

Ventilationsfria snabbugnar

XpressChef®



PRODUKTKATALOG

ACP
INC.

Förändrar hur världen lagar mat™

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

INNEHÅLL

Alfabetisk översikt, innehållsförteckning.....	2
Om ACP	3
Service & Support.....	4
XpressChef® Översikt.....	5
4i Serien.....	6
3i Serien.....	8
2c Serien.....	10
Ytterligare fördelar	12
Tillbehör	13
Jämförelse av serier	14
Specifikationsjämförelse, energieffektivitet	15

ALFABETISK MODELLÖVERSIKT

JET14, JET14V, JET19, JET19V	10
MRX1, MRX2	8
MPX22TLT	6

Värt att notera...

Kombinationen av varmluft och mikrovågsteknik introducerades på marknaden redan på 1980-talet genom MenuMaster® Jetwave® – ett namn som fortfarande förknippas med ACP, Inc.

VARFÖR VÄLJA XPRESSCHEF®

ACP har en lång tradition av att ta fram lösningar som hjälper restauranger och kök att servera mat av hög kvalitet – snabbare.

Vårt sortiment av snabba ugnar har utvecklats mycket sedan Jetwave® lanserades på 1980-talet. Idag erbjuder ACP, Inc. ett brett urval av snabba ugnar med olika storlekar, kapaciteter och tillagningsteknologier.

Varumärket XpressChef® fångar nästa generations höghastighetsugnar. XpressChef®-ugnar har förbättrade funktioner och design som garanterat uppskattas av användarna.

Liksom varumärkena Amana® och MenuMaster® levererar XpressChef®-produkterna enastående prestanda och pålitlighet, och backas upp av branschens bästa service – dygnet runt, året om.

Värt att notera...

Alla XpressChef® ugnar är kompatibla med ACP Programming App.

För mer information om ACP Programming App, besök: www.acpsolutions.com/oven-programming

OM WELBILT® INC.

Welbilt, Inc., ett företag inom Ali Group, levererar branschledande utrustning och lösningar till världens främsta kokar, välrenommerade kedjor och växande självständiga verksamheter. Vår expertis, djupa branschkunskap och unika insikter ligger bakom våra innovativa produkter. Vårt prisbelönta varumärkesutbud omfattar Adamatic®, Aladdin Temp-Rite®, Amana® Commercial, American Dish Service™, Belshaw®, Beverage-Air®, BGI®, Bi-Line®, Burlodge™, Carpigiani®, Champion®, Cleveland®, CMA Dishmachines™, Convotherm®, Dean®, Delfield®, Edlund®, Egro®, Electro Freeze®, Eloma®, Frymaster®, Garland®, Harford™, Ice-O-Matic®, Induc®, Kold-Draft®, Kolpak®, Lincoln®, McCann's™, MenuMaster® Commercial, Merco®, Merrychef®, Metro®, Moffat®, Montague®, Moyer Diebel®, Multiplex®, Rancilio®, Rancilio Specialty™, RDI®, Scotsman®, SerVend™, SunFire®, Turbofan®, U.S. Range™, Victory®, V-Air™ och XpressChef®. Våra tjänstevarumärken är KitchenCare® (eftermarknadsservice), FitKitchen® (kökslösningar) och KitchenConnect® (molnbaserad öppen plattform). Vårt huvudkontor ligger i Tampa Bay-regionen i Florida och vi har tillverkning i hela Amerika. Våra produkter säljs via återförsäljare, distributörer, inköpsgrupper och agenturer.

För mer information, besök Welbilt.com.





Unik i sitt slag. Endast en.

I hjärtat av USA är ACP, Inc stolta över att vara den enda tillverkaren som producerar och monterar både snabba ugnar och mikrovågsugnar i Nordamerika. Alla våra ugnar tillverkas och monteras i USA.

100 % PROFESSIONELLT. 100 % SNABBT.

ACP är den enda tillverkaren som uteslutande satsar på kommersiella mikrovågsugnar och höghastighetsugnar. Med över femtio års målmedveten forskning och utveckling är vi experterna på snabba matlagingslösningar för proffs inom restaurang och kök. 1969 lanserade ACP den första kommersiella mikrovågsugnen. På 1980-talet kom vår första höghastighetsugn. Idag, med otaliga installationer och branschens bästa service dygnet runt, året om, är ACP fortfarande marknadsledande och ett självklart val för välkända restaurangkedjor världen över.



