422900*	3000 W - Impingement 2200 W ** - Micro-ondes	Oui †	99:99	5950 W, 16 A	400 V, 50 Hz, couplage étoile, 16 A, triphasé, 5 fils	IEC 309 	61/ 69 kg		
	3i MRX52* 728028422887*	3000 W - Impingement 2000 W ** - Micro-ondes	Oui †	99:99	5950 W, 28,6 A	230-240 V, 50 Hz, 32 A, monophasé	IEC 309 	61/ 69 kg		
	3i MRX51* 728028422863*	3000 W - Impingement 1000 W ** - Micro-ondes	Oui †	99:99	3680 W, 16 A	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko » 	53/ 61 kg		
	3i MRX51U* 728028423006*	3000 W - Impingement 1000 W ** - Micro-ondes	Oui †	99:99	2450 W, 13 A	230-240 V, 50 Hz, 13 A, monophasé	BS1363A 	53 / 61 kg		
	3i MRX51A* 728028423044*	3000 W - Impingement 1000 W** - Micro-ondes	Oui †	99:99	3250 W, 15 A	230-240 V, 50 Hz, 15 A, monophasé	Type I Australie 	53/ 61 kg		
	2c JET519V3 728028376869	2700 W - Convection 1900 W ** - Micro-ondes	Oui †	16:00	6200 W, 14 A	400 V, 50 Hz, 16 A, triphasé, 5 fils	IEC 309 	51/53 kg		
	2c JET5193 728028376852	2700 W - Convection 1900 W ** - Micro-ondes	Non	16:00	6200 W, 14 A	400 V, 50 Hz, 16 A, triphasé, 5 fils	IEC 309 	50/ 52 kg		
	2c JET519V2 728028244779	2700 W - Convection 1900 W ** - Micro-ondes	Oui †	16:00	3100 W, 14 A	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko » 	51/ 53 kg		
	2c JET5192 728028244762	2700 W - Convection 1900 W ** - Micro-ondes	Non	16:00	3100 W, 14 A	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko » 	50/ 52 kg		
	2c JET514V 728028244748	2700 W - Convection 1400 W ** - Micro-ondes	Oui †	20:00	2900 W, 13 A	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko » 	51/ 53 kg		
	2c JET514 728028244731	2700 W - Convection 1400 W ** - Micro-ondes	Non	20:00	2900 W, 13 A	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko » 	50/ 52 kg		
	2c JET514U 728028244755	2700 W - Convection 1400 W ** - Micro-ondes	Non	20:00	2400 W, 11 A	230-240 V, 50 Hz, 13 A, monophasé	BS1363A 	50/ 52 kg		
	2c JET514A 728028244755	2700 W - Convection 1400 W ** - Micro-ondes	Non	20:00	2900 W, 13 A	230 V, 50 Hz, 15 A, monophasé	Type I Australie 	50/ 52 kg		



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

* Disponibles en plusieurs couleurs. Modèle en acier inoxydable (standard) et UPC illustrés.

Pour les modèles de couleur noire (BL) et rouge (RE)/UPC, consultez notre site internet : www.acpsolutions.com/xpress-iq/color/

** Testé CEI 60705

† Le convertisseur catalytique filtre les graisses et les odeurs dans l'air. Ce produit est conforme aux recommandations de fonctionnement sans hotte d'évacuation définies par la norme NFPA96

grâce à la méthode d'essai EPA202

XpressChef™

FOURS À GRANDE VITESSE XPRESSCHEF™



Pour plus d'informations sur
notre gamme complète de
produits, consultez le 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.

XPRESSCHEF™ · INTERNATIONAL 50 HZ · HIVER-PRINTEMPS 2020
BC_XC_50Hz_2020-01-01_FR