

HORNOS DE ALTA VELOCIDAD

XpressChef®



CATÁLOGO DE PRODUCTOS



CAMBIANDO LA MANERA DE COCINAR EN EL MUNDO

ÍNDICE

ÍNDICE

Índice alfabético, Índice	2
Acerca de ACP	3
Servicio y soporte	4
Resumen de XpressChef®	5
Serie 4i	6
Serie 3i	8
Serie 2c	10
Beneficios adicionales, Eficiencia energética	12
Accesorios	13
Comparación de las series	14
Comparación de especificaciones	15

ÍNDICE ALFABÉTICO POR MODELO

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

Vale la pena destacar...

La cocción con tecnología de convección y microondas se introdujo por primera vez en el mercado en la década de 1980 como Menumaster® Jetwave®, un nombre que sigue siendo sinónimo de ACP, Inc.

POR QUÉ ELEGIR XPRESSCHEF®

ACP tiene una larga historia de creación de soluciones que ayudan a los operadores a servir alimentos de gran calidad, más rápido.

Nuestra gama de hornos de alta velocidad ha recorrido un largo camino desde la introducción del Jetwave® en la década de 1980. Hoy en día, ACP, Inc. se enorgullece de ofrecer una amplia gama de hornos de alta velocidad, en una variedad de presencias, capacidades y tecnologías de cocina.

La nueva marca XpressChef® encapsula la última generación de hornos de alta velocidad. Los hornos XpressChef® cuentan con mejoras en el diseño y el rendimiento que a los operadores seguro les encantarán.

Al igual que las marcas Menumaster® y Amana®, los productos XpressChef® ofrecen un rendimiento y fiabilidad excepcionales, y están respaldados por el mejor servicio y soporte en el negocio.

Vale la pena destacar...

Todos los hornos XpressChef son compatibles con la aplicación de programación ACP.

Para obtener más información sobre la aplicación de programación ACP, visite: www.acpsolutions.com/oven-programming

UNA EMPRESA DE ALI GROUP

Fundada en 1963 por Luciano Berti, Ali Group es una empresa italiana con sede en Milán, Italia y que opera en Norteamérica con sede en Chicago, Illinois. La compañía, a través de sus filiales, diseña, fabrica, comercializa y brinda servicios a una amplia línea de equipos comerciales e institucionales para el servicio de alimentos utilizados por las principales cadenas de restaurantes y hoteles, restaurantes independientes, hospitales, escuelas, aeropuertos, instituciones correccionales y comedores.

El Grupo Ali y sus 76 marcas globales emplean a más de 10.000 personas en 30 países y, en términos de ventas, es uno de los grupos más grandes del mundo en esta industria. Tiene 57 plantas de fabricación en 15 países y filiales de ventas y servicios en Europa, Norteamérica, Sudamérica, Medio Oriente y el Sudeste Asiático.

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Para obtener más información sobre los servicios y los productos de Ali Group, visite: www.aligroup.com



El uno. El único

Ubicado en el corazón de América, ACP, Inc se enorgullece de ser el único fabricante que produce y ensambla hornos de alta velocidad y hornos microondas en América del Norte. Nuestra línea, en constante expansión, de hornos fabricados y ensamblados en los EE. UU. incluye los siguientes:

- Serie 2c XpressChef®
- Serie 3i XpressChef®
- Serie 4i XpressChef®

100 % COMMERCIAL. 100 % ACCELERATED

ACP es el único fabricante dedicado exclusivamente a hornos comerciales de microondas y de alta velocidad. Con más de medio siglo de I+D enfocada y dedicada, somos los expertos comerciales en soluciones de cocina acelerada para el operador profesional y el chef. En 1969, ACP lanzó el primer microondas comercial al mercado. En la década de 1980, el primer horno de alta velocidad. Hoy en día, con innumerables instalaciones, y el mejor servicio y soporte en el negocio, ACP sigue siendo el líder de cuota de mercado con marcas de confianza para las principales cadenas de restaurantes de todo el mundo.

COCCIÓN DE PRODUCTOS ACELERADA

Tres marcas. Una empresa.