Snabblagningsprodukter Tre varumärken. Ett företag.

ACP tillverkar XpressChef® höghastighetsugnar samt Amana® och MenuMaster® kommersiella mikrovågsugnar.

Kvalitet du kan lita på.

PRESTANDA, TILLFÖRLITLIGHET, SERVICE & SUPPORT

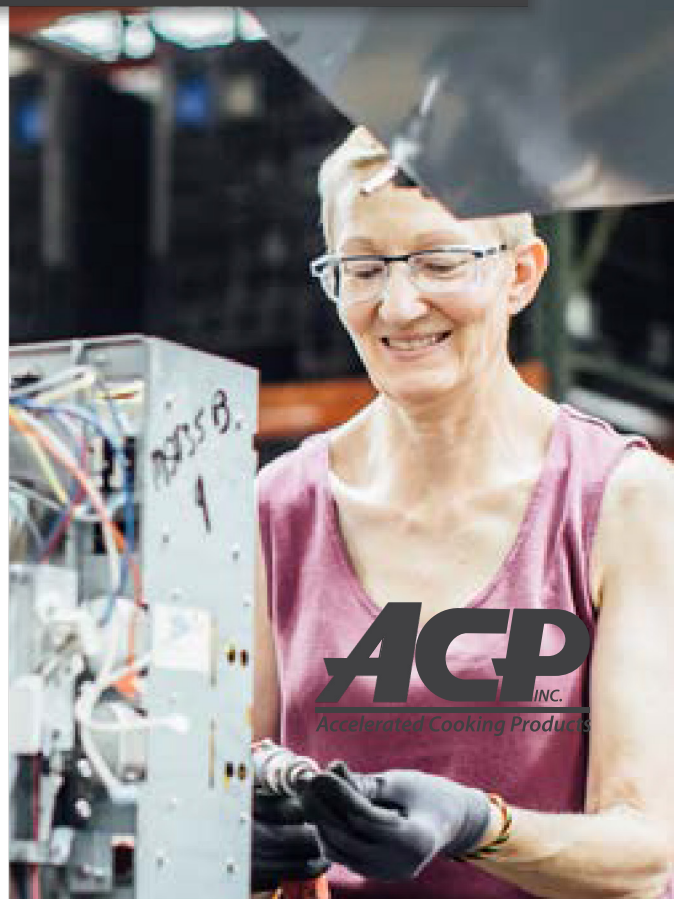
ACP är fortsatt en global ledare inom snabblagningsutrustning och lösningar. I över 50 år har vi satt standarden som operatörer och kokar förlitar sig på för den prestanda, tillförlitlighet, service och support de behöver.

ISO-9001:2015 CERTIFIERAD

Från design till service har ACP tilldelats ISO-kvalitetsmärkning— den mest prestigefyllda kvalitetsklassningen som finns. Vår fulla efterlevnad av strikta kvalitets- och tillförlitlighetskrav garanterar att våra produkter levererar överlägsen prestanda och värde. Förutom att ACP, Inc. är ISO-9001-certifierad, uppfyller och överträffar våra produkter krav från: ETL, UL, NSF, CSA, IEC och FDA/CDRH.

GARANTIER

Garantibevis finns tillgängliga online på:
www.acpsolutions.com/warranty





ComServ Support – dygnet runt, året om

Världsklass service är bara ett telefonsamtal bort...

Oavsett om det gäller bokning av service, programhantering eller teknisk rådgivning är ComServ Support Center alltid redo att hjälpa dig. ComServ kopplar dig till vårt breda nätverk av servicepartners med mångårig erfarenhet.

Vi besvarar samtal dygnet runt, alla dagar, året om

- Kundsupport
- Serviceutryckningar
- Teknisk support direkt
- Akut leverans av reservdelar

Ring oss:

1-866-811-8559 eller 1-319-368-8195

Besök oss på webben:

www.acpsolutions.com/service-support-center

Mejla oss:

commercialservice@acpsolutions.com



866-811-8559

ENASTÅENDE SERVICE & SUPPORT

ACP strävar efter att erbjuda snabba matlagninglösningar genom innovativa produkter, hög kvalitet och förstklassig service.

Culinary Center

Vi tar kundsupporten ett steg längre

Varje ugn backas upp av vårt egna kulinariska team med kockar och livsmedelsspecialister i vårt toppmoderna, professionella kök. ACP Culinary Team erbjuder allt stöd, information och vägledning du behöver för att ta din meny till nästa nivå.

