



HORNOS DE VAPOR Y MICROONDAS PARA USO COMERCIAL

HORNOS DE COMBINACIÓN DE ALTA VELOCIDAD

Amana[®] Commercial

CATÁLOGO
DE LA LÍNEA
COMPLETA DE
PRODUCTOS

CAMBIANDO LA MANERA DE COCINAR EN EL MUNDO

ACP
INC.

ÍNDICE

ÍNDICE ALFABÉTICO DE MODELOS

	ACE14N.....	9
	ACE14V.....	9
	ACE19N.....	9
	ACE19V.....	9
	ACS511TS.....	21
	AFS518TS.....	20
	AJET514.....	9
	AMSO22	16
	AMSO35	16
	ARX1.....	6
	ARX2.....	6
	AXP22T.....	8
	AXP22TLT.....	8
	HDC12A2	19
	HDC1815.....	19
	HDC182	19
	HDC212	19
	OnCue™ AOC24	15
	RC17S2	18
	RC22S2	18
	RC30S2	18
	RCS10DSE	21
	RCS10TS	21
	RFS12TS	20
	RFS18TS	20
	RMS10DS.....	22
	RMS10TS	22

CONTENIDO

Índice alfabético, Índice.....	2
¿Qué es ACP? Fabricado en EE. UU., Ali Group ..	3
El mejor servicio y la mejor asistencia en la industria	4
Xpress® línea de alta velocidad	5
Hornos de velocidad serie ARX	6
Hornos de velocidad serie AXP	8
Hornos de velocidad serie ACE	9
Comparaciones de especificaciones de Xpress®	10
Accesorios para hornos Xpress®	12
Accesorios para microondas	13
Guía rápida para funciones de microondas .	14
Ventajas de las potencias superiores.....	14
Microondas serie OnCue™	15
Microondas serie AMSO	16
Microondas serie RC	18
Microondas serie HDC	19
Microondas serie RFS	20
Microondas serie RCS	21
Microondas serie RMS	22
Comparación de especificaciones de microondas	23

<i>Línea de productos</i>	<i>Usos por día</i>
CHEF ESPECIALIZADO	125 A MÁS DE 200
CHEF	125 A MÁS DE 200
RESTAURANTE	50 A 125
VALOR	50

Hechos históricos notables sobre los productos comerciales Amana®

1934	Fundada por George Foerstner en Amana, Iowa. La línea original de productos incluía refrigeradores de bebidas y cámaras frigoríficas. Con el tiempo, la línea de productos se amplió e incluyó una línea completa de electrodomésticos para hogares (como hornos microondas), hornos microondas para uso comercial y hornos microondas para uso industrial.
1947	Raytheon produjo el primer horno de microondas del mundo.
1965	Amana se convirtió en una filial de propiedad absoluta de Raytheon Company.
1967	Amana introdujo Radarange™, el primer horno de microondas portátil de 115 voltios para encimeras
1969	Amana lanzó el primer horno de microondas para uso comercial. Raytheon finalmente vendió Amana® Appliances. Los propietarios de la empresa después de Raytheon fueron Goodman Manufacturing, Maytag y Whirlpool.
2006	Whirlpool vendió parte de sus negocios, que incluyó los productos para uso comercial de Amana, no directamente relacionados con electrodomésticos. La división de Amana de productos para uso comercial fue adquirida por AGA Foodservice Group
2007	AGA vendió la compañía de productos para uso comercial Amana y otras empresas de equipos para el servicio de alimentos para concentrarse en los electrodomésticos.
2007	La empresa de productos para uso comercial Amana pasó a formar parte de Ali Group, la empresa italiana de equipos para servicios de alimentos para uso comercial.
Hoy	ACP, Inc. sigue siendo líder en soluciones de cocción de alta velocidad para la industria de servicios de alimentos. Las marcas de ACP, Inc. incluyen Amana® Comercial y MenuMaster® Comercial.

PRODUCTOS PARA COCINA RÁPIDA

ACP, Inc. es el fabricante de los hornos microondas y de vapor de alta velocidad para uso comercial MenuMaster® y Amana®.

- El único fabricante de hornos de microondas que se dedica exclusivamente al negocio de hornos microondas para uso comercial
- Líder en el mercado de hornos microondas para uso comercial, la marca en la que confían las principales cadenas de restaurante
- Amana, con medio siglo de dedicación a la investigación y el desarrollo, lanzó al mercado el primer horno de microondas para uso comercial en 1969

FABRICADO EN EE. UU.

ACP, Inc., situada en el centro de EE. UU., tiene el orgullo de ser el único fabricante de hornos de microondas para uso comercial de EE. UU.

Modelos que se fabrican en EE. UU:

- | | | |
|-----------|------------|-----------|
| • ACE14N | • AMSO35 | • HDC212 |
| • ACE14V | • AMSO22 | • HDC182 |
| • ACE19N | • ARX1 | • HDC1815 |
| • ACE19V | • ARX2 | • HDC12A2 |
| • AJET514 | • AXP22T | • RC30S2 |
| • AOC24 | • AXP22TLT | • RC22S2 |
| | | • RC17S2 |

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Ali Group, fundado en 1963 por Luciano Berti, es una empresa italiana con sede central en Milán, Italia y que realiza operaciones en Chicago, Illinois, EE. UU. La empresa, a través de sus subsidiarias, diseña, fabrica, comercializa y realiza el mantenimiento de una amplia línea de equipos en el sector de servicio de alimentos para uso comercial e institucional. Las principales cadenas de hoteles y restaurantes, así como también restaurantes independientes, hospitales, escuelas, aeropuertos, instituciones penitenciarias y cantinas utilizan los equipos fabricados por la empresa.

Ali Group y sus 76 marcas globales emplean a más de 10 000 personas en 30 países y, en términos de ventas, es uno de los mayores grupos del mundo en esta industria. Tiene 57 centros de producción en 15 países y filiales de ventas y servicios en todo Europa, en Norteamérica, Sudamérica, Oriente Medio y Asia Pacífico.

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

SERVICIOS DE ASISTENCIA

Listos para ayudarlo

CENTRO DE ASISTENCIA COMSERV. 24/7

Servicio de primer nivel con solo una llamada...

Para servicios de programación, instrucciones de programación o asesoramiento técnico, el centro de asistencia técnica ComServ de ACP está para ayudarlo.

ComServ es su conexión con nuestra amplia red de prestadores de servicios, con décadas de experiencia.

Las llamadas se responden las 24 horas del día... los 7 días de la semana... los 365 días del año.



- Asistencia al cliente
- Envíos de servicio
- Asistencia técnica en vivo
- Entrega de repuestos de emergencia

Llámenos:

1-866-426-2621 o 1-319-368-8195

Visítenos en internet:

www.acpsolutions.com/service-support-center

Envíenos un correo electrónico:

commercialservice@acpsolutions.com

CENTRO CULINARIO

Mejoramos aún más la asistencia al cliente...

Cada horno cuenta con el respaldo de un equipo culinario de chefs y científicos de alimentos en nuestra cocina para uso comercial totalmente equipada. El equipo culinario de ACP ofrece asistencia, que incluye la información y la ayuda necesarias para llevar su menú a un nivel superior.

- Elaboración de menú
- Tiempos de cocción



Constantemente estamos examinando y probando las últimas tendencias en comida y elaborando nuevas recetas para nuestros hornos. Todo esto se publica en nuestro sitio web.

Visítenos en internet:

www.acpsolutions.com

Envíenos un correo electrónico:

testkitchen@acpsolutions.com



LO MEJOR EN LA INDUSTRIA POR MÁS DE 25 AÑOS

Los hornos microondas Amana® Comercial han sido reconocidos, año tras año como los "mejores microondas de la industria" para uso comercial. Nuestro compromiso con la calidad y el servicio nos permitió forjar una reputación como líder en la industria de hornos de microondas para uso comercial.

ACP - CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015

Desde el diseño hasta el servicio, ACP ha obtenido la certificación de marca de calidad ISO— el índice de valoración de calidad más prestigioso que existe en la actualidad. Nuestro cumplimiento con las normas de calidad y confiabilidad más rigurosas garantizan que nuestros productos ofrezcan un valor y un rendimiento superior.

Vale la pena destacar...

Además de tener certificación ISO-9001, los productos de ACP, Inc. cumplen con los estándares establecidos por ETL, UL, NSF, CSA, IEC y FDA/CDRH, y los superan.

HORNOS DE ALTA VELOCIDAD



Potencia y velocidad para hornear, tostar y dorar todo lo que necesita.

Una diversa línea de hornos de alta velocidad que ofrecen una variedad de tamaños, capacidades y tecnologías de cocción. Descubra el horno de alta velocidad ideal para su actividad.



SERIE ARX

Tecnologías de cocción

- Impacto
- Convección
- Con microondas

Norma de cocción sin salida de aire

- Certificación para funcionar sin salida de aire

Pantalla táctil HD True-Touch™

Estándar de conectividad



15 veces más rápido que los hornos convencionales.

