

FOURS À GRANDE VITESSE VENTLESS

XpressChef®



CATALOGUE DES PRODUITS
INTERNATIONAL 50 Hz

ACP
INC.

CHANGING THE WAY THE WORLD COOKS™

SOMMAIRE

SOMMAIRE

Index alphabétique, table des matières.....	2
À propos d'ACP.....	3
Service client et assistance.....	4
Présentation de XpressChef®.....	5
Série 4i.....	6
Série 3i.....	8
Série 2c.....	10
Avantages supplémentaires, efficacité énergétique.....	12
Accessoires.....	13
Comparaison des séries.....	14
Comparaison des spécifications.....	15

INDEX ALPHABÉTIQUE DES MODÈLES

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

À noter...

La cuisson combinée à convection et à 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 variée 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 qui sont plebiscitées par les professionnels de la restauration.

Tout comme les marques Menumaster® et Amana®, les produits et XpressChef® présentent des performances et une fiabilité exceptionnelles et bénéficient du meilleur service client et du meilleur service d'assistance de ce secteur.

À noter...

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

Pour plus d'informations sur l'application de programmation ACP, consultez le site

www.acpsolutions.com/oven-programming

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

Pour plus d'informations sur les produits et les services du Groupe Ali, consultez 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 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 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 seule société.

ACP fabrique les fours à grande vitesse XpressChef® ainsi que les fours à micro-ondes professionnels MenuMaster® et Amana®.

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 comment 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, IEC et FDA/CDRH.

GARANTIES

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





ComServ Support

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 à des services exceptionnels.

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 du secteur alimentaire 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 GRANDE VITESSE

XpressChef®

Puissance et rapidité pour tous vos besoins en matière de cuisson, de grillage et pour rendre les préparations croustillantes.

Une gamme variée de fours à grande vitesse, dans une variété de tailles, de capacités et de technologies de cuisson. Découvrez le four à grande vitesse idéal pour votre activité.



SÉRIE 2c

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

*Options ventless
- Disponible sur certains modèles.
Contrôles par touches
Norme de connectivité USB



Temps de cuisson rapides — Résultats de haute qualité

- Une pizza congelée de 30 cm (12 po) cuit en 2 min 47
- 3:45 (appareil de 1 900 W)
- 5:00 (appareil de 1 900 W)



SÉRIE 3i

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

Standard de cuisson ventless
- Certifié pour l'utilisation ventless
Écran tactile HD True-Touch™
Norme de connectivité



Temps de cuisson rapides — Résultats de haute qualité

- Une pizza congelée de 30 cm (12 po) cuit en 2 min 47
- 2 minutes 47 (appareil de 2 000 W)
- 3 minutes 07 (appareil de 1 000 W)



SÉRIE 4i

- Technologies de cuisson
- Impingement
 - Convection
 - Assistance par micro-ondes
 - Rayonnement par infrarouge

Standard de cuisson ventless
- Certifié pour l'utilisation ventless
Écran tactile HD True-Touch™
Norme de connectivité



Temps de cuisson rapides — Résultats de haute qualité

- Pizza congelée de 35,5 cm (14 po) en 2 minutes 47

XpressChef®

XpressChef® Série 4i

FOURS À GRANDE VITESSE VENTLESS

MXP5223TLT -	2 000 W Impingement + 3 000 W rayonnement par infrarouge + 2 200 W micro-ondes + convection ; Ventless ; Triphasé, 16 A
MXP5221TLT -	2 000 W Impingement + 3 000 W rayonnement par infrarouge + 2 200 W micro-ondes + convection ; Ventless ; Triphasé, 32 A

COMBINE QUATRE ÉNERGIES DE CUISSON



Impingement

- 2 000 W, réglage, 0 à 100 % de la vitesse du ventilateur
- Pour mieux griller et dorer