- Menyutveckling
- Tillagningstider

Vi utforskar och testar ständigt de senaste mattrenderna och tar fram nya recept för våra ugnar. Dessa hittar du på vår hemsida.

Besök oss på webben:

www.acpsolutions.com

Mejla oss:

testkitchen@acpsolutions.com



HÖGHASTIGHETS UGNAR **XpressChef**[®]

Kraft och snabbhet för dina behov när du bakar, rostar och vill ha en krispig yta.



2c-serien

Matlagningstekniker
-Varmluft
-Mikrovågsassistans

Ventilationsfria alternativ
-Finns på utvalda modeller

Pekskärmskontroller

USB-anslutning som standard



Blixtsnabb tillagning—Alltid toppresultat
-Fryst 30 cm pizza gräddas på:
-3:45 (1900W enhet)
-5:00 (1400W enhet)



3i-serien

Matlagningstekniker
- Impingement-teknik
- Varmluft
- Mikrovågsassistans

Ventilationsfritt som standard
-Godkänd för ventilationsfri användning

True-Touch™ HD-pekskärm

Anslutning som standard



Blixtsnabb tillagning—Alltid toppresultat
-Fryst 30 cm pizza gräddas på:
- 2:47 (2000W-enhet)
- 3:07 (1000W-enhet)



4i-serien

Matlagningstekniker
- Impingement-teknik
- Varmluft
- Mikrovågsassistans
- Infraröd värme

Ventilationsfritt som standard
-Godkänd för ventilationsfri användning

True-Touch™ HD-pekskärm

Anslutning som standard



Blixtsnabb tillagning—Alltid toppresultat
-Fryst 35,6 cm pizza gräddas på 2:47

XpressChef® 4i-serien

VENTILATIONSLOS SNABBUGN

MXP22TLT - 2000W impingement + 3000W infraröd strålning + 2200W mikrovågor + varmluft; Ventilationslös

KOMBINERAR 4 MATLAGNINGSTEKNIKER



Luftimpuls

- 2000W, justerbar fläkthastighet 0–100%
- Ger jämn rostning och fin gyllene yta



Konvektion

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



Infraröd värme

- 3000W
- Ger krispig yta och perfekt rostad mat



Mikrovågsassistans

- 2200W, dubbla sidomonterade antenner
- Snabb uppvärmning och kortare tillagningstid

FUNKTIONER OCH FÖRDELAR

- Kompakt utsida, rymlig insida
 - Rymmer en pizza på 14" (356 mm)
 - Kan staplas utan extra tillbehör för att öka kapaciteten och frigöra bänkyta
- True-Touch™ HD-pekskärm
 - Helt anpassningsbar 7" (178 mm) display – likt en smartphone
- Flerspråkig och universell användning
 - **Exklusiv!** Stöd för 25 språk
 - Anpassningsbar, bildbaserad meny som problem med språk- och läskunnighet
- Certifierad för ventilationsfri matlagning
 - Ekonomisk och flexibel installation. Inga extra kostnader för ventilation
- Matlagning på beställning
 - Laga färska rätter med riktigt god smak och konsistens
 - Minska matsvinnet. Tillaga när beställningen kommer in
- Säkerhetsfunktioner för personalen
 - **Exklusiv!** Innerdörr fälls ner under tillagningstiden för att mat enkelt och säkert ska kunna tas ut
 - Kall utsida för trygg hantering
- Lätt att rengöra och underhålla
 - Porselinbeläggning på IR-elementet förenklar underhållet och ökar driftsäkerheten
 - Unikt vinklad ugnsbotten för smidig och snabb rengöring
 - **Exklusiv!** Två förinstallerade non-stick sidopaneler i ugnen
 - Två tvättbara luftfilter med påminnelse om filterrengöring
 - Tätning utan packning, lätt att rengöra



Robust handtag
för kocken

True-Touch™
HD-pekskärm

ANSLUTNING STANDARD

WiFi, Ethernet och USB som standard.

Kompatibel med ACP Programming App.



