

FOURS À MICRO-ONDES ET À VAPEUR
À USAGE PROFESSIONNEL

MENUMASTER® Commercial



CATALOGUE DES PRODUITS
INTERNATIONAL 50 Hz



CHANGING THE WAY THE WORLD COOKS™

SOMMAIRE

SOMMAIRE

Index alphabétique, table des matières.....	2
À propos d'ACP.....	3
Service client et assistance.....	4
Guide rapide des fonctionnalités essentielles.....	5
Avantages des puissances plus élevées.....	5
Série OnCue™.....	7
Four à vapeur MSO.....	8
Simplification de la cuisson à la vapeur.....	9
Série DEC.....	10
Série RFS.....	11
Série RCS.....	12
Série RMS.....	13
Accessoires, avantages.....	14
Comparaison des spécifications.....	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	UTILISATIONS PAR JOUR
SPECIALTY CHEF	125 À PLUS DE 200
CHEF	125 À PLUS DE 200
RESTAURANT	50 À 125
VALUE	< 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 et bénéficient du meilleur service client et du meilleur service d'assistance de ce secteur.

À noter...

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

UNE SOCIÉTÉ DU GROUPE ALI

Fondé en 1963 par Luciano Berti, le groupe Ali est une entreprise italienne dont le siège se trouve à Milan avec des activités en Amérique du Nord à Chicago (Illinois). Par le biais de ses filiales, la société conçoit, fabrique, commercialise et assure la maintenance d'une vaste gamme d'équipements de restauration destinés aux secteurs professionnel et institutionnel. Ces produits sont adaptés aux besoins des grandes chaînes de restaurants et d'hôtels, des restaurants indépendants, des hôpitaux, des écoles, des aéroports, des établissements pénitentiaires et des cantines.

Le groupe Ali et ses 113 marques mondiales emploie environ 14 000 personnes dans 34 pays. Il est l'un des plus grands groupes mondiaux de ce secteur en termes de chiffre d'affaires. Le groupe possède 75 sites de production dans 17 pays et des filiales de vente et de service dans toute l'Europe, le Moyen-Orient, l'Afrique, l'Amérique du Nord, l'Amérique du Sud et l'Asie-Pacifique.

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence



Un fabricant unique en son genre

Implantée au cœur des États-Unis, la société ACP Inc. est la seule à fabriquer et à assembler des fours à grande vitesse et des fours à micro-ondes en Amérique du Nord. Tous nos fours sont fabriqués et assemblés aux États-Unis.

100 % À USAGE PROFESSIONNEL. CUISSON ACCÉLÉRÉE À 100 %.

ACP est le seul fabricant qui se consacre exclusivement aux fours à micro-ondes et à grande vitesse à usage professionnel. 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, ACP a lancé sur le marché le premier micro-ondes à usage professionnel. Dans les années 1980, le premier four combiné à grande vitesse a vu le jour. Aujourd'hui, avec d'innombrables installations, un service client et un service d'assistance de qualité exceptionnelle, 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 seule société. ACP fabrique les fours à vapeur et à micro-ondes

**MenuMaster® et Amana® à usage professionnel
ainsi que des fours à grande vitesse XpressChef®.**

Une qualité digne de confiance.

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.

