

VENTILATIONSFRIA SNABBUGNAR

XpressChef®



PRODUKTKATALOG

50Hz

ACP
INC.

FÖRÄNDRAR SÄTTET VÄRLDEN LAGAR MAT

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

INNEHÅLL

Alfabetiskt register, innehållsförteckning.....	2
Om ACP	3
Service och support.....	4
Översikt över XpressChef®.....	5
4i Serie.....	6
3i Serie.....	8
2c Serie.....	10
Ytterligare fördelar, energieffektivitet	12
Tillbehör	13
Jämförelse av serier	14
Jämförelse av specifikationer	15

ALFABETISKT MODELLREGISTER

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

Värt att notera...

Tillagning med varmluft och mikrovågsteknik introducerades först på marknaden på 1980-talet som MenuMaster® Jetwave® – ett namn som fortfarande är starkt förknippat med ACP, Inc.

Om Elektrotermo

Elektrotermo är ett svenskt företag med lång erfarenhet av att utveckla och tillverka storköksutrustning samt lösningar inom tunnplåtsbearbetning och elmontage.

Sedan 1957 har verksamheten utvecklats till ett brett sortiment av egenutvecklade produkter för professionella kök, där funktion, kvalitet och driftsäkerhet står i centrum.

Sortimentet kompletteras med utvalda produkter från ledande tillverkare, såsom XpressChef, för att kunna erbjuda kompletta och konkurrenskraftiga helhetslösningar.

Elektrotermo ingår i Culina Products, en koncern med bred industriell kompetens inom professionella kökslösningar.

Idag verkar företaget främst på den skandinaviska marknaden och är en etablerad partner för utveckling, produktion och leverans av innovativa lösningar till storkök.



Om Culina Products

Culina Products är en svensk industrikoncern inom utveckling, tillverkning och försäljning av rostfri inredning, köksutrustning och maskiner för professionella kök inom HORECA, offentlig och privat sektor.

Koncernen är en del av Idun Industrier och består av bolag med lång erfarenhet och stark specialistkompetens.

I koncernen ingår Molins Rostfria (grundat 1911) inom rostfri köksinredning, Elektrotermo inom storköksutrustning, Nordic Tech inom designad inredning samt UVtech som utvecklar luftreningssystem. MKAB Storkök kompletterar med import och försäljning av köksmaskiner från internationella tillverkare.

Tillsammans täcker bolagen hela värdekedjan från utveckling och produktion till import och försäljning, vilket gör Culina Products till en komplett partner för det professionella köket.





Om ACP.

ACP har sin bas i hjärtat av USA och är stolta över att vara den enda tillverkaren som både producerar och monterar snabbugnar och mikrovågsugnar i Nordamerika. Samtliga ugnar tillverkas och monteras i USA.

100 % KOMMERSIELLT - 100 % SNABBT.

ACP är den enda tillverkaren som helt fokuserar på kommersiella mikrovågsugnar och snabbugnar. Med över 50 års målmedveten produktutveckling är ACP idag en ledande specialist på snabba och effektiva tillagningslösningar för professionella kök.

1969 introducerade ACP marknads första kommersiella mikrovågsugn, och under 1980-talet lanserades företagets första snabbugn. Med ett stort antal installationer världen över samt branschledande service och support fortsätter ACP att vara ett självklart val för många av världens ledande restaurangkedjor.



PRODUKTER FÖR SNABB TILLAGNING

Tre varumärken - ett företag.

ACP är tillverkaren av XpressChef® snabbugnar, samt MenuMaster® och Amana® Commercial mikrovågsugnar.

Kvalitet du kan lita på.

PRESTANDA, DRIFTSÄKERHET, SERVICE & SUPPORT

ACP är fortsatt en världsledande aktör inom utrustning och lösningar för accelererad tillagning. I över 50 år har ACP satt standarden för den prestanda, driftsäkerhet, service och support som professionella operatörer och kockar världen över förlitar sig på.

ISO-9001:2015-CERTIFIERAD

Från produktutveckling till service är ACP certifierade enligt ISO 9001 – en av världens mest etablerade kvalitetsstandarder. Genom att uppfylla högt ställda krav på kvalitet och driftsäkerhet säkerställs produkter med hög prestanda, lång livslängd och trygg drift.

