

XpressChef™ Série 2c

FOUR DE CUISSON À GRANDE VITESSE

JET519V*	2700 W convection + 1900 W micro-ondes ; Sans hotte d'évacuation; monophasé, 16 A
JET5192 -	2700 W convection + 1900 W micro-ondes ; monophasé, 16 A
JET514V*	2700 W convection + 1400 W micro-ondes ; Sans hotte d'évacuation; monophasé, 16 A
JET514	2700 W convection + 1400 W micro-ondes ; monophasé, 16 A

COMBINE 2 ÉNERGIES DE CUISSON



Convection

- 2700 W
- Plage de température de 95° à 250°C
- Pour mieux toaster et dorer



Micro-ondes

- Option de 1400 W ou 1900 W
- Distribution par antenne supérieure

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Compact et empilable
 - Peut recevoir une pizza de 30 cm
 - Empilable sans kit, pour augmenter le rendement et économiser un espace précieux sur le comptoir
- Nouveau ! Contrôleur avancé HD
 - Affichage couleur LCD HD 7cm
 - Nouvelle interface utilisateur: Multilingue : prend en charge 20 langues
- Table 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 avec beaucoup de goût et de texture
 - Minimisez les déchets. Faites cuire la nourriture lorsqu'un client la commande
- Utilise des ustensiles de cuisine métalliques
 - Aucun ustensile de cuisine spécial nécessaire, ni dépense supplémentaire
- *Options sans hotte d'évacuation
 - Modèles en V disponibles avec convertisseurs catalytiques (JET514V, JET519V2, JET519V3)



**NOUVEAU
DESIGN !**

Poignée de type Lift
and Pull pratique et
ergonomique

Nouveau ! Affichage
LCD HD

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.



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

- Plateau de roulés à la cannelle cuit en 4 min
- Le sandwich au jambon et au fromage cuit en 1 min 10

APPLICATIONS IDÉALES

- Boulangeries
- Snacks Gares et Aéroports
- Stations serviceCafés
- Bars et grills
- Supermarchés
- Kiosques
- Pubs et bars à vin

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



TEMPS DE REMISE EN TEMPERATURE RAPIDES RÉSULTATS DE HAUTE QUALITÉ

PRODUIT ALIMENTAIRE	XpressChef™ 2c (modèles JET519*)	XpressChef™ 2c (modèles JET514*)	FOUR CONVENTIONNEL
Pizzas	1:05	0:55	15:00
Sandwich Chaud	0:50	0:45	20:00
Paninis	1:15	1:05	
Burgers	1:10	1:00	
Croissant Jambon, Hot Dog, Quiche	1:00	0:50	20:00
Gauffres surgelées	0:45	0:40	6:00
Croques/Ciabattas	0:50	0:45	3:00
Feuilletes, Toastés	0:55	0:50	7:00

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

LES FOURS XPRESS[®] SONT À LA FOIS RAPIDES ET ÉCONOMIQUES

XpressChef[™]



TRANSFORMEZ UNE PETITE ZONE EN UNE CUISINE À HAUT RENDEMENT

- La plate-forme de cuisson flexible s'adapte pour des possibilités infinies
 - Toutes les énergies de cuisson sont réglables
 - Augmente les options de menu
- Réduit les coûts d'énergie
 - Élimine la pré-cuisson et les temps d'attente
 - Pas de ventilation coûteuse
- Temps de cuisson rapides—Résultats de haute qualité
 - Des résultats exceptionnels en très peu de temps
 - Améliorez la rotation des clients. Augmentez votre chiffre-d'affaires et votre bénéfice

Comparaisons des temps de cuisson XpressChef[™]

PRODUIT ALIMENTAIRE	CONVENTIONNEL	SÉRIE 4i	SÉRIE 3i		SÉRIE 2c	
		MXP*	MRX52*	MRX51*	JET519*	JET514*
Quiches		0:35	0:50	1:00	1:05	0:55
Plats Cuisinés		1:30	2:00	2:30	2:50	2:30
Croques		0:30	0:40	0:50	0:45	0:50
Paninis		0:40	0:50	1:00	0:05	1:15



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 une cuisson pouvant être jusqu'à 15 fois plus rapides que les méthodes conventionnelles, les professionnels de la restauration peuvent cuisiner davantage en moins de temps tout en consommant moins d'énergie.

De plus, vous n'avez pas besoin de ventilation coûteuse !

Paramètres :

- Coûts énergétiques : 0,125 € kWh*
- Cycles de cuisson par jour : 100 cycles de cuisson
- Temps de cuisson type : 60 s

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

SÉRIE	MODÈLES DE FOUR	CONSOMMATION D'ÉNERGIE	COÛT PAR JOUR en €
2c	JET514/V	3 200 Watts	1,25 €
	JET519/V*	5 300 Watts	1,49 €
3i	MRX51	3 600 Watts	1,68 €
	MRX52/523	5 950 Watts	1,82 €
4i	MXP5221TLT/ MXP5223TLT	5 700 Watts	2,67 €

*Estimations de coûts liés à l'énergie effectuées aux Etats Unis Rapport indépendant sur les statistiques et l'analyse de l'Administration de l'information sur l'énergie pour la consommation de l'énergie commerciale.

XpressChef[™]