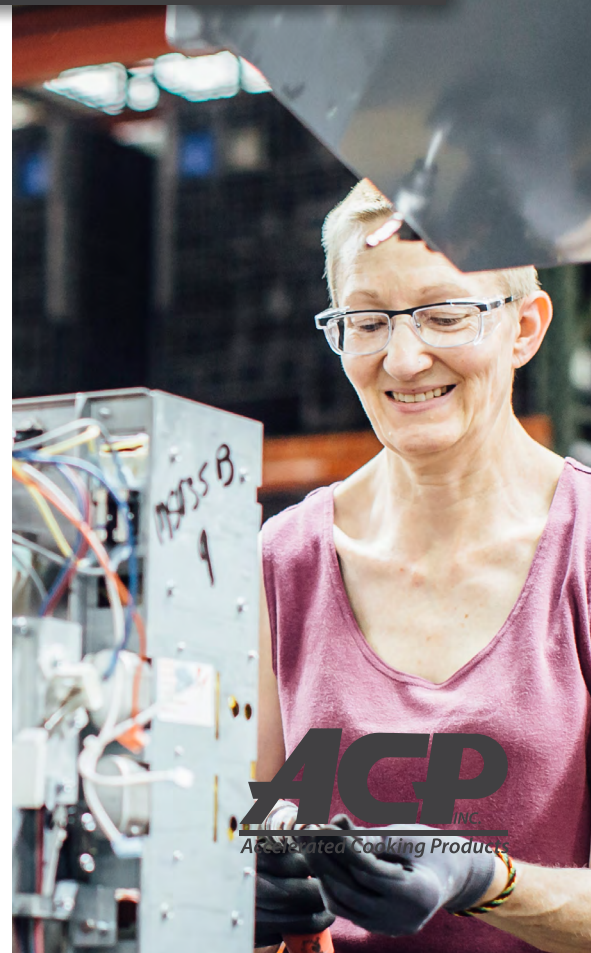
CERTIFIÉ ISO-9001:2015

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 sa certification ISO-9001, les produits d'ACP Inc. respectent et dépassent les normes établies par : ETL, UL, NSF, CSA, CEI et FDA/CDRH.



GARANTIES

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





ComServ Support

Un service exceptionnel 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

Contactez nous par e-mail :

commercialservice@acpsolutions.com

Consultez notre site web :

www.acpsolutions.com/service-support-center

Contactez-nous par téléphone :

+1-319-368-8195



SERVICE CLIENT ET ASSISTANCE SUPÉRIEURS
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 d'une qualité exceptionnelle.

Centre culinaire

Toujours plus loin dans l'assistance à la clientèle...

Chaque four bénéficie de l'expertise de notre équipe de chefs et de spécialistes de l'alimentation dans notre cuisine professionnelle entièrement équipée. L'équipe culinaire d'ACP vous apporte son soutien, y compris les informations et l'assistance nécessaires pour faire passer votre menu au niveau supérieur.

- Développement de menus
- Temps de cuisson

Nous examinons et testons continuellement les dernières tendances alimentaires et développons de nouvelles recettes. Ces recettes sont publiées sur notre site web.

Consultez notre site web :

www.acpsolutions.com

Contactez nous par e-mail :

testkitchen@acpsolutions.com



FOUR À MICRO-ONDES PROFESSIONNEL

GUIDE RAPIDE DES FONCTIONNALITÉS ESSENTIELLES

LIGNE DE PRODUITS/ NBRE D'UTILISATIONS PAR JOUR	SÉRIE	SYSTÈME DE CONTRÔLE	MAGNÉTRONS	EMPLABLE	FENÊTRE EN VERRE	FILTRE À AIR	PROGRAMMATION	ÉLÉMENTS DE MENU	TOUCHE QUANTITÉ	NIVEAUX DE PUISSANCE	ÉTAPES DE CUISSON
SPECIALTY CHEF 125 À PLUS DE 200	MSO	Touches	4	Oui	Oui	Oui	USB, manuelle	100, option A/B	x2	11	4
	OnCue™	Touches	2	Oui	Non	Oui	Manuelle	100	Non	11	4
CHEF 125 À PLUS DE 200	DEC	Touches	2	Oui	Oui	Oui	USB, manuelle	100, option A/B	x2	11	4
RESTAURANT 50 À 125	RFS	Touches	2	Oui	Oui	Oui	Manuelle	100	x2	5	4
	RCS	Touches (TS)	1	Oui	Oui	Oui	Manuelle	100	x2	5	4
		Cadran (DSE)	1	Oui	Oui	Oui	Non	s/o	Non	4	1
VALUE < 50	RMS	Touches (TS2)	1	Non	Oui	Non	Manuelle	20	x2	5	4
		Cadran (DS2)	1	Non	Oui	Non	Non	s/o	Non	1	1

AVANTAGES DES PUISSANCES PLUS ÉLEVÉES

*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 et 3 s** pour chauffer un plat dans un **four de 1 000 W**,
le même plat sera réchauffé en **2 minutes** dans un four de **2 100 W**.

Rendement par heure...

1 000 W	=	14 éléments
1 100 W	=	16 éléments
1 400 W	=	21 éléments
1 800 W	=	23 éléments
2 100 W	=	30 éléments
2 200 W	=	32 éléments
2 400 W	=	38 éléments
3 500 W	=	55 éléments

COMPARAISON DES PUISSANCES DES FOURS

PUISSANCE DU FOUR	800	1 000	1 100	1 400	1 800	2 100	2 200	2 400	3 500
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





Série OnCue™

GAMME DE PRODUITS SPECIALTY CHEF

MOC5241 -

2 400 W

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 2 400 watts de puissance
 - Chauffage rapide = rotation plus rapide des clients = chiffre d'affaires en hausse donc plus de bénéfices
- Capacité du four : 8,4 l (0,3 pi³)
 - Peut contenir un plat ¼ de 152 mm (6 po) de profondeur
- Système d'antennes supérieure et inférieure
 - Répartition de l'énergie pour une cuisson homogène
 - 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 escamotable unique
 - Flux ininterrompu dans la cuisine
 - Les opérateurs sont avertis visuellement lorsque les plats sont prêts.
- Conception ergonomique pour cuisiner à l'aide d'une touche unique
 - Fermeture de la porte et sélection de la touche en un seul mouvement
- Configuration en forme de « pièce de puzzle »
 - Double la productivité sur une étagère de 724 mm (28 ½ po)

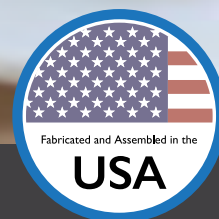


Le panneau de commande incliné est facile à voir et à utiliser

Porte escamotable unique

OnCue™
Ready When You Are

MENUMASTER®
Commercial



APPLICATIONS IDÉALES

- Restaurants à service rapide
- Restauration rapide
- Cuisine décontractée

CHAUFFEZ ET RÉCHAUFFEZ EN QUELQUES SECONDES !

- 1 min 30 s - chauffe une sauce aux épinards surgelée de 170 g (6 oz)
- 4 s - met à la bonne température un cheeseburger préparé de 142 g (5 oz)
- 20 sec - réchauffe un croissant réfrigéré de 142 g (5 oz)
- 1 min 10 s - décongèle et réchauffe un mac'n cheese de 198 g (7 oz)

Four à vapeur MSO

GAMME DE PRODUITS SPECIALTY CHEF

MSO5353 -	3 500 W, triphasé
MSO5351 -	3 500 W, monophasé
MSO5211 -	2 100 W, monophasé

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 2 100 et 3 500 watts de puissance
 - Jusqu'à 4 fois plus rapide que les fours à vapeur
- Capacité du four : 45 l (1,6 pi³)
 - Peut contenir deux plats grande capacité de 102 mm (4 po) de profondeur
- Système d'antennes supérieure et inférieure
 - Répartition de l'énergie pour une cuisson homogène
 - Des résultats constants et une excellente qualité alimentaire
- La cuisson rapide préserve la qualité et la valeur nutritive des aliments
 - Les fruits de mer et les protéines sont tendres et bien cuits, ils ne sont jamais difficiles à mâcher ou caoutchouteux
 - Les légumes sont croquants et conservent une belle couleur, ils ne sont jamais mous ni détrempés
- Vapeur sans eau : pas d'entretien des conduites, pas de détartrage aucune ventilation n'est requise
 - 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 standards
 - 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 de soins de santé
- Buffets
- Cafétérias
- Stades

APPLICATIONS VAPEUR SUR DEMANDE

- Repas décontractés et raffinés
- Restaurants de fruits de mer
- Clubs de loisirs
- Restaurants à service rapide
- Supermarchés

CUISSON À LA VAPEUR EXTRÊMEMENT RAPIDE !

- Quatre queues de homard de 227 g (8 oz) cuisent en une minute
- 3,5 kg (8 lbs) de légumes surgelés cuisent à la vapeur en 10 minutes

**Temps de cuisson pour fours de 3 500 W*





SIMPLIFICATION DE LA CUISSON À LA VAPEUR

Comment les micro-ondes professionnels peuvent-ils remplacer les fours à vapeur ?

