

HORNOS DE MICROONDAS, INDUSTRIALES Y DE VAPOR

MENUMASTER[®]

Commercial



CATÁLOGO DE PRODUCTOS



CAMBIANDO LA MANERA DE COCINAR EN EL MUNDO

ÍNDICE

ÍNDICE

Índice alfabético, Índice	2
Acerca de ACP	3
Servicio y soporte	4
Guía rápida para las funciones destacadas	5
Ventajas de una potencia superior	5
Serie OnCue™	7
Horno de vapor MSO	8
Simplificamos la cocción al vapor	9
Serie DEC	10
Serie RFS	11
Serie RCS	12
Serie RMS	13
Accesorios, beneficios	14
Comparación de especificaciones	15

ÍNDICE ALFABÉTICO POR MODELO

DEC14E2, DEC18E2, DEC21E2	10
MOC524I	7
MSO521I, MSO535I, MSO5353	8
RCS511DSE, RCS511TS	12
RFS518TS	11
RMS510DS2, RMS510TS2	13

LÍNEA DE PRODUCTOS

CHEF ESPECIALIZADO
CHEF
RESTAURANTE
VALOR

USOS POR DÍA

125 A MÁS DE 200
125 A MÁS DE 200
50 A 125
<50

POR QUÉ ELEGIR MENUMASTER®

MenuMaster® tiene un legado importante como pionero en la industria del servicio de alimentos desde su lanzamiento, hace casi 50 años. Con gran orgullo en lo artesanal, MenuMaster® se convirtió pronto en un líder e innovador en la industria de los microondas.

ACP, Inc. lleva a cabo el legado de MenuMaster® hoy en día, crea soluciones que ayudan a los operadores a servir alimentos de gran calidad, más rápido.

Al igual que las marcas Amana® y XpressChef®, los productos MenuMaster® ofrecen un rendimiento y fiabilidad excepcionales, y están respaldados por el mejor servicio y soporte en el negocio.

Vale la pena destacar...

La tecnología de cocción con microondas fue introducida al mercado en la década de 1940 como Radarange®, un nombre que aún hoy es sinónimo de ACP, Inc.

UNA EMPRESA DE ALI GROUP

Fundada en 1963 por Luciano Berti, Ali Group es una empresa italiana con sede en Milán, Italia y que opera en Norteamérica con sede en Chicago, Illinois. La compañía, a través de sus filiales, diseña, fabrica, comercializa y brinda servicios a una amplia línea de equipos comerciales e institucionales para el servicio de alimentos utilizados por las principales cadenas de restaurantes y hoteles, restaurantes independientes, hospitales, escuelas, aeropuertos, instituciones correccionales y comedores.

El Grupo Ali y sus 76 marcas globales emplean a más de 10.000 personas en 30 países y, en términos de ventas, es uno de los grupos más grandes del mundo en esta industria. Tiene 57 plantas de fabricación en 15 países y filiales de ventas y servicios en Europa, Norteamérica, Sudamérica, Medio Oriente y el Sudeste Asiático.

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Para obtener más información sobre los servicios y los productos de Ali Group, visite: www.aligroup.com



El uno. El único

Ubicado en el corazón de América, ACP, Inc se enorgullece de ser el único fabricante que produce y ensambla hornos de microondas, y de alta velocidad en América del Norte. Nuestra línea, en constante expansión, de hornos fabricados y ensamblados en los EE. UU. incluye los siguientes:

- Serie DEC
- Serie MOC
- Serie MSO
- Serie RCS
- Serie RFS
- Serie RMS

100 % COMMERCIAL. 100 % ACCELERATED

ACP es el único fabricante dedicado exclusivamente a hornos comerciales de microondas y de alta velocidad. Con más de medio siglo de I+D enfocada y dedicada, somos los expertos comerciales en soluciones de cocina acelerada para el operador profesional y el chef. En 1969, ACP lanzó el primer microondas comercial al mercado. En la década de 1980, el primer horno de alta velocidad. Hoy en día, con innumerables instalaciones, y el mejor servicio y soporte en el negocio, ACP sigue siendo el líder de cuota de mercado con marcas de confianza para las principales cadenas de restaurantes de todo el mundo.

COCCIÓN DE PRODUCTOS ACELERADA

Tres marcas. Una empresa. ACP es el fabricante de los hornos de cocción al vapor y de microondas Menumaster® y Amana® Commercial, así como de los hornos de alta velocidad XpressChef®.