GULDNIVÅ PÅ REKORDTID

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

PERFEKTA ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN

- Servicebutiker
- Snabbmatsrestauranger
- Sjukvård
- Rumsservice på hotell
- Arenor
- Biografer

STYRKA & SNABBHET
DIREKT I DINA HÄNDER



XpressChef® 4i på bilden med Panini Grillplatta (GR10) och komplett non-stick ugnskydd (TL10)

SNABBA TILLAGNINGSTIDER—RESULTAT AV HÖG KVALITET

MATVARA	XpressChef®4i (MXP22TLT)	KONVENTIONELL TILLAGNING
Grillade grönsaker – 2,5 lbs (1,1 kg)	2:35	25:00
Räkspett	1:05	4:00
Vegetariskt flatbröd	2:15	10:00
Reuben-panini	0:37	5:00
Lax	2:05	30:00
12" (30 cm) Pizza	2:47	20:00
Kycklingvingar	2:15	20:00
Stor bakad potatis	4:55	1 timme

SÄKRARE LUCKA SOM FÄLLS NER

Innerluckan öppnas långt under tillagningsytan för säker hantering av maten



XpressChef® 3i-serien

VENTILATIONSFRI SNABBUGN

MRX2 - 3000W impingement + 2000W mikrovågsugn (2X Mag) + varmluft; Utan ventilationskrav
MRX1 - 3000W impingement + 1000W mikrovågsugn (1X Mag) + varmluft; Utan ventilationskrav

Finns även i färger!*

Förenar tre matlagningsmetoder



Impingement

- 3000W, justerbar fläkthastighet 0-100%
- Förbättrar rostning och bryning



Konvektion

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



Mikrovågsassistans

- 1000W eller 2000W valmöjligheter
- Övermatad antenn
- Snabb uppvärmning, kortar tillagningstiden

Funktioner och fördelar

- Minimal design, maximalt utnyttjad kapacitet
 - Rymmer enkelt en 12" (30 cm) pizza
- True-Touch™ HD pekskärm
 - Stora, helt anpassningsbara 7" (178 mm) display likt din smartphone
- Exklusiv flerspråkig och universell användning
 - Exklusivt! Stöd för 25 språk
 - Anpassningsbar, bildbaserad meny eliminerar språk- och läshinder
- Certifierad för ventilationsfri matlagning
 - Ekonomiskt och flexibelt montage. Inga extra HVAC-kostnader
- Matlagning på beställning
 - Tillaga färska rätter med fantastisk smak och textur
 - Minimera matsvinn. Tillaga maten när den beställs
- Exklusiva säkerhetsfunktioner för personalen
 - Exklusivt! Innerdörren fälls ner under tillagningstiden för säker matborttagning
 - Kall utsida vid beröring
- Enkel att rengöra
 - Snabb avkyllning för smidig städning i slutet av dagen
 - Tre filter som enkelt rengörs, med påminnelse om filterrengöring
 - Pakningsfri, lättstädad dörrtätning



*Rostfritt stål (standard). Svart (BL) och röd (RE) som färgalternativ för dörr och sidor.

Tillgänglig
i flera
färger!*

True-Touch™ HD-pekskärm

ANSLUTNING SOM STANDARD

WiFi, Ethernet och USB som standard.

Kompatibel med ACP:s Programmeringsapp.



SNABB MATLAGNING—RESULTAT I TOPPKLASS

- Fryst 12" (30 cm) pizza gräddas på 2:47
- Frukostmacka rostas på 0:47

PERFEKTA ANVÄNDNINGSMÖJLIGHETER

- Kaféer
- Barer/Pubar
- Närbutiker
- Sjukvård
- Hotellrumsservice
- Snacksbarer
- Delikatessbutiker
- Snabbservice-restauranger

Snabbare. Säkrare. Smartare.



Snabba tillagningstider – resultat av högsta kvalitet

Livsmedel	XpressChef® 3i (MRX2*-modeller)	XpressChef® 3i (MRX1*-modeller)	Traditionell tillagning
Rostad baguette	0:30	0:40	3:00
Frukostsmörgås	0:47	0:52	20:00
Rostad bagel	0:15	0:20	4:00
Lax	2:05	2:40	30:00
12" (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 LUCKA SOM FÄLLS NED

Den inre luckan fälls avsevärt under tillagningsytan för att möjliggöra säker hantering av maten från ugnsutrymmet



XpressChef®

XpressChef® 2c-serien

Höghastighetsugn för bakning

JET19V* -	2700W varmluft + 1900W mikrovågsugn; Ventilationsfri
JET19 -	2700W varmluft + 1900W mikrovågsugn
JET14V* -	2700W varmluft + 1400W mikrovågsugn; Ventilationsfri
JET14 -	2700W varmluft + 1400W mikrovågsugn

Kombinerar två matlagningmetoder



Varmluft

- 2700W
- Temperaturintervall 200°–475°F (95°–250°C)
- Ger perfekt yta och färg



Mikrovågsassistans

- Välj mellan 1400W eller 1900W
- Övermatad antenn

Egenskaper och fördelar

- Kompakt och stapelbar
 - Rymmer pizzor upp till 12" (30 cm)
 - Kan staplas utan extra tillbehör, ökar kapaciteten och frigör värdefull bänkyta
- **Nyhet!** HD avancerad styrning
 - 2,8" (7 cm) färg LCD HD-skärm
 - Ny användarvänlig meny. Flerspråkig – stöd för 20 språk
- Flexibel matlagningsplattform
 - Använd valfri kombination av varmluft och mikrovågsenergi
 - Endast mikrovågsläge tillgängligt
- Tillagning på beställning
 - Tillaga färska rätter med utmärkt smak och konsistens
 - Minska matsvinnet. Tillaga maten när den beställs
- ***Ventilationsfria alternativ**
 - 'V'-modeller finns med katalytiska filter (JET14V, JET19V)



Ergonomiskt, användarvänligt lyft- och draghandtag

Nytt!
Färgdisplay i HD

USB-ANSLUTNING SOM STANDARD

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



Bästa valet för snabb bakugn

- Gräddar kanelbullar från grunden på 4:00
- Värmer skink- och ostsmörgås på 1:10

Perfekta användningsområden

- Caféer
- Barer & grillar
- Livsmedelsbutiker
- Kiosker
- Pubar och vinbarer

JETWAVE

XpressChef

BÄSTA VÄRDET FÖR SNABB UGN

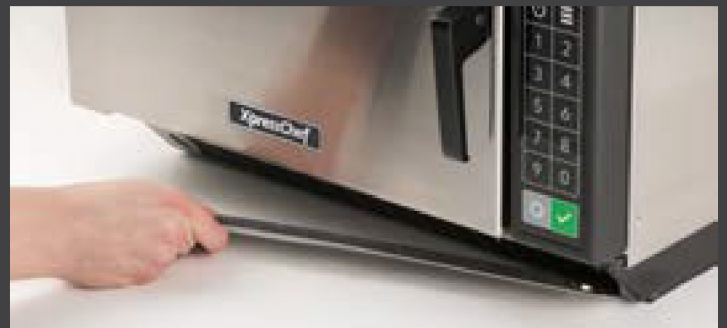


SNABBA BAKTIDER – HÖGKVALITATIVA RESULTAT

LIVSMEDEL	XpressChef® 2c (JET19*-modeller)	XpressChef® 2c (JET14*-modeller)	KONVENTIONELL MATLAGNING
Kanelbullar (5 st)	4:00	4:00	29:00
Lavakaka	1:30	1:30	17:00
Kycklingpaj	2:55	3:55	48:00
Scones	3:05	3:40	15:00
Gratinerad brie	3:30	4:00	8:00
Kronärtskocksdipp	2:05	2:15	15:00
12" (30 cm) pizza	3:45	5:00	20:00
Stor bakad potatis	5:25	6:45	1 timme

TILLVAL: MAGNETISKT LUFTFILTER

Avtagbart och tvättbart magnetiskt luftfilter. Förbättrar filtreringen av fina partiklar i luften vid utvalda installationer och användningsområden. (Tillbehör Art.nr AF10)





XpressChef®

Tid är pengar

XPRESSCHEF® UGNSMODELLER SLÖSAR INTE BORT NÅGON AV DEM

Förvandla en liten yta till ett storkök med hög kapacitet

- Flexibel matlagingsplattform för oändliga möjligheter
 - Alla matlagingslägen kan justeras
 - Ger fler rätter på menyn
- Sänker energikostnaderna
 - Tar bort behovet av förberedelse och varmhållning
 - Inget behov av dyr ventilation
- Snabba tillagningstider – resultat av högsta kvalitet
 - Guldstandard på kortare tid
 - Fler gäster. Ökad omsättning och lönsamhet