ACP uppfyller dessutom eller överträffar standarder och certifieringar från bland annat ETL, UL, NSF, CSA, IEC samt FDA/CDRH.





VARFÖR VÄLJA XPRESSCHEF®

ACP har en lång historia av att ta fram lösningar som hjälper verksamheter att servera mat av hög kvalitet – snabbare.

Vårt sortiment av snabbugnar har utvecklats mycket sedan lanseringen av Jetwave® på 1980-talet. I dag är ACP, Inc. stolta över att kunna erbjuda ett brett urval av snabbugnar, med olika format, kapacitet och tillagningstekniker.

Det nya varumärket XpressChef® samlar den senaste generationen snabbugnar. XpressChef®-ugnarna har design- och prestandaförbättringar som verksamheter garanterat kommer att uppskatta.

Precis som varumärkena Menumaster® och Amana® erbjuder XpressChef®-produkterna enastående prestanda och driftsäkerhet – med branschens bästa service och support i ryggen.

Värt att notera...

Alla XpressChef®-ugnar är kompatibla med ACP Programming App.

FÖRSTKLASSIG SERVICE & SUPPORT

ACP är engagerade i att leverera snabbare matlagninglösningar genom innovativa produkter, gediget hantverk och service i toppklass.

Kulinariskt center

Vi tar kundsupporten ett steg längre

Varje ugn backas upp av vårt egna kulinariska team av kockar och livsmedelsforskare i vårt fullt utrustade storkök. ACP:s Culinary Team erbjuder stöd – med den information och hjälp som behövs för att ta er meny till nästa nivå.

- Menyutveckling
- Tillagningstider

Vi följer, granskar och testar löpande de senaste mattrenderna och tar fram nya recept. Dessa publiceras på vår webbplats: www.acpsolutions.com



SNABBUGNAR

Kraft och tempo för allt du vill baka, rosta och få härligt krispigt.

Ett brett sortiment av snabbugnar med flera storlekar, kapaciteter och tillagningstekniker.

XpressChef®



2c-serien

Tillagningstekniker
-Varmluft
-Mikrovågsstöd

Ventilationsfria alternativ

-Finns i utvalda modeller

Touchknappspanel

USB-anslutning som standard

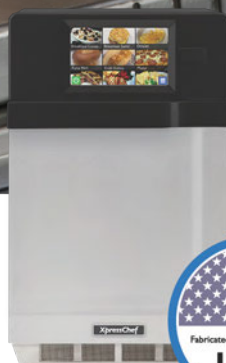


Snabba tillagningstider—resultat i toppklass

-Frost 30 cm pizza gräddas på:

-3:45 (1900 W-enhet)

-5:00 (1400 W-enhet)



3i-serien

Tillagningstekniker
-Impingement
-Varmluft
-Mikrovågsstöd

Ventilationsfri tillagning som standard

-Certifierad för ventilationsfri drift

True-Touch™ HD-pekskärm

Uppkoppling som standard



Snabba tillagningstider—resultat i toppklass

-Frost 30 cm pizza gräddas på:

-2:47 (2000 W-enhet)

-3:07 (1000 W-enhet)



4i-serien

Tillagningstekniker
-Impingement
-Varmluft
-Mikrovågsstöd

-Infraröd strålningsvärme

Ventilationsfri tillagning som standard

-Certifierad för ventilationsfri drift

True-Touch™ HD-pekskärm

Uppkoppling som standard



Snabba tillagningstider—resultat i toppklass

-Frost 35,5 cm pizza gräddas på 2:47

XpressChef® 4i-serien

VENTILATIONSFRI SNABB UGN

MXP5223TLT - 2000W impingement + 3000W infra-röd strålningsvärme + 2200W mikrovåg + konvektion; Ventilationsfri; Trefas, 16Amp
MXP5221TLT - 2000W impingement + 3000W infra-röd strålningsvärme + 2200W mikrovåg + konvektion; Ventilationsfri; Enfas, 32Amp

