

Комбинированные печи (разогрев+приготовление)

JET514, JET5192, JET514V, JET519V2 (СВЧ+КОНВЕКЦИЯ)



- 250 °C нагрев с помощью конвекции, 1400Вт, 1900Вт – мощность СВЧ
- 34 л – объем камеры (330x381x266 мм)
- 100 программируемых пунктов меню
- 11 уровней мощности, 4 этапа приготовления
- USB – быстрое обновление программ (опция)

- Модели V – с каталитическим нейтрализатором (работа без вытяжки)
- Удобные средства управления, легкие в использовании и требующие минимальной подготовки пользователя
- Подходит любая посуда (в т.ч. металлическая с бортиками не выше 2,5 см)
- Полностью из нержавеющей стали
- Вес – 50 кг. Общая мощность – 2900Вт, 3100Вт.

Печи серии JET позволяют предприятиям питания расширить меню закусками, бутербродами, десертами, пиццей и др.

МХР5221 и МХР5223 (СВЧ+КОНВЕКЦИЯ+ИК)



- 2000 Вт – конвекция, ИК – 3000 Вт, СВЧ – 2200 Вт
- Меню на 360 блюд
- 65-270 °C – режим
- Вес – 52 кг
- Мощность 5700 Вт
- 39 л – объем камеры (406x381x254(197)мм)
- Порт USB делает перепрограммирование минутной операцией

- Не требует установки вентиляционного зонта
- Подходит любая посуда (в т.ч. металлическая с бортиками не выше 2,5 см)
- В 15 раз быстрее конвекционной печи
- Интуитивно понятное и яркое меню
- Система напоминания об очистке фильтра
- Прочная и безопасная при работе дверца

Преимущества профессиональных СВЧ-печей перед бытовыми

- Конструктивные элементы профессиональных печей рассчитаны на высокие требования к производительности и прочности.
- Печи способны работать в тяжелых климатических условиях профессиональной кухни.
- Прогрессивный способ распространения СВЧ-волн с помощью антенны позволяет:
 1. отказаться от неудобной вращающейся тарелки и использовать плоское керамическое дно;
 2. улучшить скорость, равномерность и качество разогрева или размораживания продукта.
- Более высокая ремонтопригодность.



Печи MenuMaster признаны лучшими в своем классе по итогам 2011 года.

www.menu-master.ru

MenuMaster

Профессиональные СВЧ и комбинированные печи



ACP INC.™ *New*
HIGH PERFORMANCE HAS A NAME™
MENUMASTER®

Небольшая производительность (до 50 блюд в день)

RMS510DS (механическое управление)

- 1000 Вт – мощность СВЧ
- 23 л – объем камеры
- 6:00 – цифровой таймер
- 330x330x197мм – камера
- 508x419x311мм – корпус
- Вес – 14,5 кг
- 1 уровень мощности
- Корпус – нержавеющая сталь
- Камера – нержавеющая сталь
- Дверца из ABS пластика
- Прозрачное окно из закалённого стекла
- Подсветка рабочей камеры



RMS510TS (электронное управление)

- 1000 Вт – мощность СВЧ
- 23 л – объем камеры
- Память на 20 блюд
- 330x330x197мм – камера
- 508x419x311мм – корпус
- Вес – 14,5 кг
- 5 уровней мощности, 3 этапа приготовления
- Корпус и камера – нержавеющая сталь
- Режим размораживания
- Прозрачное окно из закалённого стекла
- Функция «Х2» – расчет времени на две порции
- Общая мощность – 1150 Вт
- Подсветка рабочей камеры



Идеально для:

- Небольших кафе
- Ларьков с выпечкой
- Офисных столовых

Средняя производительность (от 50 до 200 блюд в день)

RCS511DSE (электрохимическое управление)

- 1100 Вт – мощность СВЧ
- 34 л – объем камеры
- 10:00 – цифровой таймер
- 368x349x216мм – камера
- 559x438x350мм – корпус
- Вес – 18,6 кг
- Режим размораживания
- 4 уровня мощности, 1 этап приготовления
- Выбор мощности с помощью кнопок
- Корпус и камера – нержавеющая сталь
- Прозрачное окно из закалённого стекла
- Общая мощность – 1550 Вт



RCS511TS (электронное управление)

- 1100 Вт – мощность СВЧ
- 34 л – объем камеры
- Память на 100 блюд
- 368x349x216мм – камера
- 559x438x350мм – корпус
- Вес – 18,6 кг
- Режим размораживания
- Таймер – до 60 минут
- 5 уровней мощности, 4 этапа приготовления
- Корпус и камера – нержавеющая сталь
- Прозрачное окно из закалённого стекла
- Функция «Х2» – расчет времени на две порции
- Общая мощность – 1550 Вт



RFS518TS (электронное управление)

- 1800 Вт – мощность СВЧ
- 34 л – объем камеры
- Память на 100 блюд
- 362x416x226 мм – камера
- 552x514x362 мм – корпус
- Вес – 29 кг
- Режим размораживания
- Электронный таймер – до 60 минут
- 5 уровней мощности, 4 этапа приготовления
- Корпус и камера – нержавеющая сталь
- Прозрачное окно из закалённого стекла
- Функция «Х2» – расчет времени на две порции
- Общая мощность – 2700 Вт



Высокая производительность (свыше 200 блюд в день)

DEC14E2, DEC18E2, DEC21E2 (электронное управление)

- 1400 Вт, 1800 Вт, 2100 Вт – мощность СВЧ
- 17 л – объем камеры
- Память на 100 блюд
- 330x305x171 мм – камера
- 425x578x343 мм – корпус
- Вес – 30 кг
- Режим размораживания
- Электронный таймер – до 60 минут
- 11 уровней мощности, 4 этапа приготовления
- Корпус и камера – нержавеющая сталь
- Прозрачное окно из закалённого стекла
- Функция «Х2» – расчет времени на две порции
- Сверхпрочная литая ручка
- Общая мощность – 2300 Вт, 2900 Вт, 3100 Вт



MOC5241 OnCue (электронное управление)

- 2400 Вт – мощность СВЧ
- 9 л – объем камеры
- Память на 100 блюд
- 298x222x136 мм – камера
- 346x473x451 мм – корпус
- Вес – 32 кг
- Электронный таймер – до 10 минут
- 11 уровней мощности, 4 этапа приготовления
- Корпус и камера – нержавеющая сталь
- Автоматический подъем дверцы вверх
- Фигурная задняя стенка для установки двух печей «спина к спине» на поверхности 343x711мм
- Панель управления под наклоном для большего удобства оператора
- На 42% быстрее обычной СВЧ-печки
- Общая мощность – 3100 Вт



Уникальная скорость разогрева:

- сэндвич - 4 с
- большой сэндвич - 6 с
- два больших сэндвича - 9 с
- чизбургер - 20 с
- бекон - 38 с