Les micro-ondes professionnels à 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

Les fours à micro-ondes permettent non seulement de réduire au minimum les déchets alimentaires, mais aussi d'économiser de l'énergie. La consommation électrique pour les fours à micro-ondes de 3 000 à 3 500W, 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 :	Touches
Distribution des micro-ondes :	Antennes supérieure et inférieure
Magnétrons	4
Programmation	USB ou manuel
Éléments de menu :	100, avec menu A/B
Touche quantité :	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

COMPARAISON DES TEMPS DE CUISSON

PRODUIT ALIMENTAIRE	FOUR À VAPEUR TRADITIONNEL	FOUR À VAPEUR À MICRO-ONDES COMPÉTITIF	MSO5353 MSO5351
Petites pommes de terre rouges 4,5 kg (10 lbs)	25:00	13:00	11:50
Légumes surgelés 3,5 kg (8 lbs)	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 (80 oz) de soupe surgelée	45:00	7:10	6:30
1 kg de crevettes (2 lbs)	6:00	2:40	2:25



La conception de la porte rabattable permet de retirer facilement les plats

Format compact qui accepte deux bacs de couleur ambre de grande taille

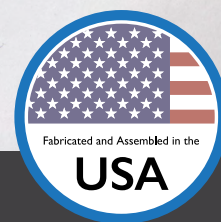
Série DEC

GAMME CHEF

DEC21E2 -	2 100 W
DEC18E2 -	1 800 W
DEC14E2 -	1 400 W

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 1 400 à 2 100 watts de puissance de cuisson
 - Cuisson plus rapide, cuisson à la vapeur et remise en température de portions individuelles
- Capacité du four : 17 l (0,6 pi3)
 - Peut contenir un poêlon taille 1/2 de 152 mm (6 po)
- Système d'antennes supérieure et inférieure
 - Répartition de l'énergie pour une cuisson homogène
 - Des résultats constants et une excellente qualité alimentaire
- Nouveau ! Contrôleur avancé HD
 - Affichage couleur LCD HD 7 cm (2,8")
 - Nouvelle interface utilisateur. Multilingue : prend en charge 24 langues
- Nouveau ! Accepte les clés USB standards
 - 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



**Connectivité
standard USB**

**Peut recevoir un poêlon
1/2 de 152 mm (6 po) de
profondeur**

**Filtre à air
nettoyable,
s'enlève facilement**

APPLICATIONS IDÉALES

- Cuisine décontractée
- Bars et grills
- Restaurants à service rapide

CUISSON À LA VAPEUR OU RÉCHAUFFAGE EN QUELQUES SECONDES

PRODUIT ALIMENTAIRE	DEC21E2	DEC18E2	DEC14E2
Asperges fraîches 227 g (8 oz)	1:00	1:10	1:40*
Crevettes cuites à la vapeur 227 g (8 oz)	1:40	1:55	2:20*
Pommes de terre cuites au four 283 g (10 oz)	1:55	2:40	3:00
Riz cuit à la vapeur 1,2 kg (8 tasses)	8:00	12:00	18:00*
Filet de saumon 227 g (8 oz)	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 le DEC21E2 ou le DEC18E2.

MENUMASTER
Commercial

Série RFS

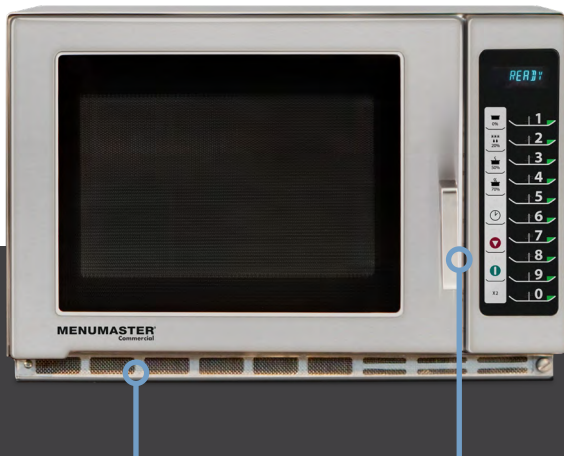
GAMME RESTAURANT

RFS518TS -

1 800 W

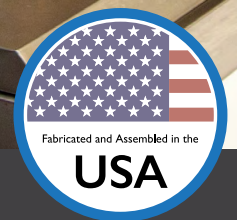
CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 1 800 watts de puissance de cuisson
 - Rapidité de cuisson et de cuisson à la vapeur pour une meilleure qualité des aliments
- Capacité du four 34 l (1,2 pi3)
 - Peut accueillir un plat oblong de 406 mm (16 po)
- Système d'antennes supérieure et inférieure
 - Répartition de l'énergie pour une cuisson homogène
 - 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
- Cuisine « à la volée »
 - Pendant la cuisson, l'opérateur peut réinitialiser la minuterie
- Filtre à air nettoyable avec fonction de rappel de nettoyage
 - S'enlève facilement
 - Refroidit les composants et prolonge la durée de vie du four