KOMBINERAR 4 TILLAGNINGSTEKNIKER



Impingement

- 2000W, justerbar fläkthastighet 0–100%
- Ger bättre rostning och bryning



Konvektion

- Temperaturområde 95°–270°C (200°–520°F)
- Förbättrar bryning



Infraröd strålningsvärme

- 3000W
- Ger bättre rostning och krispighet



Mikrovågsassistans

- 2200W, dubbla sidomonterade mikrovågssändare
- Värmer snabbt och kortar tillagningstiden

FUNKTIONER OCH FÖRDELAR

• Kompakt utsida – rymlig insida

Rymmer en 356 mm pizza
Staplingsbar utan kit – ökar kapaciteten och sparar värdefull bänkyta

• True-Touch™ HD-pekskärm

178 mm smartphone-liknande, helt anpassningsbar display

• Flerspråkig och universell användning

Stöd för 25 språk (exklusivt)
Bildbaserad meny minimerar språk- och läshinder

• Certifierad för ventilationsfri installation

Kostnadseffektiv och flexibel placering
Inga extra HVAC-kostnader

• Tillagning på beställning

Servera färska rätter med optimal smak och konsistens
Minska svinn genom tillagning först vid order

• Säkerhet i fokus för personalen

Innerdörr som fälls ned under tillagningstiden för säker hantering
Sval utsida som är behaglig att arbeta vid

• Enkel rengöring och underhåll

Porslinstäckt IR-elementskydd förenklar service och ökar säkerheten
Vinklat ugnsgolv för snabb rengöring
Förinstallerade non-stick-insatser
Två rengöringsbara luftfilter med filterpåminnelse
Packningsfri dörrtätning för enklare hygien

• Flexibel kärthantering

Kräver inga specialkärl – inga extra kostnader
Klarar metallkärl upp till 38 mm höjd



Robust handtag

True-Touch™
HD-pekskärm

STANDARDANSLUTNING

WiFi, Ethernet och USB som standard.

Kompatibel med ACP Programming App.



GULDSTANDARD PÅ EN BRÅKDEL AV TIDEN

- 1,1 kg färska grönsaker rostas på 2:35
- Reuben-panini grillas på 0:37
- Fryst, 356mm pizza gräddas på 2:47

IDEALISKA ANVÄNDNINGSMÖJLIGHETER

- Närbutiker
- Snabbserveringsrestauranger
- Rumsservice på hotell
- Arenor
- Biografer
- Drivmedelsstationer



KRAFT & HASTIGHET –
ALLT INOM RÄCKHÅLL



XpressChef® 4i med tillbehöret Panini Grill Plate (97f-GR10)

SNABBA TILLAGNINGSTIDER—RESULTAT AV HÖG KVALITET

MATARTIKEL	XPRESSCHEF-4i (MXP®-modeller)	KONVENTIONELL TILLAGNING
Grillade grönsaker – 1,1 kg	2:35	25:00
Råkor på spett	1:05	4:00
Vegetariskt flatbread	2:15	10:00
Reuben-panini	0:37	5:00
Lax	2:05	30:00
30 cm pizza	2:47	20:00
Kycklingvingar	2:15	20:00
Stor bakad potatis	4:55	1 timme

SÄKRARE NEDFÄLLBAR LUCKA

Innerluckan fälls ned långt under tillagningsytan för säker uttagning av mat ur utrymmet



XpressChef® 3i-serien

VENTILATIONSFRI SNABBUGN

MRX523 -	3000W impingement + 2000W mikrovågsugn (2X Mag) + varmluft; Ventilationsfri; Trefas, 16A
MRX52 -	3000W impingement + 2000W mikrovågsugn (2X Mag) + varmluft; Ventilationsfri; Enfas, 32A
MRX51 -	3000W impingement + 1000W mikrovågsugn (1X Mag) + varmluft; Ventilationsfri; Enfas, 16A
MRX51U -	3000W impingement + 1000W mikrovågsugn (1X Mag) + varmluft; Ventilationsfri; Enfas; 13A
MRX51A -	3000W impingement + 1000W mikrovågsugn (1X Mag) + varmluft; Ventilationsfri; Enfas; 15A