ACP es el fabricante de los hornos de alta velocidad XpressChef®, así como de los hornos de microondas Menumaster® y Amana® Commercial.

Calidad en la que puede confiar

RENDIMIENTO, CONFIABILIDAD, SERVICIO Y SOPORTE

ACP sigue siendo un líder mundial en soluciones y equipos de cocción acelerada. Durante más de 50 años, hemos establecido los altos estándares que los operadores y chefs buscan para el desempeño, la fiabilidad, el servicio y el soporte que necesitan.

CERTIFICACIÓN ISO-9001:2015

Desde el diseño hasta el servicio, ACP ha obtenido la certificación de calidad ISO, la calificación de calidad más prestigiosa del mercado. Nuestro cumplimiento total de las normas de calidad y confiabilidad más rigurosas garantiza que nuestros productos ofrecen un valor y un desempeño superiores. Además de que ACP, Inc. ha recibido la certificación ISO-9001, nuestros productos cumplen y superan las normas establecidas por: ETL, UL, NSF, CSA, IEC y FDA/CDRH.

GARANTÍAS

Los certificados de garantía se pueden encontrar en línea en:
www.acpsolutions.com/warranty



ACP
INC.
Accelerated Cooking Products



Centro de soporte ComServ

Servicio de primer nivel con solo una llamada...

Ya sea para programar el mantenimiento, obtener instrucciones de programación o asesoramiento técnico, el Centro de soporte ACP ComServ está listo para brindarle asistencia. ComServ es su conexión con nuestra amplia red de prestadores de servicios, con décadas de experiencia.

- Asistencia al cliente
- Envíos de servicio
- Recomendaciones de los proveedores de servicios
- Asistencia técnica en vivo
- Entrega de repuestos de emergencia

Correo electrónico:

commercialservice@acpsolutions.com

Visítenos en la web:

www.acpsolutions.com/service-support-center

Llámenos al:

+1-319-368-8195



SERVICIO Y SOPORTE SUPERIOR

ACP se compromete a brindar soluciones de cocción acelerada a través de productos innovadores, mano de obra de calidad y servicios excepcionales.

Centro culinario

Llevamos el soporte al cliente más allá

Cada horno está respaldado por nuestro equipo culinario de chefs y científicos especialistas en alimentos en nuestra cocina industrial totalmente equipada. El equipo culinario de ACP ofrece apoyo, que incluye la información y la asistencia necesarias para llevar su menú a otro nivel.

- Desarrollo de menús
- Tiempos de cocción

Constantemente, revisamos y probamos las últimas tendencias en alimentos y creamos nuevas recetas. Estas se publican en nuestro sitio web.

Visítenos en la web:

www.acpsolutions.com

Correo electrónico:

testkitchen@acpsolutions.com



HORNOS DE ALTA VELOCIDAD

XpressChef[®]

Potencia y velocidad para todas sus necesidades de horneado y tostado.

Una línea de productos diversa de hornos de alta velocidad, que ofrece una variedad de presencias, capacidades y tecnologías de cocción. Descubra el horno de alta velocidad perfecto para sus operaciones.



Serie 2c

- Tecnologías de cocción
- Convección
 - Soporte para microondas

- Opciones sin salida de aire
- Disponible en modelos seleccionados

Controles de panel táctil
Conectividad USB Estándar



- Tiempos de cocción rápida,
Resultados de gran calidad
- Una pizza congelada de 30 cm (12") se hornea en:
 - 3:45 (unidad de 1900 W)
 - 5:00 (unidad de 1400 W)



Serie 3i

- Tecnologías de cocción
- Impacto
 - Convección
 - Soporte para microondas

- Estándar de cocción sin salida de aire
- Certificado sin salida de aire

Pantalla táctil HD True-Touch™
Conectividad estándar



- Tiempos de cocción rápida,
Resultados de gran calidad
- Una pizza congelada de 30 cm (12") se hornea en:
 - 2:47 (unidad de 2000 W)
 - 3:07 (unidad de 1000 W)