Filtre à air
nettoyable,
s'enlève facilement

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



APPLICATIONS IDÉALES

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

CUISSON À LA VAPEUR OU RÉCHAUFFAGE EN QUELQUES SECONDES

- Les nachos sont chauds en 40 secondes
- 170 g (6 oz) de macaronis au fromage sont chauds en 2 min
- 227 g (8 oz) d'asperges fraîches cuites à la vapeur en 1 min 10 s

MENUMASTER®
Commercial

Série RCS

GAMME RESTAURANT

RCS511TS - 1 100 W, contrôle par touches
RCS511DSE - 1 100 W, contrôle par cadran

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 1 100 watts de puissance de cuisson
 - Réchauffement rapide pour des résultats constants
- Capacité du four 34 l (1,2 pi3)
 - Peut recevoir un plat de 356 mm (14 po)
- Antenne supérieure motorisée
 - Distribution fiable de l'énergie pour des résultats de chauffage constants
- Filtre d'aspiration d'air inamovible.
 - Refroidit les composants et prolonge la durée de vie du four

MODÈLES À CONTRÔLE PAR TOUCHES

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

MODÈLES À CONTRÔLE PAR CADRAN

- Minuterie 10:00 à cadran lumineux
- 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 un contrôle par touches ou par cadran



APPLICATIONS IDÉALES

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



RÉCHAUFFE ET REMET EN TEMPÉRATURE EN QUELQUES SECONDES

- Le sandwich petit-déjeuner est chaud en 1 min
- La cuisson par étapes permet de préparer des flocons d'avoine instantanés en 1 min 30

Série RMS

GAMME VALUE

RMS510TS2-
RMS510DS2-

1 000 W, contrôle par touches
1 000 W, contrôle par cadran

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 1 000 watts de puissance de cuisson
 - Le réchauffage et la décongélation efficaces réduisent le gaspillage alimentaire
- Capacité du four : 23 l (0,8 pi3)
 - Peut recevoir un plat de 305 mm (12 po)
- Système d'antennes supérieure et inférieure motorisées
 - Distribution efficace de l'énergie pour des résultats de chauffage fiables

MODÈLES À CONTRÔLE PAR TOUCHES

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

MODÈLES À CONTRÔLE PAR CADRAN

- Minuterie 6:00 à cadran lumineux
- 100 % de puissance uniquement
- Remise à zéro automatique en cas d'interruption de la cuisson



Poignée Grab 'n Go robuste sans pièces mobiles

Disponible avec un contrôle par touches ou par 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 part de tarte aux pommes se réchauffe en 20 secondes
- Réchauffe une tasse de 255 g (9 oz) de chili en 1:45

ACCESSOIRES

FOURS À MICRO-ONDES PROFESSIONNELS MENUMASTER®

SÉRIES DE FOURS COMPATIBLES

DESCRIPTION	ARTICLE N° :	MSO	OnCue	DEC	RFS	RCS	RMS	DIMENSIONS (H X L X P)
 PANIERIERS ANTIADHÉSIFS EN MAILLE Surface de cuisson idéale pour obtenir une texture croustillante, facilite le nettoyage · NB10, TB10, SB10 : fond en maille, 2EA	NB10	X			X	X		10 x 343 x 292 mm (3/8 x 13-1/2 x 11-1/2 po)
	TB10	X		X	X	X	X	19 x 286 x 286 mm (3/4 x 11-1/4 x 11-1/4 po)
	SB10	X	X	X	X	X	X	16 x 140 x 284 mm (5/8 x 5-1/2 x 11-6/32 po)
 PANIERIERS ANTIADHÉSIFS PLEINS Surface de cuisson idéale pour le dorage, facilite le nettoyage · OB10 : fond plein, 1 EA · TB10S, SB10S, MB10S : fond plein, 2EA	OB10				X	X		19 x 352 x 352 mm (3/4 x 13 7/8 x 13 7/8 po)
	TB10S	X		X	X	X	X	19 x 286 x 286 mm (3/4 x 11-1/4 x 11-1/4 po)
	SB10S	X	X	X	X	X	X	16 x 140 x 284 mm (5/8 x 5-1/2 x 11-6/32 po)
 SOLUTIONS DE NETTOYAGE Nettoyant non caustique, protège la paroi du four	CL10W**	X	X	X	X	X	X	6 flacons d'un litre, protège la paroi du four : 6 pulvérisateurs
	PR10W**	X	X	X	X	X	X	6 flacons d'un litre, protège la paroi du four : 6 pulvérisateurs

