

XpressChef™

Projet n° : _____

Article n° : _____



Régions du marché :
Amérique du Nord et du Sud

XpressChef™ Série 2c | Grande capacité
Cette catégorie de four à haute vitesse est idéale pour...

Applications

- Cafés
- Boulangeries
- Bars à vin
- Pubs
- Supermarchés
- Les dépanneurs
- Clubs sociaux
- Les kiosques

Potentiel de rendement selon la puissance du four (qté/heure)

Produit alimentaire	1000 W	1400 W	1900 W
Moelleux au chocolat	16	36	36
Pâté au poulet	14	15	19
Biscuits (6)	14	14	14
Scones	12	16	18
Brie cuit au four	13	14	16
Trempeur d'artichaut	23	25	27
Pizza de 30 cm (12 po)	10	12	15
Pomme de terre au four	8	9	11

Emplacement des fours

- Étagère de cuisine
- Comptoir de cuisine, simple ou empilé
- Support d'équipement, simple ou empilé

Tous les fours à usage commercial ACP, Inc. bénéficient de l'aide de notre centre culinaire. N'hésitez pas à communiquer avec nous pour toute question concernant la préparation des aliments, la création de menus et les temps de cuisson : testkitchen@acpsolutions.com



Four combiné à grande vitesse

XpressChef™ Série 2c

Combine différentes énergies de cuisson pour des résultats supérieurs RAPIDEMENT!

- La convection à 2700 W améliore le rôtissage et le grillage
- Plage de température de 95 °C - 250 °C (200 °F - 475 °F)
- Le micro-ondes 1000, 1400 ou 1900 W à antenne supérieure chauffe rapidement, ce qui réduit le temps de cuisson
- Plate-forme de cuisson flexible. Utilisez n'importe quelle combinaison de convection et de micro-ondes

Simplifie la cuisson

- **Options sans conduit d'évacuation** : les modèles « V » sont dotés d'un convertisseur catalytique intégré pour un fonctionnement sans conduit d'évacuation
- Empilable sans trousse, ce qui augmente le débit tout en libérant de l'espace utile sur le comptoir
- Le four d'une capacité de 34 litres (1,2 pi cube) permet de cuire facilement une pizza de 30 cm (12 po)

Fonctionnement universel en plusieurs langues, avec flexibilité de programmation

- L'interface et le logiciel de programmation sont proposés dans 20 langues
- Norme de connectivité USB intelligente
- Compatible avec l'application de programmation ACP
- Accueille jusqu'à 100 éléments de menu programmables

Réduit les coûts

- Consomme moins d'énergie qu'un four conventionnel
- Élimine la précuisson et la conservation
- Utilise des plateaux, des casseroles et des écrans métalliques au format 1/4

Facile à utiliser et à entretenir

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable
- La porte s'ouvre à 90 degrés pour un accès total à la cavité du four

Accessoires en option

- Palette à four (PA10)
- Filtre à air magnétique (AF10)
- Plaque de gril à Panini (JR10)
- Pierre à pizza (ST10C)
- Plateau d'égouttage/plaque chauffante (DR10)
- Paniers antiadhésifs (TB10/S, SB10/S, MB10/S)
- Revêtements de cavité antiadhésifs (TL12)
- Revêtement de plancher de four (OV10)
- Chariot/supports d'équipement en acier inoxydable : (CA24, CA30)
- Nettoyant et protecteur pour four (CL10, SH10)
- Grille de four de remplacement (RA14)

Service

Tous nos produits bénéficient du soutien du Centre d'assistance
ACP ComServ, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7

Garantie

Le certificat de garantie pour ce produit se trouve sur le site Web d'ACP, Inc. à l'adresse www.acpsolutions.com/warranty

Sécurité et hygiène

Ce produit ACP, Inc. respecte et dépasse les normes de sécurité et d'hygiène établies pour les fours à micro-ondes commerciaux établies les organismes suivants : UL, ETL, NSF, CSA, FDA, CE et National Institute of Metrology, Quality and Technology (INMETRO).



Pour d'autres régions du marché, veuillez consulter la documentation du produit en ligne

* Expédié uniquement aux États-Unis

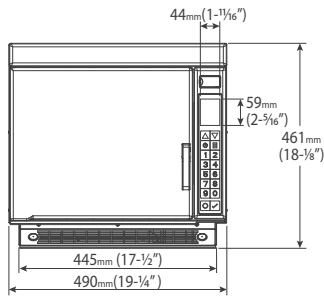


© 2020 ACP, Inc.
Cedar Rapids, Iowa 52404

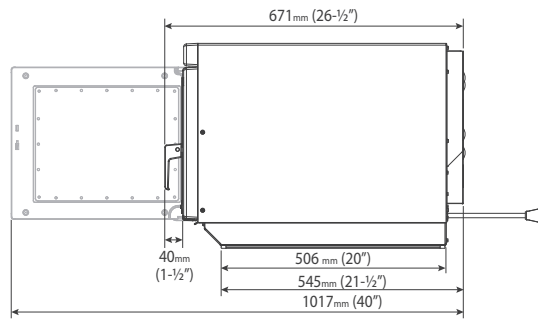
XpressChef™ Série 2c | Four combiné à grande vitesse