Serie 4i

- Tecnologías de cocción
- Impacto
 - Convección
 - Soporte para microondas
 - Radiante infrarrojo

- Estándar de cocción sin salida de aire
- Certificado sin salida de aire

Pantalla táctil HD True-Touch™
Conectividad estándar



- Tiempos de cocción rápida,
Resultados de gran calidad
- Una pizza congelada de 35,5 cm (14") se hornea en 2:47

Serie 4i XpressChef®

HORNO DE ALTA VELOCIDAD

MXP5223TLT - 2200 W de impacto + 3000 W radiante infrarrojo + 2200 W microondas + convección; sin ventilación; tres fases, 16 A

MXP5221TLT - 2200 W de impacto + 3000 W radiante infrarrojo + 2200 W microondas + convección; sin ventilación; fase única, 32 A

COMBINA 4 ENERGÍAS DE COCCIÓN



Impacto

- 2000 W, velocidad del ventilador ajustable de 0-100 %
- Mejora el proceso de tostado y dorado



Convección

- Rango de temperatura de 95 °C a 270 °C (200 °F a 520 °F)
- Mejora el dorado



Radiante infrarrojo

- 3000 W
- Mejora el proceso de tostado y dorado



Soporte para microondas

- 2200 W, antenas de doble lado
- Calienta rápido, reduce el tiempo de cocción

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

- Exterior compacto e interior grande
 - Tiene capacidad para una pizza de 356 mm (14")
 - Apilable para mejorar el desempeño y ahorrar un espacio valioso en la encimera
- Pantalla táctil HD True-Touch™
 - Pantalla estilo teléfono inteligente de 178 mm (7") totalmente personalizable
- Funcionamiento multilingüe y universal
 - ¡Exclusivo! Admite 25 idiomas
 - El menú personalizable basado en imágenes elimina las barreras del idioma y la alfabetización
- Certificado para cocción sin ventilación
 - Instalación económica y flexible. Sin gastos adicionales de HVAC
- Cocción a pedido
 - Prepara alimentos frescos con excelente sabor y textura
 - Minimiza el desperdicio. Cocina los alimentos cuando se hace el pedido
- Funciones de seguridad para el equipo
 - ¡Exclusivo! La puerta interior cae muy por debajo de la superficie de cocción para poder retirar los alimentos de la cavidad de un modo seguro
 - Exterior fresco al tacto
- Fácil de limpiar y mantener
 - La cubierta del elemento infrarrojo de porcelana mejora la seguridad del operador y simplifica el mantenimiento
 - El piso del horno tiene un ángulo único para una limpieza rápida y fácil
 - ¡Exclusivo! Revestimientos antiadherentes preinstalados en el horno
 - Dos filtros de aire que se pueden limpiar con recordatorio de "limpieza del filtro"
 - Sellado de la puerta sin juntas y de fácil limpieza
- 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 (1½")



Mango de chef resistente

Pantalla táctil True-Touch™ HD

NORMA DE CONECTIVIDAD

WiFi, Ethernet y USB estándar.

Compatible con la aplicación de programación ACP.



ESTÁNDAR DE ORO EN UNA FRACCIÓN DEL TIEMPO

- 1,1 kg (2,5 lb) de verduras frescas se asan en 2:35
- El panini Reuben se asa en 0:37
- Una pizza congelada de 356 mm (14") se hornea en: 2:47

APLICACIONES IDEALES

- Tiendas de abarrotes
- Restaurantes de servicio rápido
- Centros de atención médica
- Servicio de habitaciones de hotel
- Estadios
- Teatros



POTENCIA Y VELOCIDAD
AL ALCANCE DE LA MANO



XpressChef® 4i fotografiado con el accesorio de bandeja de parrilla para Panini (GR10)

TIEMPOS DE COCCIÓN RÁPIDA, RESULTADOS DE GRAN CALIDAD

ALIMENTO	XPRESSCHEF® 4i (modelos MXP*)	COCCIÓN CONVENCIONAL
Verduras a la parrilla - 1,1 kg (2.5 lb)	2:35	25:00
Pinchos de camarones	1:05	4:00
Pan vegetariano sin levadura	2:15	10:00
Panini Reuben	0:37	5:00
Salmón	2:05	30:00
Pizza de 30 cm (12")	2:47	20:00
Alitas de pollo	2:15	20:00
Papas grandes horneadas	4:55	1 hora

PUERTA ABATIBLE MÁS SEGURA

La puerta interior cae muy por debajo de la superficie de cocción para poder retirar los alimentos de la cavidad de un modo seguro



Serie 3i XpressChef®

HORNO DE ALTA VELOCIDAD

MRX523 -	3000 W de impacto + 2000 W microondas (2X Mag) + convección; sin ventilación; tres fases, 16 A
MRX52-	3000 W de impacto + 2000 W microondas (2X Mag) + convección; sin ventilación; fase única, 32 A
MRX51-	3000 W de impacto + 1000 W microondas (1X Mag) + convección; sin ventilación; fase única, 16 A
MRX51U-	3000 W de impacto + 1000 W microondas (1X Mag) + convección; sin ventilación; fase única; 13 A
MRX51A-	3000 W de impacto + 1000 W microondas (1X Mag) + convección; sin ventilación; fase única; 15 A

¡También disponible en colores!*

COMBINA 3 ENERGÍAS DE COCCIÓN



Incidencia

- 3000 W, con velocidad del ventilador ajustable 0-100 %
- Mejora el proceso de tostado y dorado



Convección

- Rango de temperatura de 95 °C a 270 °C (200 °F a 520 °F)
- Mejora el dorado



Soporte para microondas

- Opciones de 1000 W o 2000 W
- Alimentación por antena superior
- Calienta rápido, reduce el tiempo de cocción

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

- Diseño que minimiza la ocupación de espacio y maximiza la cavidad
 - Una pizza de 30 cm (12") cabe fácilmente
- Pantalla táctil HD True-Touch™
 - Pantalla tipo smartphone grande, de 178 mm (7"), totalmente personalizable
- Funcionamiento exclusivo multilingüe y universal
 - ¡Exclusivo! Admite 25 idiomas
 - El menú personalizable basado en imágenes elimina las barreras del idioma y la alfabetización
- Certificado para cocina sin ventilación
 - Instalación económica y flexible. Sin gastos adicionales de HVAC
- Cocina a pedido
 - Prepare alimentos frescos con excelente sabor y textura
 - Minimice el desperdicio. Cocine los alimentos cuando se haga el pedido
- Características exclusivas para la seguridad de los usuarios
 - ¡Exclusivo! La puerta interior cae muy por debajo de la superficie de cocción para poder retirar los alimentos de la cavidad de un modo seguro
 - Exterior fresco al tacto
- Fácil de limpiar
 - ¡Exclusivo! Revestimientos antiadherentes preinstalados en el horno
 - El enfriamiento rápido permite una limpieza acelerada al final del día
 - Tres filtros de aire que se pueden limpiar con recordatorio de «limpiar el filtro»
 - Sellado de la puerta sin juntas y de fácil limpieza
- 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 (1½")



Pantalla táctil HD True-Touch™

COCCIÓN ACCELERADA, RESULTADOS DE REFERENCIA

- Una pizza congelada de 30 cm (12") se hornea en: 2:47
- Un sándwich para el desayuno se tuesta en 0:47

APLICACIONES IDEALES

- Cafeterías
- Bares/pubs
- Tiendas de abarrotes
- Cuidado de la salud
- Servicio de habitaciones de hotel
- Barras de merienda
- Delicatessen
- Restaurantes de servicio rápido

ESTÁNDAR DE CONECTIVIDAD

WiFi, Ethernet y USB estándar.

Compatible con la aplicación de programación ACP.



*Acero inoxidable (estándar). Opciones de color negro (BL) y rojo (RD) para puertas y laterales. Para los modelos/UPC de color negro (BL) y rojo (RD), visite nuestro sitio web: www.acpsolutions.com/xpress-iq/color/

MÁS RÁPIDO. MÁS SEGURO. MÁS INTELIGENTE.



