

MENUMASTER[®] Commercial

Proyecto #: _____

Artículo#: _____



Se muestra modelo JET19

Alto Volumen | Cocción Combinada
Esta categoría de horno combinado es ideal para...

Aplicación:

- Barras de vinos
- Pubs
- Quioscos
- Supermercados
- Clubes Campestres,
- Panaderías/Cafés
- Tiendas de conveniencia

Potencial de rendimiento:

- Sándwiches tostados de 6", 50 por hora
- 1 porción de 4 alas de pollo crujientes congelada, 25 porciones (84 alas) por hora
- 1 empanada rellena de fruta, precocida y congelada, 20 por hora
- Pizza congelada de 12", 10 por hora

Ubicación de (los) horno(s):

- Repisa en la cocina
- Mostrador de cocina, sólo o apilado
- Estante para equipo, sólo o apilado

Todos los hornos comerciales de ACP, Inc. están respaldados por nuestro centro culinario. Llámennos si tiene cualquier pregunta relacionada con la preparación de alimentos, desarrollo de menús y tiempos de cocción. 866-426-2621.



Horno Combinado de Alta Velocidad MenuMaster[®] Jetwave[™] Comercial

Potencia de salida

- Convección:
 - 2700 W
 - 150° - 475° F (65° -250° C) rango de temperatura
 - Aire por convección por medio de ventilador y canales de calor para tostar y dorar mejor
- Microondas:
 - 1900 W
 - Calienta rápidamente y reduce los tiempos de cocción

Reduce Costos

- Utiliza menos energía que un horno convencional.
- Elimina la necesidad del pre-cocinado y guardado.
- Utiliza charolas, sartenes y parrillas de metal de un cuarto.

Simplifica el cocinado

- Operación por medio de panel de control táctil para resultados consistentes.
- Los controles son intuitivos y fáciles de usar.
- Archiva hasta 100 artículos del menu.
- Opción de cocinado de cuatro etapas.
- Puerto USB compatible con unidades flash estándar Actualiza la programación en segundos
- Capacidad del horno de 34 litros (1.2 pies cúbicos).
- La puerta se abre 90°+ fpara un acceso total a la cavidad del horno.
- Dos posiciones en la parrilla para obtener resultados óptimos y consistentes de cocina

Fácil de usar y mantener

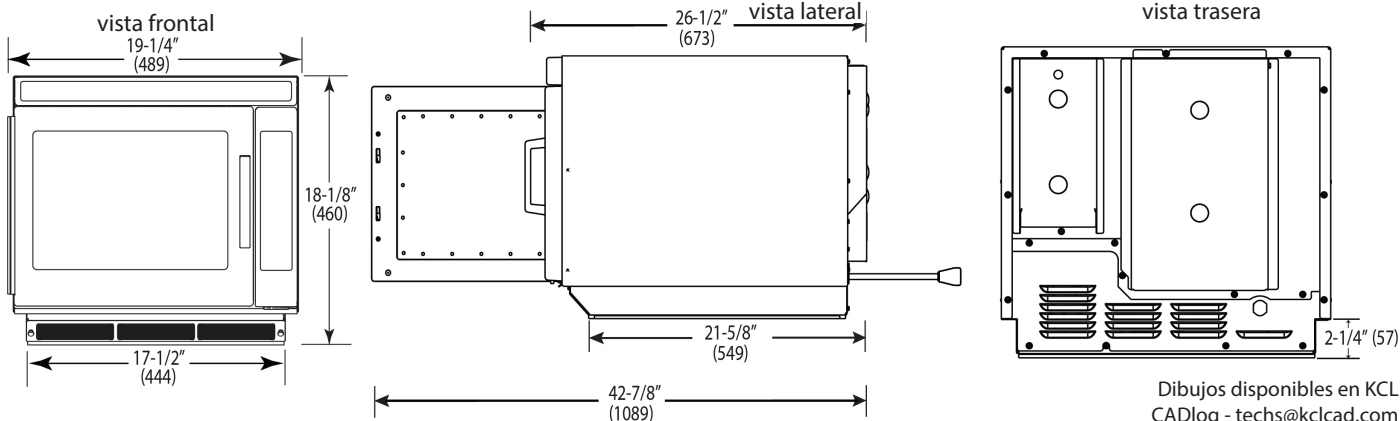
- Puerta e interior de acero inoxidable.
- Filtro de aire removible y lavable con recordatorio de limpieza de filtro para proteger los componentes del horno.
- Con el respaldo del centro de servicio de ACP, Inc. 24/7 ComServ 866-426-2621.

Expediente AIA #:

Especificación #:



MenuMaster® Jetwave™ Comercial | Horno Combinado de Alta Velocidad



Especificación #:

Especificaciones			
Modelo	JET19	Código UPC se decidirá	
Potencia de cocción*	2700W	1400W	
	Convección	Microondas	
Configuración	Mostrador		
Sistema de control	Táctil		
Controles programables	10		
Ajustes programables totales	100		
Niveles de potencia	11		
Tiempo máx. de cocción	20:00		
Apilable	Sí		
Opción de ajuste de tiempo	Sí		
Distribución de microondas	Antenas giratorias, arriba		
Magnetrones	2		
Pantalla	LED - LCD retroiluminado		
Cocción por etapas	Sí, 4		
Apertura de puerta	Agarrar y jalar		
Sensor autom. de voltaje	Sí		
Puerto USB	Sí		
Rango de temperatura	150° - 475° F (65° - 250° C)		
Filtro de aire	Sí, removible, con recordatorio de limpieza		
Parrilla	2 posiciones, 1 estantería extraíble		
Dimensiones exteriores	H 18 1/8" (460)	A 19 1/4" (489)	P** 26 1/2" (673)
Dimensiones de cavidad	H 10 1/2" (267)	A 13" (330)	P 15" (381)
Profundidad de puerta	39 1/8" (994), 90°+ puerta abierta		
Espacio de cavidad usable	34 litros (1.2 pies cúbicos)		
Acabado exterior	Pintado con pintura pulverizada		
Acabado interior	Acero inoxidable		
Consumo de energía	5400 W, 26 A		
Salida de potencia*	1400 W* Microondas		
Fuente de alimentación	208 - 240 V, 60 Hz, 30 A Fase sencilla		
Configuración enchufe/Cable	NEMA 6-20	5 ft. (1.5 m)	
Frecuencia	2450 MHz		
Peso del producto	95 lbs. (43 kg.)		
Peso de embarque (aprox.)	102 lbs. (46 kg.)		
Tamaño de empaque	H 21 1/2" (546)	A 21 1/4" (540)	P 29 3/4" (756)

Expediente AIA #:

Medidas en () son en milímetros

* Probado bajo IEC 60705 ** Incluye manija

Especificaciones

El horno deberá combinar dos modos de cocción: Convección y microondas para una cocción rápida. El panel de control debe ser programable con la posibilidad de programar hasta 100 artículos del menú, con entrada de dígito sencillo o doble. Los programas deben poder ser actualizados automáticamente utilizando un puerto USB compatible con unidades USB flash estándar. Debe tener 11 niveles de potencia y 4 etapas de cocción. La salida de potencia del microondas deberá ser de 1400 watts distribuidos desde la parte superior de la cavidad. Un sensor automático de voltaje deberá acomodar 208 y 240 voltios. El horno de convección de 2700 watts debe proporcionar un rango de temperatura de entre 150° - 475° F (65° - 250° C) con incrementos de 25°. El ventilador de convección ubicado en el fondo de la cavidad deberá distribuir el calor en toda la cavidad para mejorar el tostado. El tiempo máximo de cocción con microondas deberá ser de 20 minutos. El horno deberá tener un exterior pintado con pintura pulverizada. La cavidad de 1.2 pies cúbicos (34 litros) deberá ser de una construcción de acero inoxidable y con una puerta de acero inoxidable. Interior tendrá 2 posiciones de rejilla y 1 estante extraíble. El filtro de aire debe ser de fácil acceso y removible desde el frente del horno y tener una característica de recordatorio de limpiar el filtro. El horno deberá ser apilable. El horno de microondas deberá cumplir con las normas requeridas por el departamento de salud y servicios humanos de los Estados Unidos, y ETL para seguridad y sanidad.

Accesorios opcionales

- Piedra para pizza
- Charola para goteos
- Pala de horno

Garantía

El certificado de garantía para este producto puede ser encontrado en la página web de ACP, Inc.: www.acpsolutions.com/warranty



Servicio

Todos los productos están respaldados por el centro de soporte de servicio de ACP, Inc. 24/7 ComServ.



866-426-2621

Pieza No. 20154128
Actualizado 11/10/15
Instrucciones originales



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

800-233-2366

319-368-8120

Fax: 319-368-8198

www.acpsolutions.com

El compromiso de hacia la calidad de ACP puede significar en cambios en las especificaciones sin previo aviso

Producto de los EE.UU.©

2013 ACP Inc.™

Impreso en los EE.UU.