

# MENUMASTER<sup>®</sup> Commercial

# de projet : \_\_\_\_\_

# d'article : \_\_\_\_\_



Modèle DEC18E2 illustré

## Grande capacité

Cette catégorie de micro-ondes est idéale pour:

### Entreprises:

- Restaurants à service rapide
- Restauration rapide
- Bars et pâtisseries

### Potentiel de rendement:

- Bacon précuit et congelé, 700+ tranches par heure
- Portion de macaroni au fromage réfrigéré de 6 oz, 40+ portions par heure
- Fournée d'une livre de crevettes fraîches, 30+ fournées par heure
- 1 pomme de terre au four, 20+ par heure

### Décongélation:

- Décongèle la plupart des produits alimentaires surgelés

## Grande capacité

Four micro-ondes Menumaster à usage commercial, modèle DEC18E2

### Puissance

- Puissance de 1800 watts
- 11 niveaux de puissance vous offrant un résultat parfait et délicieux pour les produits frais, surgelés et réfrigérés - du congélateur à votre table en quelques minutes.
- Une méthode unique de distribution de chaleur uniforme dans tout l'espace de cuisson.
- L'interrupteur de sécurité est conçu pour garantir une durée de vie élevée.

### Facile à utiliser

- Jusqu'à 100 réglages programmables pour simplifier la cuisson et assurer des résultats constants.
- Option de cuisson en quatre étapes avec programmation par simple pression d'une touche. Réduit le temps de préparation, le travail et la perte de nourriture tout en fournissant des résultats constants.
- Les commandes sont faciles à utiliser et exigent une formation minimale.
- La plaquette de quantité multiple calcule le temps de cuisson approprié pour plusieurs portions.
- Fenêtre externe en verre trempé et intérieur éclairé pour surveiller sans ouvrir la porte.
- Capacité de 17 litres (0,6 pi<sup>3</sup>) pouvant accueillir un demi-récipient de cuisson de taille standard.
- Empilable pour économiser de l'espace sur le comptoir.
- Plateau intérieur en céramique scellé et encastré pour réduire les impacts assiette-plateau et contenir les fuites

### Facile d'entretien

- Revêtements intérieur et extérieur en acier inoxydable pour une apparence professionnelle et un nettoyage facile.
- Construit pour résister aux conditions du milieu de la restauration.
- Filtre à air amovible et nettoyable et rappel de nettoyage du filtre pour protéger les composants du four.
- Certifié ETL.

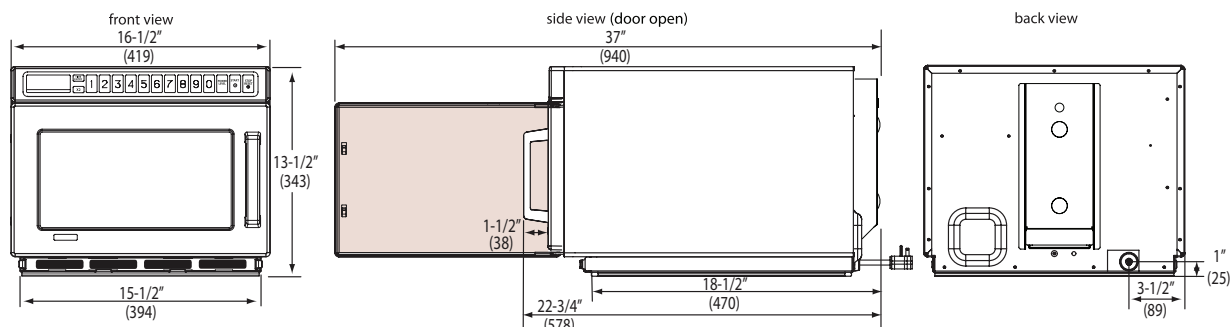


Numéro de dossier AIA #: \_\_\_\_\_

Fiche technique #: \_\_\_\_\_

# Four micro-ondes MenuMaster à usage commercial, modèle DEC18E2

## | Grande capacité



**Les dégagements d'installation** - Top: 7" (178), Les côtés: 1" (25) Retour: Aucun

Plans de KCL CADlog disponibles sur [techs@kclcad.com](mailto:techs@kclcad.com)