Calidad en la que puede confiar

RENDIMIENTO, CONFIABILIDAD, SERVICIO Y SOPORTE

ACP sigue siendo un líder mundial en soluciones y equipos de cocción acelerada. Durante más de 50 años, hemos establecido los altos estándares que los operadores y chefs buscan para el desempeño, la fiabilidad, el servicio y el soporte que necesitan.

CERTIFICACIÓN ISO-9001:2015

Desde el diseño hasta el servicio, ACP ha obtenido la certificación de calidad ISO, la calificación de calidad más prestigiosa del mercado. Nuestro cumplimiento total de las normas de calidad y confiabilidad más rigurosas garantiza que nuestros productos ofrecen un valor y un desempeño superiores. Además de que ACP, Inc. ha recibido la certificación ISO-9001, nuestros productos cumplen y superan las normas establecidas por: ETL, UL, NSF, CSA, IEC y FDA/CDRH.

GARANTÍAS

Los certificados de garantía se pueden encontrar en línea en:
www.acpsolutions.com/warranty



ACP
INC.
Accelerated Cooking Products



Centro de soporte ComServ

Servicio de primer nivel con solo una llamada...

Ya sea para programar el mantenimiento, obtener instrucciones de programación o asesoramiento técnico, el Centro de Soporte ACP ComServ está listo para brindarle asistencia. ComServ es su conexión con nuestra amplia red de prestadores de servicios, con décadas de experiencia.

- Asistencia al cliente
- Envíos de servicio
- Recomendaciones de los proveedores de servicios
- Asistencia técnica en vivo
- Entrega de repuestos de emergencia

Correo electrónico:
commercialservice@acpsolutions.com

Visítenos en la web:
www.acpsolutions.com/service-support-center

Llámenos al:
+1-319-368-8195



SERVICIO Y SOPORTE SUPERIOR

ACP se compromete a brindar soluciones de cocción acelerada a través de productos innovadores, mano de obra de calidad y servicios excepcionales.

Centro culinario

Llevamos el soporte al cliente más allá

Cada horno está respaldado por nuestro equipo culinario de chefs y científicos especialistas en alimentos en nuestra cocina industrial totalmente equipada. El equipo culinario de ACP ofrece apoyo, que incluye la información y la asistencia necesarias para llevar su menú a otro nivel.

- Desarrollo de menús
- Tiempos de cocción

Constantemente, revisamos y probamos las últimas tendencias en alimentos y creamos nuevas recetas. Estas se publican en nuestro sitio web.

Visítenos en la web:
www.acpsolutions.com

Correo electrónico:
testkitchen@acpsolutions.com



HORNOS MICROONDAS INDUSTRIALES

GUÍA RÁPIDA PARA LAS FUNCIONES DESTACADAS

LÍNEA DE PRODUCTOS/ N.º DE USOS POR DÍA	SERIES	SISTEMA DE CONTROL	MAGNETRONES	APILABLE	VENTANA DE VIDRIO	FILTRO DE AIRE	PROGRAMACIÓN	ELEMENTOS DEL MENÚ	TECLADO PARA CANTIDAD	NIVELES DE POTENCIA	ETAPAS DE COCCIÓN
CHEF ESPECIALIZADO DE 125 A MÁS DE 200	MSO	Táctil con marcación	4	Sí	Sí	Sí	USB, manual	100, opción A/B	x2	11	4
	OnCue™	Táctil	2	Sí	No	Sí	Manual	100	No	11	4
CHEF DE 125 A MÁS DE 200	DEC	Táctil	2	Sí	Sí	Sí	USB, manual	100, opción A/B	x2	11	4
RESTAURANTE DE 50 A 125	RFS	Táctil	2	Sí	Sí	Sí	Manual	100	x2	5	4
	RCS	Táctil (TS)	1	Sí	Sí	Sí	Manual	100	x2	5	4
		Marcación (DSE)	1	Sí	Sí	Sí	No	N/D	No	4	1
VALOR <50	RMS	Táctil (TS2)	1	No	Sí	No	Manual	20	x2	5	4
		Marcación (DS2)	1	No	Sí	No	No	N/D	No	1	1

VENTAJAS DE UNA POTENCIA SUPERIOR

Disminuir el tiempo de cocción... Mayor rotación de mesas...
¡Aumente los ingresos y los beneficios con más vatios!

