

Serie 2c XpressChef™

HORNO DE COCCIÓN DE ALTA VELOCIDAD

JET519V3*	-	2700 W convección + 1900 W microondas; sin ventilación; tres fases, 16 A
JET5193	-	2700 W convección + 1900 W microondas; tres fases, 16 A
JET519V2*	-	2700 W convección + 1900 W microondas; sin ventilación; fase única, 16 A
JET5192	-	2700 W convección + 1900 W microondas; fase única, 16 A
JET514V*	-	2700 W convección + 1400 W microondas; sin ventilación; fase única, 16 A
JET514	-	2700 W convección + 1400 W microondas; fase única, 16 A
JET514U	-	2700 W convección + 1400 W microondas; fase única; 13 A
JET514A	-	2700 W convección + 1400 W microondas; fase única; 15 A

COMBINA 2 ENERGÍAS DE COCCIÓN



Convección

- 2700 W
- Rango de temperatura de 95° - 250 °C (200° - 475 °F)
- Mejora el proceso de tostado y dorado



Ayuda para microondas

- Opción de 1400 W o 1900 W
- Alimentación por antena superior

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

- Compacto y apilable
 - Tiene capacidad para una pizza de 30 cm (12")
 - Apilable para mejorar el desempeño y ahorrar un espacio valioso en la encimera
- ¡Nuevo! Controlador avanzado HD
 - Pantalla LCD HD a todo color de 7 cm (2,8")
 - Nueva interfaz de usuario. Multilingüe, admite 20 idiomas
- Plataforma de cocción flexible
 - Utiliza cualquier combinación de convección y energía de microondas
 - Disponible con modalidad solo microondas
- Cocción a pedido
 - Prepara alimentos frescos con excelente sabor y textura
 - Minimiza el desperdicio. Cocina los alimentos cuando se hace el pedido
- Compatible con utensilios de cocina metálicos
 - No requiere utensilios de cocina especiales, no hay gastos adicionales
 - Altura máxima de la fuente de metal: 38 mm (1 1/2")
- *Opciones sin ventilación
 - Modelos 'V' disponibles con convertidores catalíticos (JET514V, JET519V2, JET519V3)



¡NUEVO DISEÑO!

Manija ergonómica, que se levanta y se tracciona, fácil de usar

¡Nuevo! Pantalla LCD HD a todo color

NORMA DE CONECTIVIDAD USB

Actualice la programación en segundos con la unidad flash USB. Compatible con la aplicación de programación ACP.



EL MEJOR VALOR EN UN HORNO DE ALTA VELOCIDAD

- Una bandeja de panecillos de canela se hornea desde cero en 4:00
- Un sándwich de jamón y queso se calienta en 1:10

APLICACIONES IDEALES

- Cafés
- Bares y parrillas
- Supermercados
- Quioscos
- Pubs y bares de vinos

EL MEJOR VALOR EN UN HORNO DE ALTA VELOCIDAD



TIEMPOS DE HORNEADO RÁPIDOS, RESULTADOS DE GRAN CALIDAD

ALIMENTO	XpressChef™ 2c (modelos JET519*)	XpressChef™ 2c (modelos JET514*)	COCCIÓN CONVENCIONAL
Rollos de canela (5)	4:00	4:00	29:00
Volcán de chocolate	1:30	1:30	17:00
Tarta de pollo	2:55	3:55	48:00
Scones (bollitos)	3:05	3:40	15:00
Queso brie horneado	3:30	4:00	8:00
Dip de alcachofa	2:05	2:15	15:00
Pizza de 30 cm (12")	3:45	5:00	20:00
Papas grandes horneadas	5:25	6:45	1 hora

ACCESORIO DE FILTRO DE AIRE MAGNÉTICO OPCIONAL

Filtro de aire magnético extraíble/limpiable. Mejora el filtrado de partículas finas que pueden estar en el aire con instalaciones/aplicaciones seleccionadas. (Accesorio artículo n.º AF10)



XpressChef™

EL TIEMPO ES DINERO

LOS HORNOS XPRESSCHEF™ NO SE DESPERDICIAN NINGUNO DE LOS DOS

XpressChef™



CONVIERTA UNA PEQUEÑA ÁREA EN UNA COCINA DE ALTA PRODUCCIÓN

- La plataforma de cocción flexible se adapta para infinitas posibilidades
 - Todas las energías de cocción son ajustables
 - Permite aumentar las opciones del menú
- Reduce los costos de energía
 - Elimina la necesidad de precocción y mantenimiento
 - No hay necesidad de instalar un sistema de ventilación costoso
- Tiempos de cocción rápida, Resultados de gran calidad
 - Resultados de referencia en una fracción del tiempo
 - Mayor rotación de mesas. Aumento de los ingresos y los beneficios

Comparaciones de los tiempos de cocción de XpressChef™

ALIMENTO	COCCIÓN CONVENCIONAL	Serie 4i		Serie 3i		Serie 2c	
		MXP*	MRX52*	MRX51*	JET519*	JET514*	
Pizza de 30 cm (12")	20:00	2:47	2:47	3:07	3:45	5:00	
Alitas de pollo	20:00	2:15	2:30	4:00	2:35	3:15	
Tortas de cangrejo	20:00	1:12	1:12	1:42	2:30	3:40	
Papas grandes horneadas	1 hora	4:55	4:55	7:45	5:25	6:45	



DISEÑADOS PARA LA EFICIENCIA ENERGÉTICA

Los hornos de alta velocidad XpressChef™ combinan la energía de microondas con otras tecnologías de cocción probadas, y ofrecen un ahorro de energía con respecto a los equipos tradicionales

Con velocidades de cocción hasta 15 veces más rápidas que los métodos convencionales, los operadores pueden cocinar más en menos tiempo, y con menos energía.

Además, ¡no hace falta instalar un sistema de ventilación costoso!

Los parámetros son los siguientes:

- Costos de energía: \$0,11 kWh*
- Ciclos de cocción por día: 100 ciclos de cocción
- Tiempos de cocción típicos: 60 segundos

Costos de energía por voltaje y consumo de electricidad...

SERIES	MODELOS DE HORNO	CONSUMO DE ENERGÍA	COSTO POR DÍA (USD)
2c	JET514/V	3200 W	\$ 1,25
	JET519/V*	5300 W	\$ 1,49
3i	MRX51	3600 W	\$ 1,68
	MRX52/523	5950 W	\$ 1,82
4i	MXP522ITLT/ MXP5223TLT	5700 W	\$2,67

*La estimación del costo de la energía se basa en el Informe de análisis y estadísticas independiente de la Administración de información de energía de los EE. UU. para el uso industrial de energía.