Convection

- Plage de température de 95° à 270° C (200° F-520° F)
- Améliore le dorage



Rayonnement par infrarouge

- 3 000 W
- Pour mieux griller et dorer



Assistance par micro-ondes

- 2 200 W, antennes double face
- Chauffe rapidement, réduit le temps de cuisson

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Extérieur compact, intérieur spacieux
 - Peut accueillir une pizza de 35,6 cm (14 po)
 - Empilable sans kit, pour augmenter le rendement et économiser un espace précieux sur le comptoir
- Écran tactile HD True-Touch™
 - Affichage de type smartphone 178 mm (7") entièrement personnalisable
- Fonctionnement multilingue et universel
 - Exclusif ! Prend en charge 25 langues
 - Le menu personnalisable, basé sur des images, élimine la barrière de la langue et des personnes qui rencontrent des difficultés de lecture.
- Certifié pour la cuisson à l'abri du vent
 - Installation économique et flexible. Pas de dépenses supplémentaires pour le chauffage, la ventilation et la climatisation
- Cuisson à la demande
 - Préparer des aliments frais ayant une texture et un goût exquis
 - Réduisez les déchets au minimum. Faites cuire les aliments au moment où ils sont commandés
- Fonctions de sécurité pour le personnel
 - Exclusif ! La porte intérieure descend jusqu'en dessous de la surface de cuisson pour pouvoir retirer 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
 - Fond du four incliné de manière unique pour un nettoyage rapide et facile.
 - Exclusif ! Revêtements antiadhésifs préinstallés sur le four
 - Filtre à air nettoyable avec fonction de rappel de nettoyage du filtre
 - Fermeture de la porte sans joint, facile à nettoyer
- Utilise des ustensiles de cuisine métalliques
 - Aucun ustensile de cuisine spécial nécessaire, aucune dépense supplémentaire
 - Hauteur maximale du bac métallique : 38 mm (1½ po)



Poignée du chef robuste

Écran tactile HD True-Touch™

NORME DE CONNECTIVITÉ

Norme Wi-Fi, Ethernet et USB

Compatible avec l'application de programmation ACP.



DES RÉSULTATS EXCEPTIONNELS EN TRÈS PEU DE TEMPS

- 1,1 kg (2,5 lbs) de légumes frais grillés en 2 min 35 s
- Sandwich Reuben grillé en 37 s
- Une pizza congelée de 35,6 cm (14 po) cuit en 2 min 47

APPLICATIONS IDÉALES

- Magasins de proximité
- Restaurants à service rapide
- Établissements hospitaliers
- Service d'étage dans les hôtels
- Stades
- Cinémas



Photo du four XpressChef® 4i avec l'accessoire Plaque grill Panini (GR10)

TEMPS DE CUISSON RAPIDES — RÉSULTATS DE HAUTE QUALITÉ

PRODUIT ALIMENTAIRE	XPRESSCHEF® 4i (MODÈLES MXP*)	CUISSON CONVENTIONNELLE
Légumes grillés - 1,1 kg (2,5 lbs)	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 (12 po)	2:47	20:00
Aîles de poulet	2:15	20:00
Grande pomme de terre au four	4:55	1 heure

XpressChef®

PORTE ABATTANTE PLUS SÛRE

La porte intérieure descend bien en dessous du plan de cuisson pour pouvoir retirer en toute sécurité les aliments de la cavité



Série 3i XpressChef®

FOURS À GRANDE VITESSE VENTLESS

MRX523 -	3 000 W Impingement + 2 000 W micro-ondes (2X Mag) + convection; Ventless ; Triphasé, 16 A
MRX52 -	3 000 W Impingement + 2 000 W micro-ondes (2X Mag) + convection; Ventless ; Triphasé, 32 A
MRX51 -	3 000 W Impingement + 1 000 W micro-ondes (1X Mag) + convection; Ventless ; Triphasé, 16 A
MRX51U -	3 000 W Impingement + 1 000 W micro-ondes (1X Mag) + convection ; Ventless ; Triphasé, 13 A
MRX51A -	3 000 W Impingement + 1 000 W micro-ondes (1X Mag) + convection ; Ventless ; Triphasé, 15 A

Également disponible en couleurs*

COMBINE TROIS ÉNERGIES DE CUISSON



Impingement

- 3 000 W, avec vitesse de ventilateur réglable 0 à 100 %
- Pour mieux griller et dorer



Convection

- Plage de température de 95° à 270° C (200° F-520° F)
- Améliore le dorage



Assistance par micro-ondes

- Option de 1 000 W ou 2 000 W
- Alimentation par antenne supérieure
- Chauffe rapidement, réduit le temps de cuisson