Si un elemento tarda **4:03** en calentarse en un horno de **1000 W**,
solo tardará **2:00** en calentarse en un horno de **2100 W**.

Rendimiento por hora...

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

COMPARACIÓN DE LA POTENCIA DEL HORNO

POTENCIA DEL HORNO	800	1000	1100	1400	1800	2100	2200	2400	3500
 TIEMPO DE COCCIÓN	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





Serie OnCue™

LÍNEA DE CHEF ESPECIALIZADO

MOC524I -

2400 W

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

- 2400 W de potencia
 - Calentamiento rápido = más rotación de clientes = más ingresos y beneficios
- Capacidad del horno de 8.4 l (0,3 ft³)
 - Tiene capacidad para una bandeja de 152 mm (6") de profundidad de ¼ de tamaño
- Sistema de antena doble en la parte superior e inferior
 - Patrón de potencia dispersa para una cocción uniforme
 - Resultados consistentes y excelente calidad de los alimentos
- 100 elementos de menú programables, 4 etapas de cocción, 11 niveles de potencia
 - Ofrece resultados consistentes y de calidad
- Puerta exclusiva que se abre de manera instantánea
 - Tráfico ininterrumpido en la cocina
 - Los operadores reciben avisos visuales cuando la comida está lista
- Diseño ergonómico para cocinar con un solo toque
 - Se puede cerrar la puerta y seleccionar las teclas con un solo movimiento
- Ocupación de espacio en forma de rompecabezas
 - Duplica la productividad con un estante de 724 mm (28 ½")



El panel de control angular es fácil de ver y operar

Puerta exclusiva que se abre de manera instantánea

OnCue™
Ready When You Are

MENUMASTER®
Commercial



APLICACIONES IDEALES

- Restaurantes de servicio rápido
- Restaurantes de comida rápida
- Restaurantes informales

¡OPTIMIZA EL CALENTAMIENTO Y RECALIENTA EN SEGUNDOS!

- 1 min, 30 s: calienta una porción de 170 g (6 oz) de salsa de espinaca congelada
- 4 s: acelera el calentamiento de 1 hamburguesa con queso de 142 g (5 oz) preparada
- 20 s: recalienta 1 croissant refrigerado de 142 g (5 oz) para el desayuno
- 1 min, 10 s: descongela y recalienta una porción de macarrones con queso de 198 g (7 oz)

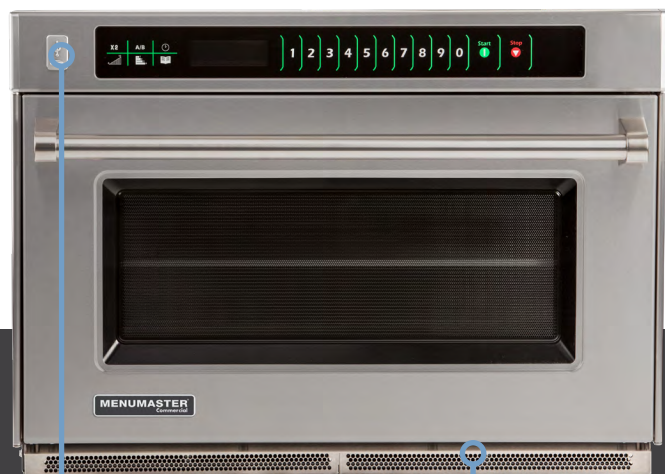
Horno de vapor MSO

LÍNEA DE CHEF ESPECIALIZADO

MSO5353 -	3500 W, trifásico
MSO5351 -	3500 W, monofásico
MSO5211 -	2100 W, monofásico

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

- 2100 y 3500 W de potencia
 - 4 veces más rápidos que los hornos de vapor tradicionales
- Capacidad del horno de 45 l (1,6 ft³)
 - Tiene capacidad para dos bandejas estándar de tamaño completo de 102 mm (4") de profundidad
- Sistema de antena doble en la parte superior e inferior
 - Patrón de potencia dispersa para una cocción uniforme
 - Resultados consistentes y excelente calidad de los alimentos
- La cocción rápida conserva la calidad y los nutrientes de los alimentos
 - Los mariscos y las proteínas quedan tiernos y bien cocidos, nunca gomosos ni duros
 - Las verduras quedan crujientes y coloridas, nunca blandas ni pastosas
- Vapor sin agua, no se requieren tuberías, descalcificación ni ventilación
 - Ahorre miles de dólares cada año en costos de plomería, ventilación y mantenimiento
- **Característica exclusiva:** Cocción opcional solo superior o inferior
 - Prepare dos alimentos con diferentes tiempos de cocción ajustando la potencia a los magnetrones superior e inferior
- **Característica exclusiva:** Acepta unidades flash USB estándar
 - Transfiera fácilmente la configuración. Compatible con la aplicación de programación ACP