XPRESSCHEF® JÄMFÖRELSE AV TILLAGNINGSTIDER

MATRÄTT	KONVENTIONELL TILLAGNING	4i-serien	3i-serien		2c-serien	
		MPX22TLT	MRX2	MRX1	JET19/V	JET14/V
Pizza 12" (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 bakad potatis	1 timme	4:55	4:55	7:45	5:25	6:45

BESKRIVNING	ARTIKELNR	KOMPATIBLA UGNSSERIER			MÅTT (H X B X D)
		2c	3i	4i	
 PIZZASTEN Ger krispiga och gyllene ytor på bröd och pizza	ST10C	X			1/2 x 11-3/8 x 13-1/4 tum (13 x 289 x 337mm)
	ST10R		X		1/2 x 11 x 11 tum (13 x 279 x 279mm)
	ST10X			X	1/2 x 14-1/2 x 14-1/2 tum (13 x 368 x 368mm)
 PANINI-GRILLPLATTA Ger klassiska grillränder (precis som en paninigrill)	JR10	X			.215 x 12-1/2 x 12-1/5 tum (5 x 318 x 310mm)
	GR10			X	.215 x 12-7/8 x 14 tum (5 x 327 x 356mm)
 HYLLA FÖR PANINI-GRILLPLATTA Ger klassiska grillränder (precis som en paninigrill)	GP10T		X		2.13 x 11.56 x 11-1/2 tum (54 x 294 x 292mm)
 PANINIPRESS Ger tydliga pressränder på dina smörgåsar	PRS10R		X		7 x 12 x 12-1/8 tum (178 x 305 x 308mm)
	PRS10			X	9 x 11.81 x 12.05 tum (229 x 300 x 306mm)
 UGNSPADE Gör det enkelt att ta ut mat och formar ur ugnen · Kompakt PA10R ryms under 3i-seriens ugnar med installerat LG10-bensats (säljs separat)	PA10	X	X	X	2-1/2 x 20 x 11-7/8 tum (64 x 508 x 302mm)
	PA10R	X	X	X	1-1/2 x 7-1/2 x 17-3/4 tum (38 x 191 x 451 mm)
 BENSTATIV Lyfter ugnen 4 tum (102 mm)	LG10		X	X	4 tum (102 mm)
 NON-STICK SKYDDSKIT Förenklar rengöringen och skyddar ugnens delar	TL12	X			sidor, dörr
	TL10R		X		sidor, dörr, botten
	TL10T2			X	sidor
	TL10			X	sidor, dörr, botten, baksida
 MAGNETISKT LUFTFILTER Avtagbart och tvättbart magnetfilter. Förbättrar filtrering av små partiklar i luften vid vissa installationer/användningar	AF10	X			1-7/8 x 16-3/4 x 1/4 tum (47 x 430 x 6 mm)
 UGNSGALLER Invändigt ugnsgaller i rostfritt stål	RA14	X			1 x 12-7/8 x 14-3/8 tum (26 x 327 x 365 mm)
 DROPPSKÅL/GRILLPLÅT Gör rengöringen enkel. Hjälper till att få krispighet och fin färg	DR10	X			1,19 x 12,38 x 13-2/3 tum (30 x 314 x 347 mm)
 GRILLHYLLA Förbättrar gräddning och krispighet för bröd, pizza och mer	CP10		X		1-1/3 x 11,56 x 11-1/2 tum (42 x 294 x 292 mm)
 BAKPANEL Döljer sladd, ventiler och etiketter för öppen installation, t.ex. i serverutrymmen	BC10R		X		20-1/2 x 14-1/8 x 1-3/8 tum (521 x 359 x 35 mm)
 ÖVERHYLLA FÖR FÖRVARING Ger plats för tillbehör ovanpå ugnen	TS10R		X		2 x 12,9 x 25 tum (51 x 328 x 635 mm)
 MESH-KORGAR MED NONSTICK Perfekt yta för att ge krispighet och förenkla rengöringen · NB10, TB10, SB10: nätbotten, 2 st	NB10			X	3/8 x 13-1/2 x 11-1/2 tum (10 x 343 x 292 mm)
	TB10	X	X	X	3/4 x 11-1/4 x 11-1/4 tum (19 x 286 x 286 mm)
	SB10	X	X	X	5/8 x 5-1/2 x 11-6/32 tum (16 x 140 x 284 mm)
 SOLIDA NONSTICK-KORGAR Utmärkt för bryning och enkel rengöring · OB10: solid botten, 1 st · TB10S, SB10S: solid botten, 2 st	OB10			X	3/4 x 13-7/8 x 13-7/8 tum (19 x 352 x 352 mm)
	TB10S	X	X	X	3/4 x 11-1/4 x 11-1/4 tum (19 x 286 x 286 mm)
	SB10S	X	X	X	5/8 x 5-1/2 x 11-6/32 tum (16 x 140 x 284 mm)
 RENGÖRINGSPRODUKTER Icke-frätande ugn rengöring och skydd för ugnen	CK10**	X	X	X	2 oz flaskor med ugn rengöring & skydd (1 av varje)
	CL10**	X	X	X	6 enlitersflaskor rengöring, 2 sprayer
	SH10**	X	X	X	6 enlitersflaskor ugnsskydd, 2 sprayer

