



Modèle MSO5353

Grand Volume

Cette catégorie de micro-ondes est idéal pour...

Applications:

- Ecoles
- Établissements de santé
- Buffets
- Cafétérias
- Stades
- Supermarchés
- Restaurant de cuisine rapide

Décongeler:

- Décongèle la plupart des produits alimentaires surgelés

Potentiel de débit:

- 4.5 kg pommes de terre rouges, 5 par heure
- 3.5 kg légumes surgelés, 6 par heure
- 1 kg crevette, 24 par heure

Grand Volume

Micro-ondes Commercial Menumaster Modèle MSO5353

Puissance de sortie

- 3500 watts of puissance restituée.
- 11 niveaux de puissance pour des résultats consistants et délicieux pour les aliments congelés, réfrigérés et frais - du congélateur à la table en quelques minutes.
- La méthode unique de distribution d'énergie fournit un chauffage supérieur et uniforme dans toute la cavité.

Utilisation Simple

- Une grande cavité de 45L peut recevoir deux plats standards de 10 cm de profondeur.
- Jusqu'à 100 éléments de menu programmables peuvent être utilisés pour simplifier la cuisson et assurer des résultats cohérents.
- Port USB compatible avec les lecteurs flash standard, met à jour la programmation en quelques secondes.
- Options de cuisson en quatre étapes avec programmation à une touche. Réduit le temps de préparation, le travail et le gaspillage alimentaire tout en fournissant des résultats cohérents.
- Porte transparente et intérieur éclairé pour surveiller sans ouvrir la porte.
- L'étagère intérieure en céramique est encastrée pour réduire l'impact de la plaque à l'étagère et garder les déversements confinés.
- Le bouton "Quantity" ajuste automatiquement le temps requis pour deux portions.

Entretien facile

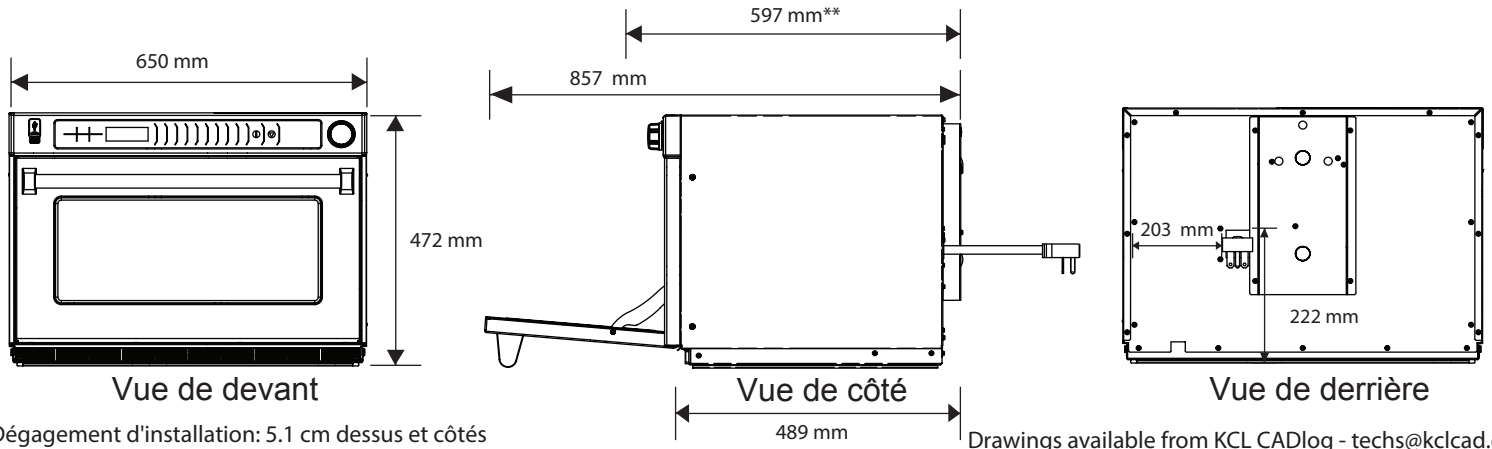
- Extérieur et intérieur en acier inoxydable pour un nettoyage facile et un aspect professionnel.
- Construit pour résister à l'environnement de restauration.
- Filtre à air magnétique pour un retrait et un nettoyage faciles.
- Nettoyez le rappel du filtre pour protéger les composants du four.




Intertek Intertek



Micro-ondes Commercial MenuMaster Modèle MSO5353 | Grand Volume



Specification #:

Caractéristiques	
Modèle	MSO5353 Code UPC TBD
Configuration	Comptoir
Système de contrôle	Touche w/ cadrant
Niveau de puissance	10
Nb de programmes	100
Temps de cuisson max.	60 minutes
Niveaux de puissance	11
Décongélation	Oui, 2 niveaux de puissance
Bouton de temps de cuisson	Oui
Option de saisie de temps	Oui
Distribution des micro-ondes	Antennes supérieure et inférieure
Magnétrons	4
Affichage	LCD
Cuisson par étapes	Oui, 4
Eclairage à l'intérieur	Oui, LED
Ouverture de porte	Tirer vers le bas
Type de porte	Fenêtre
Nombre de fermetures	2
Matériau de la fenêtre	Verre
Filtre à air avec rappel	Oui
Empilable	Oui
Signal	Oui
Paramètre de portions multiples	Yes, x2
Dimensions extérieures	H 472 mm L 650 mm P** 597 mm
Cavity Dimensions	H 251 mm L 535 mm P 330 mm
Profondeur de la porte	857 mm, porte abattante
Espace de cavité utilisable	45 litres
Finition extérieure	Acier inoxydable
Finition intérieure	Acier inoxydable avec plateau en céramique encastré et étagère amovible
Consommation d'énergie	5200 W
Puissance restituée*	3500 W* Micro-ondes
Source d'énergie	400 V, 50 Hz, en étoile, 16 A, triphasé, 5 fils
Configuration électrique / Cordon	IEC 309 2.4m 
Frequence	2450 MHz
Poids du produit	66 kgs
Poids d'expédition (approx.)	73 kgs
Taille du colis à l'expédition	H 667 mm L 768 mm P 565 mm

Caractéristiques

Le panneau de commande à 10 touches du micro-ondes commercial doit être programmable et avoir la capacité de programmer jusqu'à 100 éléments de menu. Il doit également avoir une capacité de cuisson automatique pour deux portions au maximum. La minuterie de cuisson ne doit pas durer plus de 60 minutes, un compte à rebours avec une option d'entrée de temps et un signal sonore de fin de cycle réglable. L'écran LCD doit être rétro-éclairé. Il doit y avoir 11 niveaux de puissance, 4 niveaux de cuisson et le mode de décongélation à une puissance de 20%. La sortie micro-ondes doit être de 3 500 watts distribués par quatre magnétrons, chacun avec une antenne rotative pour assurer un chauffage uniforme dans toute la cavité. La porte robuste doit avoir une fenêtre en verre trempé et une porte coulissante pour un accès facile. Un éclairage intérieur doit faciliter la surveillance sans ouvrir la porte. La grande cavité de 45 litres doit pouvoir contenir deux plats normaux de 102 mm de profondeur. L'étagère intérieure en céramique doit être encastrée pour réduire l'impact de la plaque à l'étagère. Le four doit avoir un intérieur et un extérieur en acier inoxydable et être empilable pour économiser de l'espace sur le comptoir et sur l'étagère. Le four doit avoir une fonction de rappel «filtre propre».