Conectividad
estándar USB

Filtros de aire magnéticos
para facilitar la extracción
y limpieza



APLICACIONES DE COCCIÓN POR LOTES

- Escuelas
- Centros de salud
- Bufés
- Cafeterías
- Estadios

APLICACIONES DE COCCIÓN AL VAPOR A DEMANDA

- Restaurantes informales y elegantes
- Restaurantes de pescados y mariscos
- Clubes de campo
- Restaurantes de servicio rápido
- Supermercados

¡COCCIÓN AL VAPOR INCREÍBLEMENTE RÁPIDA!

- Cuatro colas de langosta de 227 g (8 oz) se cocinan en 1 minuto*
- 3,5 kg (8 lb) de verduras congeladas se cocinan al vapor en 10 minutos*

*tiempos de cocción para hornos de 3500 W





SIMPLIFICAMOS LA COCCIÓN AL VAPOR

¿Cómo pueden los hornos de microondas industriales reemplazar a las vaporeras?

Los hornos microondas industriales de mayor potencia, como MSO, DEC y RFS cocinan tan rápido que la humedad de los alimentos se convierte en vapor. Los alimentos conservan los nutrientes, la textura y el color, y están listos para servirse en minutos.

BAJO COSTO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA

Además de minimizar la cantidad de desperdicios de alimentos, los hornos de microondas son eficientes desde el punto de vista energético. El consumo de energía de los hornos microondas de 3000 a 3500 W, como el MSO, va solo de \$0,81 a \$0,94 por día.*

Vapor sin agua, no requiere tuberías, descalcificación ni ventilación. Ahorre miles de dólares cada año en costos de plomería, ventilación y mantenimiento

Tamaño compacto y apilable, doble rendimiento y ahorro valioso de espacio en la encimera.

FLEXIBILIDAD DE PROGRAMACIÓN

Sistema de control:	Panel táctil con marcación
Distribución de microondas:	Antenas superior e inferior
Magnetrones:	4
Programación:	USB o manual
Elementos del menú:	100, con menú A/B
Teclado para cantidad:	X2
Niveles de potencia:	11
Etapas de cocción:	4
Estante:	1 posición del estante; 1 estante extraíble

*Costos de energía: USD \$0,11 kWh, 100 ciclos de cocción por día, tiempo de cocción normal: 1 minuto



El diseño abatible de la puerta permite retirar fácilmente las fuentes

Ocupación de espacio compacto que admite dos fuentes ámbar de tamaño completo

ATRÉVASE A COMPARAR LOS TIEMPOS DE COCCIÓN

ALIMENTO	VAPORERA TRADICIONAL	MICROONDAS DE VAPOR COMPETITIVO	MSO5353 MSO5351
Papas rojas pequeñas - 4,5 kg (10 lb)	25:00	13:00	11:50
Verduras congeladas - 3,5 kg (8 lb)	18:00	11:30	10:00
Colas de langosta: 4 colas	6:00	1:15	1:00
Bacalao escalfado: 8 filetes	12:00	6:45	6:00
Sopa congelada - 2,4 l (80 oz)	45:00	7:10	6:30
Camarones - 1 kg (2 lb)	6:00	2:40	2:25

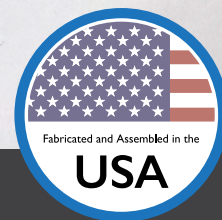
Serie DEC

LÍNEA CHEF

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

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

- 1400 W a 2100 W de potencia de cocción
 - Cocina de manera común y al vapor; y recalienta más rápido las porciones individuales
- Horno con capacidad para 17 l (0,6 ft³)
 - Tiene capacidad para una bandeja de alimentos de 152 mm (6") de profundidad de tamaño ½
- Sistema de antena doble en la parte superior e inferior
 - Patrón de potencia dispersa para una cocción uniforme
 - Resultados consistentes y excelente calidad de los alimentos
- ¡Nuevo! Controlador avanzado HD
 - Pantalla LCD HD a todo color de 7 cm (2,8")
 - Nueva interfaz de usuario. Multilingüe, admite 24 idiomas
- ¡Nuevo! Acepta unidades flash USB estándar
 - Transfiere fácilmente la configuración. Compatible con la aplicación de programación ACP
- 100 elementos de menú programables, 4 etapas de cocción, 11 niveles de potencia
 - Cocina con un solo toque
 - Opciones versátiles del programa
 - Reduce la capacitación del personal y el tiempo de elaboración