TIEMPOS DE COCCIÓN RÁPIDA, RESULTADOS DE GRAN CALIDAD

ALIMENTO	XPRESSCHEF® 3i (modelos MRX52*)	XPRESSCHEF® 3i (modelos MRX51*)	COCCIÓN CONVENCIONAL
Sándwich tostado	0:30	0:40	3:00
Sándwich para el desayuno	0:47	0:52	20:00
Bagel tostado	0:15	0:20	4:00
Salmón	2:05	2:40	30:00
Pizza de 30 cm (12")	2:47	3:07	20:00
Alitas de pollo	2:30	4:00	20:00
Tortas de cangrejo	1:12	1:42	20:00
Papas grandes horneadas	4:55	7:45	1 hora

PUERTA ABATIBLE MÁS SEGURA

La puerta interior cae muy por debajo de la superficie de cocción para poder retirar los alimentos de la cavidad de un modo seguro



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 (1½")
- *Opciones sin ventilación
 - Modelos 'V' disponibles con convertidores catalíticos (JET514V, JET519V2, JET519V3)



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!

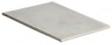
Los parámetros son los siguientes:

- 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.

DESCRIPCIÓN	ARTÍCULO N.º	SERIE DE HORNOS COMPATIBLES			DIMENSIONES (AL. X AN. X PR.)	
		2c	3i	4i		
 PIEDRA PARA HORNEAR PIZZA Ayuda a dar un toque crujiente y tostado a los panes, y las pizzas.	ST10C	X			13 x 289 x 337 mm (½ x 11 ¾ x 13 ¼ in)	
	ST10R		X		13 x 279 x 279 mm (½ x 11 x 11 in)	
	ST10X			X	13 x 368 x 368 mm (½ x 14 ½ x 14 ½ in)	
 BANDEJA DE PARRILLA PARA PANINI Deja las marcas de la parrilla (como una parrilla para panini)	JR10	X			5 x 318 x 310 mm (215 x 12 ½ x 12 1/5 in)	
	GR10			X	5 x 327 x 356 mm (215 x 12-7/8 x 14 in)	
 ESTANTE PARA PARRILLA PANINI proporciona marcas de parrilla distintivas (igual que la parrilla panini)	GPI0T		X		54 x 294 x 292 mm (2.13 x 11.56 x 11-½ in)	
 PRENSA PARA PANINI Deja marcas de panini impresas en los sándwiches	PRS10R		X		178 x 305 x 308 mm (7 x 12 x 12 ¼ in)	
	PRS10			X	229 x 300 x 306 mm (9 x 11,81 x 12,05 in)	
 PALETA PARA HORNO Ayuda a sacar alimentos y utensilios de cocina del horno · El PA10R compacto se almacena bajo los hornos de la serie 3i con el kit de patas LG10 instalado (se compra por separado)	PA10	X	X	X	64 x 508 x 302 mm (2-½ x 20 x 11 7/8 in)	
	PA10R	X	X	X	38 x 191 x 451 mm (1 ½ x 7 ½ x 17 ¾ in)	
 JUEGOS DE PATAS Eleva el horno 102 mm (4 in)	LG10		X	X	102 mm (4 in)	