Fiche technique #:

Caractéristiques	
Modèle	DEC18E2 Code CUP 719881159317
Configuration	Comptoir
Système de commandes	Tactile
Touches programmables	10
Réglages programmables	100
Temps de cuisson maximal	60:00
Niveaux de puissance	11
Décongélation	Oui, niveau de puissance 2
Option de saisie de temps	Oui
Distribution des micro-ondes	Doubles antenne rotatives, dessus et bas
Magnétrons	2
Affichage	DEL
Empilable	Oui
Cuisson par étapes	Oui, 4
Éclairage intérieur	Oui
Ouverture de la porte	Poignée à tirer
Signal	Réglable, fin de cycle
Filtre à air	Oui, amovible avec rappel de nettoyage
Réglage Portions multiples	Oui, jusqu'à 2 portions
Dimensions extérieures	H 343 (13 1/2") L 419 (16 1/2") P** 578 (22 3/4")
Dimensions intérieures	H 171 (6 3/4") L 330 (13") P 305 (12")
Profondeur de la porte	940 mm (37"), ouverture de plus de 90°
Espace intérieur utilisable	17 litres (0,6 pied cube)
Revêtement extérieur	Acier inoxydable
Revêtement intérieur	Acier inoxydable avec plateau en céramique scellé
Consommation d'énergie	2900 W, 12,6 A
Puissance de sortie *	Micro-ondes de 1800 W*
Source d'alimentation	230V, 50 Hz, 16 A monophasé
Type de fiche / cordon	CEE 7/7 "Schuko" 1,7m (5' 6")
Fréquence	2450 MHz
Poids du produit	31 kg (68 livres)
Poids à l'expédition (approx.)	34 kg (74 livres)
Dimensions de la boîte d'expédition	H 473 (18 5/8") L 556 (21 7/8") P 625 (24 5/8")

### Specifications

Le panneau de commande à 10 touches du four micro-ondes à usage commercial doit posséder jusqu'à 100 réglages programmables et le réglage de cuisson automatique jusqu'à deux portions. La minuterie de cuisson doit être de 60 minutes, de type compte à rebours avec une option de saisie de temps et une alarme sonore de fin de cycle ajustable. L'affichage à DEL sera rétro-éclairé et inclura un relevé de température. Il doit y avoir 11 niveaux de puissance, le mode de cuisson en 4 étapes et le mode de décongélation à 20% de la puissance ou au niveau de puissance 2. La puissance du four micro-ondes doit être de 1800 watts, distribuée par deux magnétrons possédant chacun une double antenne rotative pour une diffusion de chaleur de qualité supérieure et uniforme dans tout le four. La porte robuste doit posséder une fenêtre externe en verre trempé et une poignée à tirer avec possibilité d'ouverture de plus de 90° pour faciliter l'accès. Une lumière intérieure doit faciliter la supervision sans ouvrir la porte. Le vaste espace intérieur de 17 litres (0,6 pied cube) doit pouvoir contenir un demi-récipient de cuisson d'une profondeur standard de 152 mm (6"). Le plateau intérieur en céramique doit être scellé et encastré dans le fond du four pour réduire les impacts récipient-plateau. Le four doit avoir un revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable et être empilable pour économiser de l'espace de comptoir et de rayonnage. Le four doit avoir une protection contre les éclaboussures amovible et nettoyable. Le filtre à air doit être facilement accessible et amovible en face frontale du four et doit avoir une fonction de rappel «nettoyage de filtre». Le four micro-ondes doit être conforme aux normes de sécurité et d'hygiène ETL de la U.S. Department of Health and Human Services.



Les mesures sont en millimètres

\* Testé selon la norme CEI 60705

\*\* Inclut la poignée