Filtro de aire que se extrae fácilmente para limpiarlo



Conectividad estándar USB

Tiene capacidad para una bandeja de alimentos de 152 mm (6") de profundidad de tamaño ½

APLICACIONES IDEALES

- Restaurantes informales
- Restaurantes de comida rápida
- Bares y parrillas
- Restaurantes de servicio rápido

CUECE AL VAPOR O ACELERA EL CALENTAMIENTO EN SEGUNDOS

ALIMENTO	DEC21E2	DEC18E2	DEC14E2
Espárragos frescos - 227 g (8 oz)	1:00	1:10	1:40*
Camarones al vapor - 227 g (8 oz)	1:40	1:55	2:20*
Patata al horno - 283 g (10 oz)	1:55	2:40	3:00
Arroz al vapor - 1,2 kg (8 tazas)	8:00	12:00	18:00*
Filete de salmón - 227 g (8 oz)	1:55	2:10	2:40
Pastel de chocolate en una taza	0:27	0:35	0:45

*Para obtener los mejores resultados de cocción al vapor, utilice DEC21E2 o DEC18E2

Serie RFS

LÍNEA RESTAURANTE

RFS518TS -

1800 W

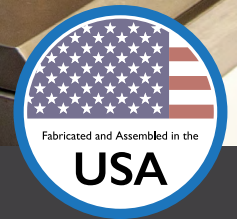
CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

- 1800 W de potencia de cocción
 - Cocción rápida y cocción al vapor para lograr alimentos de mejor calidad
- Capacidad del horno de 34 litros (1,2 ft³)
 - Tiene capacidad para una bandeja alargada de 406 mm (16")
- Sistema de antena doble en la parte superior e inferior
 - Patrón de potencia dispersa para una cocción uniforme
 - Resultados consistentes y excelente calidad de los alimentos
- 100 elementos del menú programables, 4 etapas de cocción y 5 niveles de potencia del microondas
 - Cocina con un solo toque
 - Opciones versátiles del programa
 - Reduce la capacitación del personal y el tiempo de elaboración
- Cocción "sobre la marcha"
 - Durante la cocción, el operador puede reconfigurar el temporizador
- Filtro de aire limpiable con un recordatorio de "limpieza del filtro"
 - Se retira fácilmente
 - Los componentes de refrigeración extienden la vida útil del horno



Filtro de aire que se extrae fácilmente para limpiarlo

La manija de la puerta ergonómica se abre con un solo dedo



APLICACIONES IDEALES

- Restaurantes de comida rápida
- Estaciones de preparación
- Pubs
- Restaurantes familiares

CUECE AL VAPOR O ACELERA EL CALENTAMIENTO EN SEGUNDOS

- Los nachos se calientan en 40 segundos
- Calienta 170 g (6 oz) de macarrones con queso en 2:00
- 227 g (8 oz) de espárragos frescos se cuecen al vapor en 1:10

MENUMASTER®
Commercial

ACP, Inc. | www.acpsolutions.com | 1-800-233-2366

Serie RCS

LÍNEA RESTAURANTE

RCS511TS - 1100 W, control de tablero táctil
RCS511DSE - 1100 W, control con perilla

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

- 1100 W de potencia de cocción
 - Calentamiento rápido para obtener resultados consistentes
- Capacidad del horno de 34 litros (1,2 ft³)
 - Tiene capacidad para una bandeja de 356 mm (14")
- Antena superior accionada por motor
 - Distribución confiable de potencia para obtener resultados consistentes
- Filtro de aire frontal no extraíble
 - Los componentes de refrigeración extienden la vida útil del horno

MODELOS DE CONTROL TÁCTIL

- 100 elementos de menú programables, 4 etapas de cocción, 5 niveles de potencia
- Opciones versátiles del programa
- Cocina con un solo toque