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Encombrement réduit, cavité à structure agrandie
 - Peut accueillir une pizza de 30 cm (12 po)
- Écran tactile HD True-Touch™
 - Affichage de type smartphone 178 mm (7") entièrement personnalisable
- Fonctionnement multilingue et universel exclusif
 - Exclusif ! Prend en charge 25 langues
 - Le menu personnalisable, basé sur des images, élimine la barrière de la langue et des personnes qui rencontrent des difficultés de lecture.
- Certifié pour la cuisson à l'abri du vent
 - Installation économique et flexible. Pas de dépenses supplémentaires pour le chauffage, la ventilation et la climatisation
- Cuisson à la demande
 - Préparez des aliments frais ayant une texture et un goût exquis
 - Réduisez les déchets au minimum. Faites cuire les aliments au moment où ils sont commandés
- Fonctions de sécurité exclusives pour le personnel
 - Exclusif ! La porte intérieure descend jusqu'en dessous de la surface de cuisson pour pouvoir retirer en toute sécurité des aliments de la cavité
 - L'extérieur reste froid au toucher
- Facile à nettoyer
 - Exclusif ! Revêtements antiadhésifs préinstallés sur le four
 - Le refroidissement rapide facilite et permet d'accélérer le nettoyage en fin de journée.
 - Trois filtres à air nettoyables avec fonction de rappel de nettoyage des filtres
 - Fermeture de la porte sans joint, facile à nettoyer
- Utilise des ustensiles de cuisine métalliques
 - Aucun ustensile de cuisine spécial nécessaire, aucune dépense supplémentaire
 - Hauteur maximale du bac métallique : 38 mm (1½ po)



Écran tactile HD True-Touch™

Disponibles
en plusieurs
couleurs*

NORME DE CONNECTIVITÉ

Norme Wi-Fi, 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.

CUISSON ACCÉLÉRÉE — RÉSULTATS EXCEPTIONNELS

- Une pizza congelée de 30 cm (12 po) cuit en 2 min 47
- Les toasts du petit déjeuner en 47 s

APPLICATIONS IDÉALES

- Cafés-restaurants
- Bars/pubs
- Magasins de proximité
- Établissements hospitaliers
- Service d'étage dans les hôtels
- Snackbars
- Traiteurs
- Restaurants à service rapide

**PLUS RAPIDE. PLUS SÛR.
PLUS INTELLIGENT.**



TEMPS DE CUISSON RAPIDES — RÉSULTATS DE HAUTE QUALITÉ

PRODUIT ALIMENTAIRE	XPRESSCHEF® 3i (MODÈLES MRX52*)	XPRESSCHEF® 3i (MODÈLES MRX51*)	CUISSON CONVENTIONNELLE
Sandwich grillé	0:30	0:40	3:00
Sandwich 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 (12 po)	2:47	3:07	20:00
Ailes de poulet	2:30	4:00	20:00
Beignets de crabe	1:12	1:42	20:00
Grande pomme de terre au four	4:55	7:45	1 heure

PORTE ABATTANTE PLUS SÛRE

La porte intérieure descend bien en dessous du plan de cuisson pour pouvoir retirer en toute sécurité les aliments de la cavité



XpressChef®

XpressChef® Série 2c

FOUR DE CUISSON À GRANDE VITESSE

JET519V3* -	2 700 W convection + 1 900 W micro-ondes ; Ventless ; Triphasé, 16 A
JET5193 -	2 700 W convection + 1 900 W micro-ondes ; Triphasé, 16 A
JET519V2* -	2 700 W convection + 1 900 W micro-ondes ; Ventless ; monophasé, 16 A
JET5192 -	2 700 W convection + 1 900 W micro-ondes ; monophasé, 16 A
JET514V* -	2 700 W convection + 1 400 W micro-ondes ; Ventless ; monophasé, 16 A
JET514 -	2 700 W convection + 1 400 W micro-ondes ; monophasé, 16 A
JET514U -	2 700 W convection + 1 400 W micro-ondes ; monophasé, 13 A
JET514A -	2 700 W convection + 1 400 W micro-ondes ; monophasé, 15 A

COMBINE DEUX ÉNERGIES DE CUISSON



Convection

- 2 700 W
- Plage de température de 95°C à 250°C (200° F à 475° F)
- Pour mieux griller et dorer



Assistance par micro-ondes

- Option de 1 400 W ou 1900 W
- Alimentation par antenne supérieure

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES



Poignée de levage
pratique
et ergonomique

Nouveau ! Ecran
HD
LCD couleur

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.