** Expédié uniquement en Europe

Les mesures sont en millimètres, les mesures entre parenthèses sont des normes américaines, sauf indication contraire:-



IL N'Y A PAS DE FAÇON PLUS ÉCOLOGIQUE DE CUISINER !

De par leur conception, les fours à micro-ondes professionnels sont parmi les appareils les plus efficaces et les moins coûteux que l'on trouve dans les cuisines des services alimentaires professionnels, car ils consomment jusqu'à 80 % d'énergie en moins que les fours traditionnels.

Les fours à micro-ondes ne consomment de l'énergie que pour la cuisson. Pendant le processus de cuisson, les molécules d'eau contenues dans les aliments sont activées pour créer de la vapeur et raccourcir les temps de cuisson.

De plus, il n'est pas nécessaire d'installer une ventilation coûteuse.

Les paramètres sont les suivants :

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

L'estimation du coût de l'énergie est basée sur le rapport d'analyse et de statistiques indépendantes de l'administration américaine de l'information sur l'énergie pour l'utilisation de l'énergie professionnelle (les données ont été converties en euros).

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

PUISSANCE DU FOUR	MODÈLES DE FOURS	CONSOMMATION ÉLECTRIQUE	COÛT PAR JOUR (EN EUR)
1 000	Série RMS	1 500 W	0,25 €
1 100	série RCS511	1 600 W	0,26 €
1 400	DEC14E2	2 300 W	0,38 €
1 800	RFS518TS	2 800 W	0,47 €
1 800	DEC18E2	3 000 W	0,50 €
2 400	OnCue™	3 100 W	0,52 €
2 100	DEC21E2	3 200 W	0,54 €
2 100	MSO5211	3 300 W	0,56 €
3 500	MSO5353 /5351	5 100 W	0,86 €