Finns även i färg!*

KOMBINERAR 3 TILLAGNINGSTEKNIKER



Impingement

- 3000 W, med justerbar fläkthastighet 0–100 %
- Ger bättre rostning och bryning



Varmluft

- Temperaturområde 95°–270°C
- Ger bättre bryning



Mikrovågsassistans

- Val: 1000 W eller 2000 W
- Toppmatad antenn
- Värmer snabbt och kortar tillagningstiden

FUNKTIONER OCH FÖRDELAR

- **Kompakt yttermått, maximalt utnyttjad ugnskammare**
 - Rymmer lätt en 30 cm pizza
- **True-Touch™ HD-pekskärm**
 - Anpassningsbar, stor 178 mm skärm i smartphone-stil
- **Exklusiv flerspråkig, universell användning**
 - Exklusivt! Stöd för 25 språk
 - Anpassningsbar, bildbaserad meny — tar bort språk- och läshinder
- **Certifierad för ventless-tillagning**
 - Kostnadseffektiv och flexibel installation — Inga extra HVAC-kostnader
- **Tillagning på beställning**
 - Tillaga färska rätter med utmärkt smak och konsistens
 - Minska svinnet. Tillaga när beställningen kommer
- **Exklusiva säkerhetsfunktioner för personalen**
 - Exklusivt! Innerdörren fälls ner långt under tillagningsytan för säker uttagning av mat ur ugnen
 - Sval utsida som kan vidröras
- **Enkel att rengöra**
 - Förinstallerade Non-stick-ugnsinlägg
 - Snabb nedkyllning ger smidigare städning vid dagens slut
 - Tre tvättbara luftfilter med påminnelse om "rengör filter"
 - Packningsfri, lättstädad dörrtätning
- **Fungerar perfekt med metallkär**
 - Inga specialkär behövs — inga extra kostnader
 - Maxhöjd på metallform: 38 mm



Tillgänglig
i flera
färger!*

True-Touch™ HD-pekskärm

SNABBMATLAGNING—RESULTAT I GULDKLASS

- Fryst 30 cm pizza gräddas på 2:47
- Frukostmacka rostas på 0:47

PERFEKT FÖR

- Kaféer
- Barer/Pubar
- Närbutiker
- Hotellrumsservice
- Snackbarer
- Delikatessbutiker
- Snabbserverestauranger
- Drivmedelsstationer

ANSLUTNINGAR SOM STANDARD

WiFi, Ethernet och USB som standard.
Kompatibel med ACP Programming App.



*Rostfritt stål (standard). Färgalternativ för dörr och sidor: Svart (BL) och Röd (RE).

SNABBARE, SÄKRARE, OCH SMARTARE



SNABBA TILLAGNINGSTIDER—RESULTAT AV HÖG KVALITET

MATRÄTT	XPRESSCHEF® 3i (MRX52*-modeller)	XPRESSCHEF® 3i (MRX51*-modeller)	KONVENTIONELL TILLAGNING
Grillad sub	0:30	0:40	3:00
Frukostmacka	0:47	0:52	20:00
Rostad bagel	0:15	0:20	4:00
Lax	2:05	2:40	30:00
30 cm pizza	2:47	3:07	20:00
Kycklingvingar	2:30	4:00	20:00
Krabbkakor	1:12	1:42	20:00
Stor bakad potatis	4:55	7:45	1 timme

SÄKRARE NEDFÄLLBAR LUCKA

Innerluckan fälls ner långt under tillagningsytan för säker uttagning av maten ur utrymmet



XpressChef® 2c-serien

SNABBUGN FÖR BAKNING

JETS19V3*	- 2700W varmluft + 1900W mikrovågor; utan ventilation; trefas, 16 A
JETS193	- 2700W varmluft + 1900W mikrovågor; trefas, 16 A
JETS19V2*	- 2700W varmluft + 1900W mikrovågor; utan ventilation; enfas, 16 A
JETS192	- 2700W varmluft + 1900W mikrovågor; enfas, 16 A
JETS14V*	- 2700W varmluft + 1400W mikrovågor; utan ventilation; enfas, 16 A
JETS14	- 2700W varmluft + 1400W mikrovågor; enfas, 16 A
JETS14U	- 2700W varmluft + 1400W mikrovågor; enfas; 13 A
JETS14A	- 2700W varmluft + 1400W mikrovågor; enfas; 15 A