Amérique du Nord et du Sud

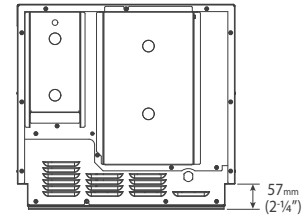
vue de face



vue latérale



vue arrière



Dessins disponibles auprès de KCL CADlog – techs@kclcad.com

Dimensions

Extérieur	H 461 (18 1/8 po)	L 490 (19 1/4 po)	P† 671 (26 1/2 po)
Cavité	H 267 (10 1/2 po)	L 330 (13 po)	P 381 (15 po)
Espace utilisable de la cavité	34 litres (1,2 pi cube)		
Profondeur de porte	40 mm (1 017 po), ouverture de porte de + 90°		
Dégagement pour l'installation	Dessus : 102 (4 po)	Côtés : 25 (1 po)	Arrière : Aucun
Boîte d'expédition	H 546 (21 1/2 po)	L 540 (21 1/4 po)	P 756 (29 3/4 po)
Poids			
Type de modèle	Poids du produit	Poids d'expédition (approx.)	
Avec convertisseur catalytique	51 kg (112 lb)	53 kg (116 lb)	
Sans convertisseur catalytique	50 kg (111 lb)	52 kg (115 lb)	

Fonctionnalités

Configuration	Comptoir
Empilable	Oui, sans la trousse
Affichage	71 (2,8 po), LCD couleur
Port USB	Oui
Connectivité Internet	Non
Système de commandes	Pavé tactile
Commandes programmables	Oui, 10 touches
Braille	Recouvrement disponible
Paramètres programmables	100
Plage de températures	95°-250°C (200°F-475°F)
Distribution des micro-ondes	Antennes rotatives, sur le dessus
Niveaux de puissance	11
Décongélation	Oui, micro-ondes seulement, niveau de puissance 2
Option de saisie des temps	Oui
Étapes de cuisson	Oui, 4 étapes
Filtre à air	Non amovible avec rappel de nettoyage**
Grille	2 positions, 1 grille amovible
Poignée de porte	Lever et tirer
Finition extérieure	Acier inoxydable
Finition intérieure	Acier inoxydable

ACP, Inc. exige l'installation d'un disjoncteur de type D pour toutes les installations de four à grande vitesse.

Les mesures sont millimétriques. Les mesures entre parenthèses () respectent les normes des É.-U.

* Testé selon la norme CEI 60705

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

† Comprend la poignée

‡ Le convertisseur catalytique filtre la graisse et les odeurs de l'air. Ce produit est conforme aux recommandations de fonctionnement sans conduit d'évacuation établies par NFPA96 à l'aide de la méthode d'essai EPA202

Configuration électrique

Région	Numéro de modèle /UPC	Auto. Capteur de tension	Max. Temps de cuisson	Convertisseur catalytique	Consommation d'énergie	Puissance de sortie		Source d'alimentation	Configuration de la fiche	Longueur du cordon	Fréquence	Magnétron
Amérique du Nord phase unique	JET14 728028244656	Oui	20:00	Non	3 200 W, 16 A	1400 W*	2700 W	208/240 V, 60 Hz, 20 A, phase unique	NEMA 6-20	1,5 m (5 pi)	2 450 MHz	2
Amérique du Nord phase unique	JET14V 728028244687	Oui	20:00	Oui‡	3 200 W, 16 A	1400 W*	2700 W	208/240 V, 60 Hz, 20 A, phase unique	NEMA 6-20	1,5 m (5 pi)	2 450 MHz	2
Amérique du Nord phase unique	JET19 728028244694	Oui	16:00	Non	5 300 W, 26 A	1900 W*	2700 W	208/240 V, 60 Hz, 30 A, phase unique	NEMA 6-30	1,5 m (5 pi)	2 450 MHz	2
Amérique du Nord phase unique	JET19V 728028244700	Oui	16:00	Oui‡	5 300 W, 26 A	1900 W*	2700 W	208/240 V, 60 Hz, 30 A, phase unique	NEMA 6-30	1,5 m (5 pi)	2 450 MHz	2
Amérique latine phase unique	JET10 728028470598	Non	20:00	Non	3 200 W, 15 A	1000 W*	2700 W	220 V, 60 Hz, 15 A, phase unique	NEMA 5-15P	1,5 m (5 pi)	2 450 MHz	1
Amérique latine phase unique	JET10V 728028470604	Non	20:00	Oui‡	3 200 W, 15 A	1000 W*	2700 W	220 V, 60 Hz, 15 A, phase unique	NEMA 5-15P	1,5 m (5 pi)	2 450 MHz	1
Brésil phase unique	JET14B 728028377002	Non	20:00	Non	3 200 W, 15 A	1400 W*	2700 W	220 V, 60 Hz, 15 A, phase unique	TYPE YP-05 NBR 14136	1,5 m (5 pi)	2 450 MHz	2
Pérou phase unique	JET14P 728028422986	Non	20:00	Non	3 200 W, 15 A	1400 W*	2700 W	220 V, 60 Hz, 15 A, phase unique	NEMA 5-15P	1,5 m (5 pi)	2 450 MHz	2



225 49th Ave. Dr. SW, Cedar Rapids, IA 52404 États-Unis
800-233-2366 • 319-368-8120 • Télécopieur : 319-368-8198
www.acpsolutions.com

N° de pièce 20271501

Mis à jour le 16/12/2019

© 2020 ACP, Inc., Cedar Rapids, Iowa 52404

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence