

# Jetwave III

DS1400E

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ПЕЧЬ

## Будущее кулинарии — здесь.

### Menumaster® Jetwave III

Новая улучшенная печь Jetwave III стабильно печет, румянит и поджаривает пищу до четырех раз быстрее, чем при использовании традиционных способов приготовления пищи.

### Основные характеристики

- ◆ Сочетает 250° С нагрев с помощью конвекции и 1400 Вт — мощность СВЧ-генератора.
- ◆ Объем 34 л позволяет легко устанавливать стандартные формы размером в четверть противня.
- ◆ 100 программируемых пунктов меню упрощает приготовление пищи.
- ◆ Возможность приготовления блюд в четыре этапа за одно касание. Уменьшение времени приготовления пищи, трудозатрат и пищевых отходов при обеспечении устойчивых результатов.
- ◆ 11 уровней мощности, гарантирующие великолепный результат приготовления блюд из замороженных и свежих продуктов. Пища может попасть из морозильника на стол за считанные минуты.
- ◆ EZCard обновляет программы за считанные секунды (опция)
- ◆ Удобные средства управления, легкие в использовании и требующие минимальной подготовки пользователя.
- ◆ Долговечная внешняя поверхность из нержавеющей стали для многих лет использования в общественном питании.
- ◆ Сервис по всему миру сводит любой простой к абсолютному минимуму.
- ◆ Полная гарантия на 1 год.



## MENUMASTER®

### Jetwave III™

*Мощный и эффективный способ,  
чтобы...*

- ◆ Увеличить прибыль и продажи блюд
- ◆ Расширить меню и идти в ногу с изменяющимися тенденциями
- ◆ Готовить по требованию более свежую и горячую пищу

### Максимизируйте свою прибыль

Теперь любое предприятие общественного питания может увеличить свой доход, расширив меню закусками, бутербродами, десертами и пиццей. Печь Menumaster Jetwave идеально подходит для:

Питание в неформальной обстановке	Киоски	Кофейни
Бары/Гриль-бары	Закусочные	Круглосуточные магазины
Ресторанные дворики	Арендванные помещения	Обслуживание в номерах отелей во внеурочное время
Клубы	Рестораны быстрого обслуживания	И многое другое!

# Jetwave III

DS1400E


ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ПЕЧЬ

## MENUMASTER®

### Jetwave III™

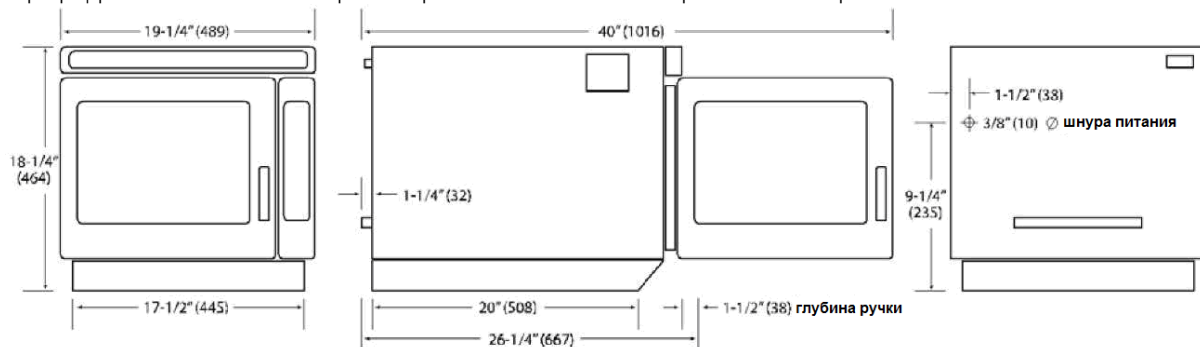
#### ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код UPC	883049126357
Конфигурация	Настольная
Система управления	Сенсорная
Программируемые кнопки	0-9
Всего программируемых настроек	100
Таймер приготовления	99:59, обратный отсчет
Уровни мощности	11
Размораживание	Нет
Возможность ввода времени	Да
Система распределения микроволн	Вращающаяся антенна
Магнетрон(ы)	1
Дисплей	ЖК-дисплей
Установка друг на друга	Да
Этапы приготовления	4 этапа
Система открытия дверцы	Ручка "подними и потяни"
Индикатор температуры	Да
Максимальная температура духовки	475° F (250°C)
Время разогрева	7 минут при 230°C (450°F)
Меню управления EZCard	Да
Гарантия	Полная 1-летняя

Корпус	Внешние размеры	Полезные внутренние размеры
Высота	18-1/4" (464 мм)	10-1/2" (266 мм)
Ширина	19-1/4" (489 мм)	13" (330 мм)
Глубина (общая с ручкой)	26-1/4" (667 мм)	15" (381 мм)
Глубина (дверь открыта на 90°)	40" (1016 мм)	
Полезный внутренний объем	34 л	
Материал внешней поверхности	Нержавеющая сталь	
Отделка рабочей камеры	Нержавеющая сталь	
<b>Электрические характеристики</b>		
Энергопотребление	3400 Вт	
Выходная мощность	2700 Вт (конвекция) 1400 Вт (микроволновое излучение)	
Источник питания	230 В, 50 Гц, 16 А, одна фаза	
Конфигурация вилки	CEE 7/7 "Schuko"; 16 А	
Частота	2450 МГц	
Длина шнура питания	5' (1,5 м)	
<b>Вес/сведения о поставке</b>		
Вес нетто	95 фунтов (43 кг)	
Ориентировочно при поставке	102 фунта (46 кг)	
Размер упаковочной коробки	28-1/4" Д x 21-3/4" Ш x 21-1/2" Г (718 мм x 553 мм x 546 мм)	

Постоянное стремление ACP обеспечить качество своей продукции может привести к изменениям характеристик без предварительного уведомления.

Сертифицирована в соответствии с конкретными требованиями IEC60335-2-90 к промышленным микроволновым печам.



Форма №MCO0706-1 ред. 7/10  
©2009 ACP, Inc.  
Отпечатано в США

Дополнительные сведения о любой из наших замечательных промышленных микроволновых печей см. на веб-сайте [www.acpsolutions.com](http://www.acpsolutions.com)