COMPARAISON DES PÉCIFICATIONS

FOURS À MICRO-ONDES PROFESSIONNELS MENUMASTER®

N° DU MODÈLE/ CODE UPC	WATTS	SOURCE D'ALIMENTATION	TYPE DE PRISE	DIMENSIONS DE L'ENCEINTE (H X L X P")	DIMENSIONS DE LA CAVITÉ (H X L X P)	CAPACITÉ	DIMENSIONS D'EXPÉDITION (H X L X P)	CERTIFICATION DE SÉCURITÉ	CERTIFICATION SANITAIRE	POIDS DU PRODUIT/À L'EXPÉDITION
MSO5353 728028315943	3500*	400 V, 50 Hz, étoile, 16 A, triphasé, 5 fils	CEI 309	472×650×597 mm (18 5/8×25 5/8×23 1/2 po)	251×535×330 mm (9 7/8×21×13 po)	45 L (1.6 ft³)	565×768×667 mm (22 1/4×30 1/4×26 1/4 po)	CE	ETL Intertek	66 / 73 kg (146 / 161 lbs)
MSO5351 728028315837	3 500*	230-240 V, 50 Hz, 30 A, monophasé	CEI 309	472×650×597 mm (18 5/8×25 5/8×23 1/2 po)	251×535×330 mm (9 7/8×21×13 po)	45 l (1.6 pi³)	565×768×667 mm (22 1/4×30 1/4×26 1/4 po)	CE	ETL Intertek	66 / 73 kg (146 / 161 lbs)
MSO5211 728028315820	2100*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	472×650×597 mm (18 5/8×25 5/8×23 1/2 po)	251×535×330 mm (9 7/8×21×13 po)	45 l (1.6 pi³)	565×768×667 mm (22 1/4×30 1/4×26 1/4 po)	CE	ETL Intertek	66 / 73 kg (146 / 161 lbs)
MOC5241 705105607306	2 400*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	448×346×487 mm (17 5/8×13 5/8×19 3/8 po)	130×298×216 mm (5 1/8×11 3/4×8 1/2 po)	8.4L (0.3 pi³)	524×432×559 mm (20 5/8×17×22 po)	CE	ETL Intertek	32 / 33 kg (70 / 73 lbs)
DEC21E2 719881167718	2100*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	343×419×574 mm (13 1/2×16 1/2×22 5/8 po)	171×330×305 mm (6 3/4×13×12 po)	17 l (0.6 pi³)	473×556×625 mm (18 5/8×21 7/8×24 5/8 po)	CE	ETL Intertek	30 / 34kg (67 / 74 lbs)
DEC18E2 719881159317	1800*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	343×419×574 mm (13 1/2×16 1/2×22 5/8 po)	171×330×305 mm (6 3/4×13×12 po)	17 l (0.6 pi³)	473×556×625 mm (18 5/8×21 7/8×24 5/8 po)	CE	ETL Intertek	30 / 34kg (67 / 74 lbs)
DEC14E2 719881159300	1400*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	343×419×574 mm (13 1/2×16 1/2×22 5/8 po)	171×330×305 mm (6 3/4×13×12 po)	17 l (0.6 pi³)	473×556×625 mm (18 5/8×21 7/8×24 5/8 po)	CE	ETL Intertek	30 / 34kg (67 / 74 lbs)
RF5518TS 728028043181	1800*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	365×551×533 mm (14 3/8×21 3/4×20 po)	226×359×413 mm (8 7/8×14 1/8×16 1/4 po)	34l (1.2 pi³)	467×663×581 mm (18 1/2×26 1/8×22 7/8 po)	CE	ETL Intertek	32 / 35 kg (69 / 76 lbs)
RC5511TS 728028020762	1100*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	352×559×483 mm (13 7/8×22×19 po)	216×368×381 mm (8 1/2×14 1/2×15 po)	34l (1.2 pi³)	422×640×502 mm (16 5/8×25 3/8×19 3/4 po)	CE	ETL Intertek	18.6 / 21.8 kg (41 / 48 lbs)
RC5511DSE 728028129489	1100*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	352×559×483 mm (13 7/8×22×19 po)	216×368×381 mm (8 1/2×14 1/2×15 po)	34l (1.2 pi³)	422×640×502 mm (16 5/8×25 3/8×19 3/4 po)	CE	ETL Intertek	18.6 / 21.8 kg (41 / 48 lbs)
RM5510TS2 728028470246	1000*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	310×512×403 mm (12 1/4×20 1/8×15 7/8 po)	197×330×330 mm (7 3/4×13×13 po)	23 l (0.8 pi³)	381×584×457.2 mm (15×23×18 po)	CE	ETL Intertek	13.6 / 16.8 kg (30 / 37 lbs)
RM5510DS2 728028470215	1000*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	310×512×403 mm (12 1/4×20 1/8×15 7/8 po)	197×330×330 mm (7 3/4×13×13 po)	23 l (0.8 pi³)	381×584×457.2 mm (15×23×18 po)	CE	ETL Intertek	13.6 / 16.8 kg (30 / 37 lbs)

Les mesures sont en millimètres. Les mesures entre parenthèses sont des normes américaines, sauf indication contraire.

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

** Inclut la poignée de porte



GARANTIES

Les certificats de garantie sont disponibles
sur le site web d'ACP Inc. à l'adresse
www.acpsolutions.com/warranty



L'engagement d'ACP en faveur de la qualité peut
entraîner une modification des spécifications sans préavis.

Pour plus d'informations, consultez notre site web :
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 web :
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 LinkedIn
[linkedin.com/company/acp-inc.](https://www.linkedin.com/company/acp-inc)



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.

© 2025 ACP Inc. Tous droits réservés.

MENUMASTER PROFESSIONNEL · INTERNATIONAL 50 HZ

BC_MM_50Hz_2025-01-14_FR