	 CONJUNTO DE REVESTIMIENTOS ANTIADHERENTES Facilita la limpieza y protege los componentes del horno	TL12	X			lados, puerta
		TL10R		X		laterales, puerta, base
		TL10T2			X	laterales
TL10			X	laterales, puerta, base, fondo		
 FILTRO DE AIRE MAGNÉTICO Filtro de aire magnético extraíble/limpiable. Mejora el filtrado de partículas finas que pueden estar en el aire con instalaciones/aplicaciones seleccionadas	AF10	X			47 x 430 x 6 mm (1-7/8 x 16-3/4 x ¼ in)	
 REJILLA DEL HORNO Rejilla interior de acero inoxidable del horno	RA14	X			26 x 327 x 365 mm (1 x 12 7/8 x 14 ¾ in)	
 BANDEJA DE GOTEO/PLANCHA Facilita la limpieza. Ayuda para tostar y dorar	DR10	X			30 x 314 x 347 mm (1,19 x 12,38 x 13 7/8 in)	
 FUENTE CUADRADA DE METAL Fuente de aluminio. Facilita la limpieza	SQ10			X	25 x 371 x 371 mm (1 x 14 5/8 x 14-5/8 in)	
 ESTANTE PARA PLATOS DE COCINA Ayuda a dorar y a tostar panes, pizzas y más	CPI0		X		42 x 294 x 292mm (1-½ x 11.56 x 11-½ in)	
 PANEL DE CUBIERTA TRASERA Cubre el cable, las ventilaciones y las etiquetas para instalar en una plataforma abierta en la parte delantera de la instalación	BC10R		X		521 x 359 x 35 mm (20 ½ x 14 ¼ x 1 ¾ in)	
 ESTANTE DE ALMACENAMIENTO SUPERIOR Permite el almacenamiento de accesorios en la parte superior del horno	TS10R		X		51 x 328 x 635 mm (2" x 12,9 x 25 in)	
 CESTAS ANTIADHERENTES DE LA MALLA Superficie de cocción ideal, facilita la limpieza · NB10, TB10, SB10: fondo de malla, 2 EA	NB10			X	25 x 343 x 292 mm (1 x 13 ½ x 11-½ in)	
	TB10	X		X	25 x 257 x 305 mm (1 x 10 ¼ x 12 in)	
	SB10	X		X	22 x 152 x 308 mm (7/8 x 6 x 12 ¼ in)	
 CESTAS ANTIADHERENTES SÓLIDAS Superficie de cocción ideal, facilita la limpieza · OB10: fondo sólido, 1 EA · TB10S, SB10S, MB10S: fondo sólido, 2EA	OB10			X	29 x 356 x 356 mm (1-1/8 x 14 x 14 in)	
	TB10S	X	X	X	25 x 279 x 279 mm (1 x 11 x 11 in)	
	SB10S	X	X	X	22 x 140 x 279 mm (7/8 x 5 ½ x 11 in)	
 SOLUCIONES DE LIMPIEZA Limpiador no caustico protector para escudo de horno.	CL10W**	X	X	X	6 botellas de un litro de limpiador para hornos, 6 pulverizadores.	
	PRI0W**	X	X	X	6 botellas de un litro de protector para hornos. 6 pulverizadores.	