KOMBINERAR 2 TILLAGNINGSTEKNIKER



Varmluft

- 2700W
- Temperaturområde 95°–250°C (200°–475°F)
- Ger bättre rostning och bryning



Mikrovågsassistans

- Val: 1400W eller 1900W
- Matning via toppantenn

FUNKTIONER OCH FÖRDELAR

- **Kompakt och stapelbar**
 - Rymmer 30 cm pizza
 - Kan staplas utan kit för högre kapacitet och för att spara värdefull bänkyta
- **Avancerad HD-styrenhet**
 - 7 cm LCD HD-display i fullfärg
 - Nytt användargränssnitt. Flerspråkigt – stöd för 20 språk
- **Flexibel tillagningsplattform**
 - Använd valfri kombination av varmluft och mikrovågsenergi
 - Även läge med enbart mikrovågor
- **Tillagning på beställning**
 - Tillaga färskare rätter med riktigt bra smak och konsistens
 - Minska svinnet. Tillaga när beställningen kommer in
- **Använder metallkär**
 - Inga specialkär behövs – ingen extra kostnad
 - Maxhöjd på metallform: 38 mm
- ***Alternativ utan ventilation**
 - 'V'-modeller finns med katalytiska omvandlare (JETS14V, JETS19V2, JETS19V3)



Ergonomiskt, lättanvänt lyft- och draghandtag

Nyhet! LCD HD-skärm i fullfärg

USB-ANSLUTNING SOM STANDARD

Uppdatera program på några sekunder med ett USB-minne. Kompatibel med ACP Programming App.



BÄSTA VÄRDET I EN SNABBKUGN

- Plåt med kanelbullar gräddas från grunden på 4:00
- Skink- och ostsmörgås värms på 1:10

IDEALISKA ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN

- Kaféer
- Barer & grillar
- Stormarknader
- Kiosker
- Pubar och vinbarer
- Drivmedelsstationer

SNABBUGN FÖR BAKNING - PRISVÄRT OCH ENKELT



SNABBA BAKTIDER OCH RESULTAT AV HÖG KVALITET

RÄTT	XPRESSCHEF® 2c (JET519*-modeller)	XPRESSCHEF® 2c (JET514*-modeller)	KONVENTIONELL TILLAGNING
Kanelbullar (5)	4:00	4:00	29:00
Lava cake	1:30	1:30	17:00
Kycklingpaj	2:55	3:55	48:00
Scones	3:05	3:40	15:00
Ugnsbakad brie	3:30	4:00	8:00
Kronärtskocksdipp	2:05	2:15	15:00
30 cm pizza	3:45	5:00	20:00
Stor bakad potatis	5:25	6:45	1 timme

VALFRITT TILLBEHÖR: MAGNETISKT LUFTFILTER

Avtagbart och rengöringsbart magnetiskt luftfilter. Förbättrar filtreringen av fina partiklar som kan finnas i luften vid utvalda installationer/användningsområden. (Tillbehör, artikelnr 97D-AF10)



TID ÄR PENGAR

XPRESSCHEF®- UGNAR SOM SPARAR IN PÅ BÅDA

XpressChef®



GÖR EN LITEN YTA TILL ETT KÖK MED HÖG KAPACITET

- **Flexibel matlagningsplattform som anpassar sig för oändliga möjligheter**
 - All tillagningsenergi kan justeras
 - Fler val på menyn
- **Sänker energikostnaderna**
 - Tar bort behovet av förtillagning och varmhållning
 - Ingen dyr ventilation behövs
- **Snabba tillagningstider – resultat i toppklass**
 - Guldstandardresultat på en bråkdel av tiden
 - Få fler sittningar. Öka intäkter och vinst