MODELOS DE CONTROL DE MARCACIÓN

- 10:00 - temporizador del selector con luz
- 4 niveles de potencia
- Reconfiguración automática a cero cuando se interrumpe el ciclo de cocción (restablecimiento manual disponible como opción del usuario)



*Mango fiable y duradero
"fácil de sujetar" sin
partes móviles*

*Disponible con
controles táctiles o de
marcación*



APLICACIONES IDEALES

- Estaciones de camareros
- Tiendas de abarrotes
- Cafeterías
- Concesiones
- Salas de descanso



¡OPTIMIZA EL CALENTAMIENTO Y RECALIENTA LOS ALIMENTOS EN SEGUNDOS!

- El sándwich del desayuno se recalienta en 1:00
- La cocción por etapas prepara perfectamente avena instantánea en 1:30

Serie RMS

VALUE LINE

RMS510TS2- 1000 W, controles del tablero táctil
RMS510DS2- 1000 W, controles con perilla

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

- 1000 W de potencia de cocción
 - El recalentamiento y la descongelación eficaces reducen el desperdicio de alimentos
- Capacidad del horno de 23 l (0,8 ft³)
 - Tiene capacidad para una bandeja de 305 mm (12")
- Sistema de antena inferior accionada por motor
 - Distribución eficiente de la potencia para obtener resultados confiables al calentar

MODELOS DE CONTROL TÁCTIL

- 20 elementos programables del menú
- 4 etapas de cocción
- 5 niveles de potencia

MODELOS DE CONTROL DE MARCACIÓN

- 6:00 temporizador de perilla iluminado
- Solo 100 % de potencia
- Reconfiguración automática a cero cuando se interrumpe el ciclo de cocción



*Mango fiable y duradero
"fácil de sujetar"
sin partes móviles*

*Disponible con
controles táctiles o de
marcación*



APLICACIONES IDEALES

- Tiendas de abarrotes
- Mesas de postres
- Puestos de enfermería
- Cafeterías
- Sala de maestros



¡OPTIMIZA EL CALENTAMIENTO Y RECALIENTA LOS ALIMENTOS EN SEGUNDOS!

- Recalienta una porción de pastel de manzanas en tan solo 20 segundos
- Un bol de chile de 255 g (9 oz) se recalienta en 1:45

ACCESORIOS

PARA LOS HORNOS MICROONDAS MENUMASTER® COMMERCIAL.

DESCRIPCIÓN	ARTÍCULO N.º	SERIE DE HORNOS COMPATIBLES						DIMENSIONES (AL. X AN. X PR.)
		MSO	OnCue	DEC	RFS	RCS	RMS	
 CESTAS ANTIADHERENTES DE LA MALLA Superficie de cocción ideal, facilita la limpieza · NB10, TB10, SB10: fondo de malla, 2 EA	NB10	X			X	X		25 x 343 x 292 mm (1 x 13 1/2 x 11 1/2 in)
	TB10	X		X	X	X	X	25 x 257 x 305 mm (1 x 10 1/8 x 12 in)
	SB10	X		X	X	X	X	22 x 152 x 308 mm (7/8 x 6 x 12 1/8 in)
 CESTAS ANTIADHERENTES SÓLIDAS Superficie de cocción ideal, facilita la limpieza · OB10: fondo sólido, 1 EA · TB10S, SB10S, MB10S: fondo sólido, 2EA	OB10				X	X		29 x 356 x 356 mm (1 1/8 x 14 x 14 in)
	TB10S	X		X	X	X	X	25 x 279 x 279 mm (1 x 11 x 11 in)
	SB10S	X	X	X	X	X	X	22 x 140 x 279 mm (7/8 x 5 1/2 x 11 in)
	MB10S	X	X	X	X	X	X	22 x 140 x 140 mm (7/8 x 5 1/2 x 5 1/2 in)
 SOLUCIONES DE LIMPIEZA Limpiador no caustico protector para escudo de horno.	CL10W**	X	X	X	X	X	X	6 botellas de un litro de limpiador para hornos, 6 pulverizadores.
	PR10W**	X	X	X	X	X	X	6 botellas de un litro de protector para hornos, 6 pulverizadores.

* Mientras dure el suministro

** Solo se hacen envíos dentro de Europa

Las medidas están en milímetros; las medidas en () son estándar en EE. UU., a menos que se indique lo contrario.