- Compact et empilable
 - Peut accueillir une pizza de 30 cm (12 po)
 - Empilable sans kit, pour augmenter le rendement et économiser un espace précieux sur le comptoir
- Nouveau ! Contrôleur avancé HD
 - Affichage couleur LCD HD 7cm (2,8")
 - Nouvelle interface utilisateur. Multilingue : prend en charge 20 langues
- Plate-forme 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 ayant une texture et un goût exquis
 - Réduisez les déchets au minimum. Faites cuire les aliments au moment où ils sont commandés
- Utilise des ustensiles de cuisine métalliques
 - Aucun ustensile de cuisine spécial nécessaire, aucune dépense supplémentaire
 - Hauteur maximale du bac métallique : 38 mm (1½ po)
- *Options ventless
 - Modèles en V disponibles avec convertisseurs catalytiques (JET514V, JET519V2, JET519V3)

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

- Plateau de roulés à la cannelle cuit en 4 minutes
- Un sandwich jambon-fromage est chaud en 1 min 10

APPLICATIONS IDÉALES

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

JETWAVE®
XpressChef®

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*)	CUISSON CONVENTIONNELLE
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 de 30 cm (12 po)	3:45	5:00	20:00
Grande pomme de terre au four	5:25	6:45	1 heure

XpressChef®

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)



LE TEMPS, C'EST DE L'ARGENT

XpressChef®

LES FOURS XPRESS® PERMETTENT JUSTEMENT D'ÉCONOMISER DU TEMPS ET DE GAGNER DE L'ARGENT !



TRANSFORMEZ UNE PETITE ZONE EN UNE CUISINE À HAUT RENDEMENT

- La plate-forme de cuisson flexible s'adapte à une infinité de possibilités
 - Toutes les énergies de cuisson sont réglables
 - Augmente le nombre d'options de menu
- Réduit les coûts énergétiques
 - Élimine la nécessité d'une précuisson et d'un maintien en température
 - Pas besoin d'installer d'une ventilation coûteuse
- Temps de cuisson rapides—Résultats de haute qualité
 - Des résultats exceptionnels en très peu de temps
 - Servez plus de tables Augmentez votre chiffre-d'affaires et votre bénéfice

Comparaisons des temps de cuisson XpressChef®

PRODUIT ALIMENTAIRE	CUISON CONVENTIONNELLE	SÉRIE 4i		SÉRIE 3i		SÉRIE 2c	
		MRX51*	MRX52*	MRX51*	MRX52*	JET519*	JET514*
Pizza de 30 cm (12 po)	20:00	2:47	2:47	3:07	3:45	3:45	5:00
Ailes de poulet	20:00	2:15	2:30	4:00	2:35	3:15	3:15
Beignets de crabe	20:00	1:12	1:12	1:42	2:30	3:40	3:40
Grande pomme de terre au four	1 heure	4:55	4:55	7:45	5:25	6:45	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 des vitesses de cuisson jusqu'à 15 fois plus rapides que les méthodes conventionnelles, les opérateurs peuvent cuisiner plus en moins de temps tout en consommant moins d'énergie.

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

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

SÉRIE	MODÈLES DE FOURS	CONSUMMATION	COÛT PAR JOUR (EUR)
2c	JET514/V	3 200 W	1,15 €
	JET519/V*	5 300 W	1,37 €
3i	MRX51	3 600 W	1,54 €
	MRX52/523	5 950 W	1,67 €
4i	MRX522ITLT/ MRX5223TLT	5 700 W	2,45 €

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 sont converties en euros).