ELEKTROTHERMO.SE

MATVARA	KONVENTIONELL TILLAGNING	4i-serien		3i-serien		2c-serien	
		MXP*	MRX52*	MRX51*	JET519*	JET514*	
Pizza 30 cm	20:00	2:47	2:47	3:07	3:45	5:00	
Kycklingvingar	20:00	2:15	2:30	4:00	2:35	3:15	
Krabbkakor	20:00	1:12	1:12	1:42	2:30	3:40	
Stor bakpotatis	60:00	4:55	4:55	7:45	5:25	6:45	




















ENERGIEFFEKTIVT – FRÅN GRUNDEN

XpressChef® snabbugnar kombinerar mikrovågsteknik med beprövade tillagningsmetoder för snabb och jämn tillagning – med lägre energiförbrukning än traditionell köksutrustning.

Med tillagningshastigheter upp till 15 gånger snabbare än konventionella metoder kan ni servera mer på kortare tid – samtidigt som energiförbrukningen minskar.

Dessutom krävs ingen kostsam ventilation, vilket ger en smidigare och mer kostnadseffektiv installation.

BESKRIVNING	ARTIKELNR	2c	3i	4i	MÅTT (H X B X D)
 PIZZASTEN Hjälper till att göra bröd och pizzor krispiga och gyllenbruna	97D-ST10C	X			13 x 289 x 337mm
	97D-ST10R		X		13 x 279 x 279mm
	97D-ST10X			X	13 x 368 x 368mm
 PANINIGRILLPLATTA Ger tydliga grillränder (som på en paninigrill)	97D-JR10	X			5 x 318 x 310mm
	97D-GR10			X	5 x 327 x 356mm
 HYLLA FÖR PANINIGRILLPLATTA Ger tydliga grillränder (som på en paninigrill)	97D-GP10T		X		54 x 294 x 292mm
 PANINIPRESS Skapar pressade paniniränder på smörgåsar	97D-PRS10R		X		178 x 305 x 308mm
	97D-PRS10			X	229 x 300 x 306mm
 UGNSSPADE Underlättar när mat och kärl ska tas ut ur ugnen <i>· PA10R kan förvaras under ugnar i 3i-serien med monterat benställ 97D-LG10 (köps separat)</i>	97D-PA10	X	X	X	64 x 508 x 302mm
	97D-PA10R	X	X	X	38 x 191 x 451mm
 BENSET Höjer ugnen 102 mm	97D-LG10		X	X	102 mm
 NON-STICK-LINERSET Gör rengöringen enklare och skyddar ugnens komponenter	97D-TL12	X			sidor, dörr
	97D-TL10R		X		sidor, dörr, botten
	97D-TL10T2			X	sidor
	97D-TL10			X	sidor, dörr, botten, baksida
 MAGNETISKT LUFTFILTER Avtagbart/rengöringsbart magnetiskt luftfilter. Förbättrar filtreringen av fina partiklar i luften vid utvalda installationer/användningsområden	97D-AF10	X			47 x 430 x 6mm
 UGNSGALLER Invändigt ugnsgaller i rostfritt stål	97D-RA14	X			26 x 327 x 365mm
 DROPPSKÅL/ STEKBORD Gör rengöringen enklare. Hjälper till att ge en krispig yta och fin bryning	97D-DR10	X			30 x 314 x 347mm
 FYRKANTIG METALLFORM Aluminiumform. Gör rengöringen enklare	97D-SQ10			X	25 x 371 x 371mm
 HYLLA FÖR TILLAGNINGSPLATTA Bidrar till fin bryning och krispighet på bröd, pizza och mycket mer	97D-CP10		X		42 x 294 x 292mm
 BAKRE TÄCKPANEL Döljer sladd, ventilation och etiketter vid öppen placering, för installation i serveringsmiljö	97D-BC10R		X		521 x 359 x 35mm
 ÖVRE FÖRVARINGSHYLLA Möjliggör förvaring av tillbehör ovanpå ugnen	97D-TS10R		X		51 x 328 x 635mm
 NÄTMÖNSTRADE NON-STICK-KORGAR Perfekt tillagningsyta för extra krispighet – gör rengöringen enklare <i>· 97D-NB10, 97D-TB10, 97D-SB10: nätbotten, 2 st</i>	97D-NB10			X	10 x 343 x 292mm
	97D-TB10	X	X	X	19 x 286 x 286mm
	97D-SB10	X	X	X	16 x 140 x 284mm
 HELTÄCKANDE NON-STICK-KORGAR Utmärkt tillagningsyta för bryning – gör rengöringen enklare <i>· 97D-OB10: solid botten, 1 st</i> <i>· 97D-TB10S, 97D-SB10S: solid botten, 2 st</i>	97D-OB10			X	19 x 352 x 352mm
	97D-TB10S	X	X	X	19 x 286 x 286mm
	97D-SB10S	X	X	X	16 x 140 x 284mm
 RENGÖRINGSMEDEL Icke-frätande rengöringsmedel och ugnsskydd	97D-CL10W	X	X	X	6 enlitersflaskor ugnrensning, 6 sprayflaskor
	97D-PR10W	X	X	X	6 enlitersflaskor ugnsskydd, 6 ugnsskydd