¡NO HAY MANERA MÁS ECOLÓGICA DE COCINAR!

Los hornos microondas industriales, por su diseño, son uno de los electrodomésticos más eficientes y de menor costo que se encuentran en las cocinas industriales de servicios de alimentos: ¡consumen hasta 80 % menos de energía que los hornos convencionales!

Los hornos de microondas solo usan energía mientras cocinan. Durante el proceso de cocción, las moléculas de agua dentro de los alimentos se activan para crear vapor y acortar los tiempos de cocción.

Además, ¡no hace falta instalar un sistema de ventilación costoso!

Los parámetros son los siguientes:

- Costos de energía: \$0,11 kWh
- Ciclos de cocción por día: 100 ciclos de cocción
- Tiempos de cocción típicos: 60 segundos

La estimación del costo de la energía se basa en los EE. UU. Informe de análisis y estadísticas independiente de la Administración de información de energía de los EE. UU. para el uso industrial de energía.

Costos de energía por voltaje y consumo de electricidad...

POTENCIA DEL HORNO	MODELOS DE HORNO	CONSUMO DE ENERGÍA	COSTO POR DÍA (USD)
1000	Serie RMS	1500 W	\$0,28
1100	Serie 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

COMPARACIÓN DE ESPECIFICACIONES

HORNOS MICROONDAS INDUSTRIALES MENUMASTER®

MODELO/ CÓDIGO UPC	VATIOS	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	TIPO DE ENCHUFE	DIMENSIONES DEL GABINETE (AL. X AN. X PR.**)	DIMENSIONES DE LA CAVIDAD (AL. X AN. X PR.)	CAPACIDAD	DIMENSIONES DEL ENVÍO (AL. X AN. X PR.)	LISTA DE SEGURI- DAD	LISTA DE SANEAMIENTO	PESO PROD./ENV.
MSO5353 728028315943	3500*	400 V, 50 Hz, Wye, 16 A, 3 fases, 5 cables	IEC 309	472 x 650 x 597 mm (18 5/8 x 25 5/8 x 23 1/2 in)	251 x 535 x 330 mm (9 7/8 x 21 x 13 in)	45 l (1,6 ft³)	565 x 768 x 667 mm (22 1/4 x 30 1/4 x 26 1/4 in)	CE	ETL Intertek	66/73 kg (146/161 lb)
MSO5351 728028315837	3500*	230-240 V, 50 Hz, 30 A, monofásico	IEC 309	472 x 650 x 597 mm (18 5/8 x 25 5/8 x 23 1/2 in)	251 x 535 x 330 mm (9 7/8 x 21 x 13 in)	45 l (1,6 ft³)	565 x 768 x 667 mm (22 1/4 x 30 1/4 x 26 1/4 in)	CE	ETL Intertek	66/73 kg (146/161 lb)
MSO5211 728028315820	2100*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monofásico	CEE 7/7 "Schuko"	472 x 650 x 597 mm (18 5/8 x 25 5/8 x 23 1/2 in)	251 x 535 x 330 mm (9 7/8 x 21 x 13 in)	45 l (1,6 ft³)	565 x 768 x 667 mm (22 1/4 x 30 1/4 x 26 1/4 in)	CE	ETL Intertek	66/73 kg (146/161 lb)
MOC5241 705105607306	2400*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monofásico	CEE 7/7 "Schuko"	448 x 346 x 487 mm (17 5/8 x 13 5/8 x 19 3/16 in)	130 x 298 x 216 mm (5 1/8 x 11 3/4 x 8 1/2 in)	8,4 l (0,3 ft³)	524 x 432 x 559 mm (20 5/8 x 17 x 22 in)	CE	ETL Intertek	32/33 kg (70/73 lb)
DEC21E2 719881167718	2100*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monofásico	CEE 7/7 "Schuko"	343 x 419 x 574 mm (13 1/2 x 16 1/2 x 22 3/8 in)	171 x 330 x 305 mm (6 3/4 x 13 x 12 in)	17 l (0,6 ft³)	473 x 556 x 625 mm (18 5/8 x 21 7/8 x 24 5/8 in)	CE	ETL Intertek	30/34 kg (67/74 lb)
DEC18E2 719881159317	1800*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monofásico	CEE 7/7 "Schuko"	343 x 419 x 574 mm (13 1/2 x 16 1/2 x 22 3/8 in)	171 x 330 x 305 mm (6 3/4 x 13 x 12 in)	17 l (0,6 ft³)	473 x 556 x 625 mm (18 5/8 x 21 7/8 x 24 5/8 in)	CE	ETL Intertek	30/34 kg (67/74 lb)