ACCESOIRES

POUR FOURS À GRANDE VITESSE XPRESSCHIEF®

DESCRIPTION	NO DE L'ARTICLE	SÉRIE DE FOURS COMPATIBLES			DIMENSIONS (H X L X P)
		2c	3i	4i	
 PIERRE À PIZZA Permet de dorer le pain et les pizzas et de les rendre croustillants.	ST10C	X			13 x 289 x 337 mm (1/2x 11-3/8x 13-1/4 po)
	ST10R		X		13 x 279 x 279 mm (1/2x 11x 11 po)
	ST10X			X	13 x 368 x 368 mm (1/2x 14-1/2x 14-1/2 po)
 PLAQUE DE GRIL À PANINI Permet d'obtenir des marques de gril distinctives (comme sur un gril à panini)	JR10	X			5 x 318 x 310 mm (.215x 12-1/2x 12-1/5 po)
	GR10			X	5 x 327 x 356 mm (0.215x 12-7/8x 14 po)
 ÉTAGÈRE POUR PLAQUE DE GRIL À PANINI Permet d'obtenir des marques de gril distinctives (comme sur un gril à panini)	GP10T		X		54 x 294 x 292 mm (2.13 x 11.56x 11-1/2 po)
 PRESSE À PANINI Crée les stries typiques du panini sur les sandwichs	PRS10R		X		178 x 305 x 308 mm (7x 12x 12-1/8 po)
	PRS10			X	229 x 300 x 306 mm (9x 11.81x 12.05 po)
 PELLE À FOUR Facilite le retrait des aliments et des ustensiles de cuisine du four · Le PA10R compact se range sous les fours de la série 3i dotés d'un kit pieds LG10 installé (vendu séparément)	PA10	X	X	X	64 x 508 x 302 mm (2-1/2x 20x 11-7/8 po)
	PA10R	X	X	X	38 x 191 x 451 mm (1-1/2x 7-1/2x 17-3/4 po)
 KIT PIEDS Relève le four de 102 mm (4 po).	LG10		X	X	102 mm (4 po)
 KIT DE REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF Simplifiez le nettoyage du four et protégez ses composants.	TL12	X			côtés, porte
	TL10R		X		côtés, porte, base
	TL10T2			X	côtés
	TL10			X	côtés, porte, base, dos
 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 (1-7/8 x 16-3/4 x 1/4 po)
 GRILLE DE FOUR Grille de four intérieure en acier inoxydable	RA14	X			26 x 327 x 365 mm (1x 12-7/8x 14-3/8 po)
 LÈCHEFRITE Facilite le nettoyage. Permet de dorer et de rendre croustillant.	DR10	X			30 x 314 x 347 mm (1.19x 12.38x 13-2/3 po)
 PLAT EN MÉTAL CARRÉ Bac en aluminium. Facilite le nettoyage.	SQ10			X	25 x 371 x 371 mm (1x 14-5/8x 14-5/8 po)
 TABLETTE POUR PLAQUES DE CUISSON Favorise le dorage et la cuisson des pains, des pizzas, etc.	CP10		X		42 x 294 x 292 mm (1-1/3 x 11.56x 11-1/2 po)
 CACHE ARRIÈRE Pour dissimuler le cordon, les orifices de ventilation et les étiquettes pour une installation en façade sur plate-forme ouverte	BC10R		X		521 x 359 x 35 mm (20-1/2x 14-1/8x 1-3/8 po)
 ÉTAGÈRE DE RANGEMENT SUPÉRIEURE Permet de ranger des accessoires sur le dessus du four	TS10R		X		51 x 328 x 635 mm (2x 12.9x 25 po)
 PANIERIS ANTIADHÉSIFS EN MAILLE Surface de cuisson idéale pour obtenir une texture croustillante, facilite le nettoyage · NB10, TB10, SB10 : fond en maille, 2EA	NB10			X	10 x 343 x 292 mm (3/8 x 13-1/2x 11-1/2 po)
	TB10	X	X	X	19 x 286 x 286 mm (3/4x 11-1/4x 11-1/4 po)
	SB10	X	X	X	16 x 140 x 284 mm (5/8x 5-1/2x 11-6/32 po)
 PANIERIS ANTIADHÉSIFS PLEINS Surface de cuisson idéale pour le dorage, facilite le nettoyage · OB10 : fond solide, 1 EA · TB10S, SB10S : fond solide, 2EA	OB10			X	19 x 352 x 352 mm (3/4x 13-7/8x 13-7/8 po)
	TB10S	X	X	X	19 x 286 x 286 mm (3/4x 11-1/4x 11-1/4 po)
	SB10S	X	X	X	16 x 140 x 284 mm (5/8x 5-1/2x 11-6/32 po)
 SOLUTIONS DE NETTOYAGE Nettoyant non caustique, protège la paroi du four	CL10W**	X	X	X	6 bouteilles d'un litre de nettoyant à four, 6 pulvérisateurs
	PR10W**	X	X	X	6 flacons d'un litre de liquide de protection de la paroi de four, 6 pulvérisateurs

** Expédié uniquement en Europe

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

COMPARAISON DES SÉRIES **XpressChef**[®]

FOURS À HAUTE VITESSE XPRESSCHEF[®]