SERIEJÄMFÖRELSE

XPRESSCHEF® SNABBUGNAR

XpressChef®



2c-serien



3i-serien



4i-serien

TILLAGNING OCH PROGRAMMERING	TEMPERATUROMRÅDE	95°– 250°C	95°–270°C	95°–270°C
	MIKROVÅGSFÖRDELNING	Roterande mikrovågssändare, upptill	Roterande mikrovågssändare, upptill	Dubbelsidig oscillerande mikrovågssändare
	PROGRAMMERING	USB-port	USB-port, Wi-Fi, Ethernet	USB-port, Wi-Fi, Ethernet
	PEKKNAPPAR FÖR STYRNING	10	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt
	PROGRAMMERBARA INSTÄLLNINGAR	100	1200+	1200+
	EFFEKTNIVÅER	11	11	11
	STEGVIS TILLAGNING	Ja, 4	Ja, 4	Ja, 4
STANDARDCHASSI – FUNKTIONER	DISPLAY	71 mm (2.8") LCD i färg	178 mm (7") True-Touch™ HD kapacitiv pekskärm, färg-LCD	178 mm (7") True-Touch™ HD kapacitiv pekskärm, färg-LCD
	LUFTFILTER	(1) Ej avtagbart med rengöringspåminnelse**	(3) Avtagbara med rengöringspåminnelse	(2) Avtagbara med rengöringspåminnelse
	MONTERAD NONSTICK-INSATS	Nej ‡	Ja	Ja
	GALLER	2 gallerlägen, 1 avtagbart galler	Avtagbar tillagningsyta	1 gallerläge, 1 avtagbart galler
	YTSKIKT, IN-/UTVÄNDIGT	Rostfritt stål/ Rostfritt stål	Rostfritt stål/ Rostfritt stål	Rostfritt stål/ Rostfritt stål
	STAPELBAR	Ja	Ja, med vagn	Ja
	DÖRRÖPPNING	Lyft och dra	Fäll ned, ergonomiskt handtag	Fäll ned, ergonomiskt handtag
MÅTT	ANVÄNDBAR UGNSVOLYM	34 L	17.2 L	39 L
	KAMMARENS MÅTT	H: 267 mm B: 330 mm D: 381mm	H: 178mm B: 312mm D: 312mm	H: 254mm B: 406mm D: 381mm
	UTVÄNDIGA MÅTT	H: 461mm B: 490mm D***: 671mm	H: 578mm B: 358mm D***: 743mm	H: 518mm B: 638mm D***: 705mm
	MÅTT INKL. EMBALLAGE	H: 546mm B: 540mm D: 756mm	H: 677mm B: 584mm D: 883mm	H: 662mm B: 879mm D: 828mm (32)

