** Solo se hacen envíos dentro de Europa

Las medidas están en milímetros; las medidas en () son estándar en EE. UU., a menos que se indique lo contrario.

COMPARACIÓN DE SERIES

HORNOS DE ALTA VELOCIDAD XPRESSCHEF®

XpressChef®



Serie 2c



Serie 3i



Serie 4i

COCCIÓN Y PROGRAMACIÓN	RANGO DE TEMPERATURA	95° a 250 °C (200° a 475 °F)	95 °C - 270 °C (200 °F - 520 °F)	95 °C - 270 °C (200 °F - 520 °F)
	DISTRIBUCIÓN DE MICROONDAS	Antenas giratorias, parte superior	Antenas giratorias, parte superior	Doble antena oscilante lateral
	PROGRAMACIÓN	Puerto USB	Puerto USB, WiFi, Ethernet	Puerto USB, WiFi, Ethernet
	TABLEROS DE CONTROL TÁCTILES	10	N/D	N/D
	CONFIGURACIONES PROGRAMABLES	100	Más de 1200	Más de 1200
	NIVELES DE POTENCIA	11	11	11
	COCCIÓN POR ETAPAS	Sí, 4	Sí, 4	Sí, 4
CARACTERÍSTICAS DE LA CARCASA ESTÁNDAR	PANTALLA	LCD a color de 71 mm (2,8")	Pantalla táctil capacitiva HD de 178 mm (7") True-Touch™, LCD a color	Pantalla táctil capacitiva HD de 178 mm (7") True-Touch™, LCD a color
	FILTRO DE AIRE	(1) No extraíble con recordatorio de limpieza**	(3) Extraíble con recordatorio de limpieza	(2) Extraíble con recordatorio de limpieza
	REVESTIMIENTOS ANTIADHERENTES INSTALADOS	No ‡	Sí	Sí
	REJILLA	2 posiciones de rejilla, 1 estante extraíble	Superficie de cocción desmontable	1 posición de rejilla, 1 estante extraíble
	ACABADO INTERIOR/EXTERIOR	Acero inoxidable/acero inoxidable	Acero inoxidable/acero inoxidable	Acero inoxidable/acero inoxidable
	APILABLE	Sí	Sí, con carro	Sí
	APERTURA DE LA PUERTA	Se eleva y tracciona	Diseño abatible, manija ergonómica	Diseño abatible, manija ergonómica
DIMENSIONES	ESPACIO UTILIZABLE DE LA CAVIDAD	34 litros (1,2 ft³)	17,2 litros (0,61 ft³)	39 litros (1,38 ft³)
	DIMENSIONES DE LA CAVIDAD	Al: 267 mm (10 ½ in) An: 330 mm (13 in) Pr: 381 mm (15 in)	Al: 178 mm (7 in) An: 312 mm (12 ¼ in) Pr: 312 mm (12 ¼ in)	Al: 254 mm (10 in) An: 406 mm (16 in) Pr: 381 mm (15 in)
	DIMENSIONES EXTERIORES	Al: 461 mm (18 ½ in) An: 490 mm (19 ¼ in) Pr***: 671 mm (26 ½ in)	Al: 578 mm (22 ¾ in) An: 358 mm (14 ½ in) Pr***: 743 mm (29 ¼ in)	Al: 518 mm (20 ¾ in) An: 638 mm (25 ½ in) Pr***: 705 mm (27 ¾ in)
	DIMENSIONES DE LA CAJA DE ENVÍO	Al: 546 mm (21 ½ in) An: 540 mm (21 ¼ in) Pr: 756 mm (29 ¾ in)	Al: 677 mm (26 ¾ in) An: 584 mm (23 in) Pr: 883 mm (34 ¾ in)	Al: 662 mm (24 ½ in) An: 879 mm (34 ¾ in) Pr: 828 mm (32 ¾ in)

Las medidas están en milímetros. Las mediciones en () son estándar de EE. UU., a menos que se indique lo contrario.

** Accesorio de filtro de aire magnético removible disponible (n.º AF10)

*** Incluye manija

‡ Accesorio disponible para comprar por separado



El compromiso de ACP con la calidad podría resultar en un cambio en la especificación sin previo aviso.