SÉRIE 2c



SÉRIE 3i



SÉRIE 4i

CUISINE ET PROGRAMMATION	PLAGE DE TEMPÉRATURES	95 °C - 250 °C (200 °F - 475 °F)	95 °C - 270 °C (200 °F - 520 °F)	95 °C - 270 °C (200 °F - 520 °F)
	RÉPARTITION DES MICRO-ONDES	Antenne rotative, haut	Antenne rotative, haut	Antenne oscillante double face
	PROGRAMMATION	Port USB	Port USB, Wi-Fi, Ethernet	Port USB, Wi-Fi, Ethernet
	TOUCHES DE CONTRÔLE	10	s/o	s/o
	PARAMÈTRES PROGRAMMABLES	100	Plus de 1200	Plus de 1200
	NIVEAUX DE PUISSANCE	11	11	11
	ÉTAPES DE CUISSON	Oui, 4	Oui, 4	Oui, 4

CARACTÉRISTIQUES STANDARDS DU CHÂSSIS	ÉCRAN D'AFFICHAGE	LCD couleur 71 mm (2,8")	Écran tactile capacitif True-Touch™ HD de 178 mm (7"), LCD couleur	Écran tactile capacitif True-Touch™ HD de 178 mm (7"), LCD couleur
	FILTRE À AIR	(1) Non démontable avec rappel de nettoyage**	(3) Non démontable avec rappel de nettoyage	(2) Non démontable avec rappel de nettoyage
	REVÊTEMENTS ANTIADHÉSIFS INSTALLÉS	Non ‡	Oui	Oui
	GRILLE	2 positions de la grille, 1 grille amovible	Surface de cuisson amovible	1 position de la grille, 1 grille amovible
	FINITION INTÉRIEURE/EXTÉRIEURE	Acier inoxydable/Acier inoxydable	Acier inoxydable/Acier inoxydable	Acier inoxydable/Acier inoxydable
	EMPILABLE	Oui	Oui, avec un chariot	Oui
	OUVERTURE DE LA PORTE	Système Lift & Pull	Rabattable, poignée ergonomique	Rabattable, poignée ergonomique

DIMENSIONS	ESPACE DE LA CAVITÉ UTILISABLE	34 l (1.2 pi3)	17,2 l (0.61 pi3)	39 l (1.38 pi3)
	DIMENSIONS DE LA CAVITÉ	H : 267 mm (10 1/2 po) l : 330 mm (13 po) P : 381 mm (15 po)	H : 178 mm (7 po) l : 312 mm (12 1/4 po) P : 312 mm (12 1/4 po)	H : 254 mm (10 po) l : 406 mm (16 po) P : 381 mm (15 po)
	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	H : 461 mm (18 1/8 po) l : 490 mm (19 3/4") P*** : 671 mm (26 1/2 po)	H : 578 mm (22 3/4 po) l : 358 mm (14 1/8 po) P*** : 743 mm (29 1/4 po)	H : 518 mm (20 3/8 po) l : 638 mm (25 1/8 po) P*** : 705 mm (27 3/4 po)
	DIMENSIONS DU CARTON D'EXPÉDITION	H : 546 mm (21 1/2 po) l : 540 mm (21 1/4 po) P : 756 mm (29 3/4")	H : 677 mm (26 5/8 po) l : 584 mm (23 po) P : 883 mm (34 3/4 po)	H : 662 mm (24 1/2 po) l : 879 mm (34 5/8 po) P : 828 mm (32 5/8 po)