** Endast leverans inom USA

Måtten är i US-standard. Mått inom () anges i millimeter om inget annat anges.

SERIEJÄMFÖRELSE

XPRESSCHEF® HÖGHASTIGHETSUGNAR

XpressChef®



2c-serien



3i-serien



4i-serien

MATLAGNING OCH PROGRAMMERING	TEMPERATUROMRÅDE	200°–475°F (95°–250°C)	200°–520°F (95°–270°C)	200°–520°F (95°–270°C)
	MIKROVÅGSFÖRDELNING	Roterande antenner, upptill	Roterande antenner, upptill	Dubbelsidig svängande antenn
	PROGRAMMERING	USB-port	USB-port, Wi-Fi, Ethernet	USB-port, Wi-Fi, Ethernet
	STYRSYSTEM MED TOUCHKNAPPAR	10	Ej tillgängligt	Ej tillgängligt
	PROGRAMMERBARA INSTÄLLNINGAR	100	1200+	1200+
	EFFEKTNIVÅER	11	11	11
	STEGVIS MATLAGNING	Ja, 4	Ja, 4	Ja, 4
STANDARDCHASSI EGENSKAPER	SKÄRM	2,8" (71 mm) färg-LCD	7" (178 mm) True-Touch™ HD kapacitiv pekskärm, färg-LCD	7" (178 mm) True-Touch™ HD kapacitiv pekskärm, färg-LCD
	LUFTFILTER	(1) Ej avtagbart, med påminnelse om rengöring**	(3) Avtagbara, med påminnelse om rengöring	(2) Avtagbara, med påminnelse om rengöring
	NON-STICK-INREDNING	Nej ‡	Nej ‡	Ja, sidorna
	GALLER	2 nivåer för galler, 1 löstagbart galler	Löstagbar tillagningsyta	1 gallerläge, 1 löstagbart galler
	IN-/UTVÄNDIG YTBEHANDLING	Rostfritt stål / Rostfritt stål	Rostfritt stål / Rostfritt stål	Rostfritt stål / Rostfritt stål
	STAPELBAR	Ja	Ja, med vagn	Ja
	DÖRRÖPPNING	Lyft & dra	Dra ned, ergonomiskt handtag	Dra ned, ergonomiskt handtag
MÅTT	ANVÄNDBART INRE UTRYMME	34 l	17,2 l	39 l
	INRE MÅTT	H: 267 mm B: 330 mm D: 381 mm	H: 178 mm B: 312 mm D: 312 mm	H: 254 mm B: 406 mm D: 381 mm
	YTTERMÅTT	H: 461 mm B: 490 mm D: 671 mm**	H: 578 mm B: 358 mm D: 743 mm**	H: 518 mm B: 638 mm D: 705 mm
	FÖRPACKNINGSMÅTT	H: 546 mm B: 540 mm D: 756 mm	H: 677 mm B: 584 mm D: 883 mm	H: 662 mm B: 879 mm D: 828 mm

Måtten anges i millimeter om inget annat anges.

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

*** Levereras med handtag

‡ Tillbehör kan köpas separat
























För att bibehålla hög kvalitet kan ACP komma att ändra specifikationer utan föregående meddelande.