DEC14E2 719881159300	1400*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monofásico	CEE 7/7 "Schuko"	343 x 419 x 574 mm (13 1/2 x 16 1/2 x 22 3/8 in)	171 x 330 x 305 mm (6 3/4 x 13 x 12 in)	17 l (0,6 ft³)	473 x 556 x 625 mm (18 5/8 x 21 7/8 x 24 5/8 in)	CE	ETL Intertek	30/34 kg (67/74 lb)
RFS518TS 728028043181	1800*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monofásico	CEE 7/7 "Schuko"	365 x 551 x 533 mm (14 3/8 x 21 3/4 x 20 in)	226 x 359 x 413 mm (8 7/8 x 14 1/8 x 16 1/4 in)	34 l (1,2 ft³)	467 x 663 x 581 mm (18 1/2 x 26 1/8 x 22 7/8 in)	CE	ETL Intertek	32/35 kg (69/76 lb)
RCSS11TS 728028020762	1100*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monofásico	CEE 7/7 "Schuko"	352 x 559 x 483 mm (13 7/8 x 22 x 19 in)	216 x 368 x 381 mm (8 1/2 x 14 1/2 x 15 in)	34 l (1,2 ft³)	422 x 640 x 502 mm (16 5/8 x 25 3/16 x 19 3/4 in)	CE	ETL Intertek	18,6/21,8 kg (41/48 lb)
RCSS11DSE 728028129489	1100*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monofásico	CEE 7/7 "Schuko"	352 x 559 x 483 mm (13 7/8 x 22 x 19 in)	216 x 368 x 381 mm (8 1/2 x 14 1/2 x 15 in)	34 l (1,2 ft³)	422 x 640 x 502 mm (16 5/8 x 25 3/16 x 19 3/4 in)	CE	ETL Intertek	18,6/21,8 kg (41/48 lb)
RMS510TS2 728028470246	1000*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monofásico	CEE 7/7 "Schuko"	310 x 512 x 403 mm (12 1/4 x 20 5/8 x 15 7/8 in)	197 x 330 x 330 mm (7 3/4 x 13 x 13 in)	23 l (0,8 ft³)	381 x 584 x 457,2 mm (15 x 23 x 18 in)	CE	ETL Intertek	13,6/16,8 kg (30/37 lb)
RMS510DS2 728028470215	1000*	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monofásico	CEE 7/7 "Schuko"	310 x 512 x 403 mm (12 1/4 x 20 5/8 x 15 7/8 in)	197 x 330 x 330 mm (7 3/4 x 13 x 13 in)	23 l (0,8 ft³)	381 x 584 x 457,2 mm (15 x 23 x 18 in)	CE	ETL Intertek	13,6/16,8 kg (30/37 lb)

Las medidas están en milímetros. Las mediciones en () son estándar de EE. UU., a menos que se indique lo contrario.

* Potencia de Microondas, IEC 60705 Probado

** Incluye la manija de la puerta



GARANTÍAS

Los certificados de garantía se pueden encontrar en el sitio web de ACP, Inc. en: www.acpsolutions.com/warranty



El compromiso de ACP con la calidad podría resultar en un cambio en la especificación sin previo aviso.

Visite nuestro sitio web para obtener más información: www.acpsolutions.com

MENUMASTER® COMMERCIAL

HORNOS DE MICROONDAS Y DE VAPOR



Para obtener información
sobre nuestra línea
completa de productos,
visítenos en línea:
www.acpsolutions.com



225 49th Ave. Dr. SW,
Cedar Rapids, IA 52404, EE. UU.

Teléfono: 1-800-233-2366, 1-319-368-8120

Fax: 1-319-368-8198

orders@acpsolutions.com

www.acpsolutions.com



www.linkedin.com/company/acp-inc/

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

ACP, Inc. se reserva el derecho de hacer cambios y revisiones en los materiales, el diseño y la especificación de los productos sin previo aviso.
© 2025 ACP, Inc. Todos los derechos reservados.

MENUMASTER COMMERCIAL · INTERNACIONAL 50 HZ
BC_MM_50Hz_2025-01-14_ES