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

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

*** Inclut une poignée

‡ Accessoire pouvant être acheté séparément



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

Pour plus d'informations, consultez le site : www.acpsolutions.com

COMPARAISON DES SPÉCIFICATIONS

FOURS À HAUTE VITESSE XPRESSCHEF®

SÉRIE	N° DU MODÈLE / CODE UPC	PUISSANCE DE CUISSON	CONVERTISSEUR CATALYTIQUE	TEMPS DE CUISSON	CONSUMMATION ÉLECTRIQUE	SOURCE D'ALIMENTATION	TYPE DE PRISE	POIDS DU PRODUIT/À L'EXPÉDITION	CERTIFICATION DE SÉCURITÉ	CERTIFICATION SANITAIRE
	4i MXP5223TLT 728028422634	3 000 W - Rayonnement à Infrarouge 2 200 W** - Micro-ondes 2 000 W** - Impingement	Oui†	99:99	5 800 W, 27,4 A	400 V, 50 Hz, étoile, 16 A, triphasé, 5 fils	CEI 309	 68/79 kg (150/175 lbs)		 Intertek
	4i MXP5221TLT 728028422580	3 000 W - Rayonnement à Infrarouge 2 200 W** - Micro-ondes 2 000 W** - Impingement	Oui†	99:99	5 800 W, 27,4 A	230-240 V, 50 Hz, 32 A, monophasé	CEI 309	 68/79 kg (150/175 lbs)		 Intertek
	3i MRX523* 728028422900*	3 000 W - Impingement 2 000 W** - Micro-ondes	Oui†	99:99	5 950 W, 16 A	400 V, 50 Hz, étoile, 16 A, triphasé, 5 fils	CEI 309	 61/69 kg (134/152 lbs)		 Intertek
	3i MRX52* 728028422887*	3 000 W - Impingement 2 000 W** - Micro-ondes	Oui†	99:99	5 950 W, 28,6 A	230-240 V, 50 Hz, 32 A, monophasé	CEI 309	 61/69 kg (134/152 lbs)		 Intertek
	3i MRX51* 728028422863*	3 000 W - Impingement 1 000 W** - Micro-ondes	Oui†	99:99	3 680 W, 16 A	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	 53/61 kg (116/134 lbs)		 Intertek
	3i MRX51U* 728028423006*	3 000 W - Impingement 1 000 W** - Micro-ondes	Oui†	99:99	2 450 W, 13 A	230-240 V, 50 Hz, 13 A, monophasé	BS1363A	 53/61 kg (116/134 lbs)		 Intertek
	3i MRX51A 728028423044	3 000 W - Impingement 1 000 W** - Micro-ondes	Oui†	99:99	3 250 W, 15 A	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	Type 1 Australie	 53/61 kg (116/134 lbs)		 Intertek
	2c JET519V3 728028376869	2 700 W - Convection 1 900 W** - Micro-ondes	Oui†	16:00	6 200 W, 14 A	400 V, 50 Hz, 16 A, triphasé, 5 fils	CEI 309	 51/53 kg (112/116 lbs)		 Intertek
	2c JET5193 728028376852	2 700 W - Convection 1 900 W** - Micro-ondes	Non	16:00	6 200 W, 14 A	400 V, 50 Hz, 16 A, triphasé, 5 fils	CEI 309	 50/52 kg (111/115 lbs)		 Intertek
	2c JET519V2 728028244779	2 700 W - Convection 1 900 W** - Micro-ondes	Oui†	16:00	3 100 W, 14 A	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	 51/53 kg (112/116 lbs)		 Intertek
	2c JET5192 728028244762	2 700 W - Convection 1 900 W** - Micro-ondes	Non	16:00	3 100 W, 14 A	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	 50/52 kg (111/115 lbs)		 Intertek
	2c JET514V 728028244748	2 700 W - Convection 1 400 W** - Micro-ondes	Oui†	20:00	2 900 W, 13 A	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	 51/53 kg (112/116 lbs)		 Intertek
	2c JET514 728028244731	2 700 W - Convection 1 400 W** - Micro-ondes	Non	20:00	2 900 W, 13 A	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monophasé	CEE 7/7 « Schuko »	 50/52 kg (111/115 lbs)		 Intertek
	2c JET514U 728028244755	2 700 W - Convection 1 400 W** - Micro-ondes	Non	20:00	2 400 W, 11 A	230-240 V, 50 Hz, 13 A, monophasé	BS1363A	 50/52 kg (111/115 lbs)		 Intertek
	2c JET514A 728028244755	2 700 W - Convection 1 400 W** - Micro-ondes	Non	20:00	2 900 W, 13 A	230 V, 50 Hz, 15 A, monophasé	Type 1 Australie	 50/52 kg (111/115 lbs)		 Intertek



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 représenté.

** Testé CEI 60705

† Le convertisseur catalytique filtre l'air en retenant la graisse et les odeurs. Ce produit est conforme aux recommandations de fonctionnement ventless définies par le NFPA96 grâce à la méthode d'essai EPA202

XpressChef®

FOURS À GRANDE VITESSE VENTLESS 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 LinkedIn
[linkedin.com/company/acp-](https://linkedin.com/company/acp-inc)
[inc.](https://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.

XPRESSCHEF® · INTERNATIONAL 50 HZ
BC_XC_50Hz_2025-01-14_FR