** Löstagbart magnetiskt luftfilter finns som tillbehör (#AF10)

*** Inkluderar handtag

‡ Tillbehör kan köpas separat

SPECIFIKATIONSJÄMFÖRELSE

XPRESSCHEF® SNABBUGNAR

Serie	MODELL/ UPC-KOD	TILLAGNINGSEFFEKT	KATALYTISK OMVANDLARE	MAX TILLAGNINGSTID	EFFEKT FÖRBRUKNING	STRÖMFÖRSÖRJNING	KONTAKTTYP	NETTOVIKT BRUTTOVIKT	SÄKERHETS- CERTIFIERING	HYGIEN- CERTIFIERING
	4i MXP5223TLT 728028422634	3000 W – infraröd strålvarme 2200 W** – mikrovågor 2000 W – impingement	Ja†	99:99	5800W,27.4A	400V, 50Hz, WYE, 16A, 3-fas, 5-ledare	IEC 309 	68/79kg	CE	
	4i MXP5221TLT 728028422580	3000 W – infraröd strålvarme 2200 W** – mikrovågor 2000 W – impingement	Ja†	99:99	5800W,27.4A	230–240 V, 50Hz, 32 A, enfas	IEC 309 	68/79kg	CE	
	3i MRX523* 728028422900*	3000 W – impingement, 2000 W** – mikrovågsugn	Ja†	99:99	5950 W, 16 A	400V, 50Hz, WYE, 16A, 3-fas, 5-ledare	IEC 309 	61/69 kg	CE	
	3i MRX52* 728028422887*	3000 W – impingement, 2000 W** – mikrovågsugn	Ja†	99:99	5950 W, 28.6 A	230–240 V, 50Hz, 32 A, enfas	IEC 309 	61/69 kg	CE	
	3i MRX51* 728028422863*	3000 W – impingement, 1000 W** – mikrovågsugn	Ja†	99:99	3680 W, 16 A	230–240 V, 50Hz, 16 A, enfas	CEE 7/7 "Schuko" 	53/61 kg	CE	
	2c JET519V3 728028376869	2700 W – varmluft, 1900 W** – mikrovågsugn	Ja†	16:00	6200 W, 14 A	400 V, 50 Hz, 16 A, 3-fas, 5-ledare	IEC 309 	51/53 kg	CE	
	2c JET5193 728028376852	2700 W – varmluft, 1900 W** – mikrovågsugn	Nej	16:00	6200 W, 14 A	400 V, 50 Hz, 16 A, 3-fas, 5-ledare	IEC 309 	50/52 kg	CE	
	2c JET519V2 728028244779	2700 W – varmluft, 1900 W** – mikrovågsugn	Ja†	16:00	3100 W, 14 A	230–240 V, 50Hz, 16 A, enfas	CEE 7/7 "Schuko" 	51/53 kg	CE	
	2c JET5192 728028244762	2700 W – varmluft, 1900 W** – mikrovågsugn	Nej	16:00	3100 W, 14 A	230–240 V, 50Hz, 16 A, enfas	CEE 7/7 "Schuko" 	50/52 kg	CE	
	2c JET514V 728028244748	2700 W – varmluft 1400 W** – mikrovågor	Ja†	20:00	2900 W, 13 A	230–240 V, 50Hz, 16 A, enfas	CEE 7/7 "Schuko" 	51/53 kg	CE	
	2c JET514 728028244731	2700 W – varmluft 1400 W** – mikrovågor	Nej	20:00	2900 W, 13 A	230–240 V, 50Hz, 16 A, enfas	CEE 7/7 "Schuko" 	50/52 kg	CE	

För information om hela vårt
produktsortiment, besök:
www.elektrotermo.se

* Finns i flera färger. Modell i rostfritt stål (standard) och UPC visas.

** Testad enligt IEC 60705

† Katalytisk omvandlare filtrerar fett och lukt ur luften. Denna produkt följer rekommendationerna för ventillös drift enligt NFPA96 med testmetoden EPA202

XPRESSCHEF® VENTILATION SFRIA SNABBSUGNAR



ACP, Inc. förbehåller sig rätten att utan föregående meddelande göra ändringar och revideringar av produktspecifikationer, design och material.

© 2025 ACP, Inc. Med ensamrätt.

XPRESSCHEF® · INTERNATIONELL 50HZ BC_XC_50Hz_2025-01-14_EN

Elektrotermo



Generalagent: Elektrotermo AB

Tel: 0120-81380

elektrotermo.se | info@elektrotermo.se