Besök gärna vår hemsida för mer information: www.acpsolutions.com

JÄMFÖRELSE AV SPECIFIKATIONER

XPRESSCHEF® SNABBA UGNAR

	MODELL / Serie	UPC-KOD	TILLAGNINGSEFFEKT	KATALYTISK KONVERTERARE	MAX TILLAGNINGSTID	ELEKTRISK EFFEKT ELFÖRBRUKNING	STRÖMKÄLLA	KONTAKTYP	VIKT PROD./FRAKT	SÄKERHETSLÖSNING	HYGIENLISTNING
	4i MXP22TLT 728028377149		3000 W – Infraröd värme, 2200 W** – Mikrovågsugn, 2000 W – Impingement	Ja†	99:99	5700W, 27,4A	208/240V, 60Hz, 30A enfas	NEMA 6-30	150/175 lbs (68/79 kg)		
	3i MRX2* 728028422849*		3000 W – Impingement, 2000 W** – Mikrovågsugn	Ja†	99:99	5950W, 28,6A	208/240V, 60Hz, 30A enfas	NEMA 6-30	134/152 lbs (61/69 kg)		
	3i MRX1* 728028422825*		3000 W – Impingement 1000 W** – Mikrovågsugn	Ja†	99:99	3600 W, 18,2 A	208/240 V, 60 Hz, 20 A enfas	NEMA 6-20	116/134 lbs (53/61 kg)		
	2c JET19V 728028244700		2700 W – Konvektion 1900 W** – Mikrovågsugn	Ja†	16:00	5300 W, 26 A	208/240V, 60Hz, 30A enfas	NEMA 6-30	112/116 lbs (51/53 kg)		
	2c JET19 728028244694		2700 W – Konvektion 1900 W** – Mikrovågsugn	Nej	16:00	5300 W, 26 A	208/240V, 60Hz, 30A enfas	NEMA 6-30	111/115 lbs (50/52 kg)		
	2c JET14V 728028244687		2700 W – Konvektion 1400 W** – Mikrovågsugn	Ja†	20:00	3200 W, 16 A	208/240 V, 60 Hz, 20 A enfas	NEMA 6-20	112/116 lbs (51/53 kg)		
	2c JET14 728028244656		2700 W – Konvektion 1400 W** – Mikrovågsugn	Nej	20:00	3200 W, 16 A	208/240 V, 60 Hz, 20 A enfas	NEMA 6-20	111/115 lbs (50/52 kg)		



ENERGIEFFEKTIV DESIGN

XpressChef® Snabba ugnar kombinerar mikrovågsenergi med andra beprövade tillagningsteknologier för att ge energibesparingar jämfört med traditionell utrustning.

Med upp till 15 gånger snabbare tillagning än vanliga metoder kan du laga mer mat på mindre tid och använda mindre energi.

Och dessutom behövs ingen dyr ventilation!

Parametrar:

- Energikostnad: \$0.11/kWh
- Antal tillagningscykler per dag: 100
- Normal tillagningstid: 60 sekunder

Energikostnader utifrån watt och förbrukning... SERIEMODELL UGNSMODELLER ENERGIFÖRBRUKNING KOSTNAD PER DAG (USD)

2c	JET14/V	3 200 watt	\$1.25
	JET19/V	5 300 watt	\$1.49
3i	MRX1	3 600 watt	\$1.68
	MRX2	5 950 watt	\$1.82
4i	MXP22TLT	5 700 watt	\$2.67

Uppskattad energikostnad baseras på den amerikanska energimyndighetens rapport om kommersiell energiförbrukning.

Mått anges enligt amerikansk standard. Mått inom () är i millimeter om inget annat anges.

* Finns i flera färger. Standardmodellen i rostfritt stål samt UPC visas.

* IEC 60705-testad

† Katalytisk konverter filterar fett och lukter från luften. Produkten uppfyller rekommendationerna för ventilationsfri drift enligt NFPA96 med testmetoden EPA202

XPRESSCHEF® VENTLESS HIGH SPEED OVENS



För att få information om
hela vårt
produktsortiment, besök:
www.acpsolutions.com



225 49th Ave. Dr. SW,
Cedar Rapids, IA 52404, USA
Telefon: 1-800-233-2366, 1-319-368-8120
Fax: 319-368-8198
orders@acpsolutions.com
www.acpsolutions.com



Följ oss på LinkedIn
linkedin.com/company/acp-inc



Följ oss på Twitter
twitter.com/ACP_Inc



Följ oss på Facebook
facebook.com/ACPInc



ACP, Inc. förbehåller sig rätten att utan föregående meddelande göra ändringar i produktspecifikation, design och material. ©
2026 ACP, Inc. Alla rättigheter förbehållna.