Visite nuestro sitio web para obtener más información:
www.acpsolutions.com

COMPARACIÓN DE ESPECIFICACIONES

HORNOS DE ALTA VELOCIDAD XPRESSCHEF®

Series	MODELO/CÓDIGO UPC	POTENCIA DE COCCIÓN	CONVERTIDOR CATALÍTICO	TIEMPO DE COCCIÓN MÁXIMO	CONSUMO DE ENERGÍA	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	TIPO DE ENCHUFE	PESO PROD./ ENVÍO	LISTA DE SEGURIDAD	LISTA DE SANEAMIENTO
	4i MXP5223TLT 728028422634	3000 W radiante infrarrojo 2200 W** microondas 2000 W de impacto	S†	99:99	5800 W; 27,4 A	400 V, 50 Hz, WYE, 16 A, 3 fases, 5 cables	IEC 309 	68/79 kg (150/175 lb)		
	4i MXP5221TLT 728028422580	3000 W radiante infrarrojo 2200 W** microondas 2000 W de impacto	S†	99:99	5800 W; 27,4 A	230-240 V, 50 Hz, 32 A, monofásico	IEC 309 	68/79 kg (150/175 lb)		
	3i MRX523* 728028422900*	3000 W de impacto 2000 W** microondas	S†	99:99	5950 W; 16 A	400 V, 50 Hz, WYE, 16 A, 3 fases, 5 cables	IEC 309 	61/69 kg (134/152 lb)		
	3i MRX52* 728028422887*	3000 W de impacto 2000 W** microondas	S†	99:99	5950 W; 28,6 A	230-240 V, 50 Hz, 32 A, monofásico	IEC 309 	61/69 kg (134/152 lb)		
	3i MRX51* 728028422863*	3000 W de impacto 1000 W** microondas	S†	99:99	3680 W; 16 A	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monofásico	CEE 7/7 "Schuko" 	53/61 kg (116/134 lb)		
	3i MRX51U* 728028423006*	3000 W de impacto 1000 W** microondas	S†	99:99	2450 W; 13 A	230-240 V, 50 Hz, 13 A, monofásico	BS1363A 	53/61 kg (116/134 lb)		
	3i MRX51A* 728028423044*	3000 W de impacto 1000 W** microondas	S†	99:99	3250 W; 15 A	230-240 V, 50 Hz, 15 A, monofásico	Tipo I Australia 	53/61 kg (116/134 lb)		
	2c JET519V3 728028376869	2700 W convección 1900 W** microondas	S†	16:00	6200 W; 14 A	400 V, 50 Hz, 16 A, 3 fases, 5 cables	IEC 309 	51/53 kg (112/116 lb)		
	2c JET5193 728028376852	2700 W convección 1900 W** microondas	No	16:00	6200 W; 14 A	400 V, 50 Hz, 16 A, 3 fases, 5 cables	IEC 309 	50/52 kg (111/115 lb)		
	2c JET519V2 728028244779	2700 W convección 1900 W** microondas	S†	16:00	3100 W; 14 A	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monofásico	CEE 7/7 "Schuko" 	51/53 kg (112/116 lb)		
	2c JET5192 728028244762	2700 W convección 1900 W** microondas	No	16:00	3100 W; 14 A	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monofásico	CEE 7/7 "Schuko" 	50/52 kg (111/115 lb)		
	2c JET514V 728028244748	2700 W convección 1400 W** microondas	S†	20:00	2900 W; 13 A	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monofásico	CEE 7/7 "Schuko" 	51/53 kg (112/116 lb)		
	2c JET514 728028244731	2700 W convección 1400 W** microondas	No	20:00	2900 W; 13 A	230-240 V, 50 Hz, 16 A, monofásico	CEE 7/7 "Schuko" 	50/52 kg (111/115 lb)		
	2c JET514U 728028244755	2700 W convección 1400 W** microondas	No	20:00	2400 W; 11 A	230-240 V, 50 Hz, 13 A, monofásico	BS1363A 	50/52 kg (111/115 lb)		
	2c JET514A 728028244755	2700 W convección 1400 W** microondas	No	20:00	2900 W; 13 A	230 V, 50 Hz, 15 A, monofásico	Tipo I Australia 	50/52 kg (111/115 lb)		



Para obtener información sobre nuestra línea completa de productos, visite: www.acpsolutions.com

* Disponible en varios colores. Se muestra modelo de acero inoxidable (estándar) y UPC.

Para modelos/UPC de color negro (BL) y rojo (RD), visite nuestro sitio web: www.acpsolutions.com/xpress-iq/color/

** IEC 60705 probado

† El convertidor catalítico filtra la grasa y los olores del aire. Este producto se ajusta a las recomendaciones sobre funcionamiento sin salida de aire establecidas por NFPA96 que utiliza el método de prueba EPA202

XpressChef®

HORNOS DE ALTA VELOCIDAD XPRESSCHEF®



Para obtener información
sobre nuestra línea completa
de productos, visite:
www.acpsolutions.com



225 49th Ave. Dr. SW,
Cedar Rapids, IA 52404, EE. UU.

Teléfono: 1-800-233-2366, 1-319-368-8120
Fax: 1-319-368-8198

orders@acpsolutions.com

www.acpsolutions.com



www.linkedin.com/company/acp-inc/

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

ACP, Inc. se reserva el derecho de hacer cambios y revisiones en los materiales, el diseño y la especificación de los productos sin previo aviso.
© 2025 ACP, Inc. Todos los derechos reservados.

XPRESSCHEF® · INTERNACIONAL 50 HZ
BC_XC_50Hz_2025-01-14_ES