- Pizza congelada de 12" (30 cm) se hornea en:
 - 2:50 (unidad de 2000 vatios)
 - 3:10 (unidad de 1000 vatios)



SERIE AXP

Tecnologías de cocción

- Impacto
- Convección
- Con microondas
- Radiante infrarrojo

Norma de cocción sin salida de aire

- Certificación para funcionar sin salida de aire

Pantalla táctil HD True-Touch™

Estándar de conectividad



15 veces más rápido que los hornos convencionales.

- Pizza congelada de 12" (30 cm) se hornea en 2:50



SERIE ACE

Tecnologías de cocción

- Convección
- Con microondas

Opciones sin salida de aire

- Ciertos modelos disponibles

Controles en tablero táctil

Estándar de conectividad USB



4-10 veces más rápido que los hornos convencionales.

- Pizza congelada de 12" (30 cm) se hornea en:
 - 3:45 (unidad de 1900 vatios)
 - 5:00 (unidad de 1400 vatios)

Serie ARX

LÍNEA XPRESS® |
XPRESS IQ™

Modelos:

ARX2 - Microondas - 2000 vatios (2x Mag)

ARX1 - Microondas - 1000 vatios (1x Mag)

*¡También disponible en colores!**

¡NUEVO!



Ideal para los siguientes lugares:

- Cafeterías
- Bares y pubs
- Tiendas de conveniencia
- Locales satélite
- Centros de atención médica
- Servicio de habitaciones de hotel
- Snack bars
- Delis
- Restaurantes de servicio rápido



Combina energías de cocción:



Impacto

- 3000 vatios
- Velocidad del ventilador (0-100 %) fácilmente ajustable
- Mejora el proceso de tostado y dorado



Convección

- Rango de temperatura: 200 ° - 520 °F (95 ° - 270 °C)



Con microondas

- Opciones de 1000 vatios o 2000 vatios
- Antena superior de transmisión
- Se calienta rápidamente, reduce el tiempo de cocción.

Estándar de conectividad



Características y beneficios

- Espacio minimizado, diseño con cavidad maximizada
 - Tamaño compacto que cabe sobre un mostrador profundo de 28" (71 cm)
 - Tiene capacidad para una pizza de 12" (30 cm)
- Pantalla táctil HD True-Touch™
 - Totalmente adaptable, pantalla tipo smartphone grande de 7" (178 mm)
- Funcionamiento universal exclusivo, varios idiomas
 - Admite 25 idiomas. Personalizable, el menú con imágenes elimina las barreras del idioma y de la alfabetización
- Estándar de conectividad
 - Wi-Fi, Ethernet y USB Smart
- Certificación para cocción sin salida de aire
 - Instalación económica y flexible. Sin gastos adicionales de sistemas de ventilación
- Cocina a pedido
 - Prepare alimentos frescos con excelente sabor y textura Minimiza el desperdicio. Cocine cuando se hace un pedido
- Características de seguridad exclusivas para el personal
 - La puerta interior desciende bien por debajo de la superficie de cocción para retirar de manera segura los alimentos de la cavidad de cocción
- Fácil de limpiar
 - Exclusivos revestimientos antiadherentes preinstalados para horno.
 - Enfriamiento rápido que permite acelerar la tarea de limpieza al final del día
 - Tres filtros de aire con un recordatorio de "limpiar filtro"
- Se pueden usar utensilios de metal para cocina
 - No se necesitan utensilios especiales para cocina, sin gastos adicionales.
 - Altura máxima de bandeja metálica: 1½" (38 mm) de alto



Más rápido. Más seguro.
Más inteligente.

Cocina 15 veces más rápido que los hornos convencionales.

- Pizza congelada de 12" (30 cm) se hornea en 2:50
- Sándwich para el desayuno se tuesta en 0:50

Pantalla táctil HD True-Touch™

Puerto USB

Compare los tiempos de cocción:

Alimento	Cocción convencional	ARX2	ARX1
Sándwich tostado	3:00	0:30	0:40
Sándwich para el desayuno	20:00	0:50	0:55
Bagel tostado	4:00	0:15	0:20
Salmón	30:00	2:05	2:40
Pizza de 30 cm (12")	20:00	2:50	3:10
Alitas de pollo	20:00	2:30	4:00
Tortas de cangrejo	20:00	1:15	1:45
Papa grande horneada	1 hora	4:55	7:45

Revestimientos antiadherentes preinstalados para horno

Tiene capacidad para una pizza de 12" (30 cm)

¡Disponible en varios colores!



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

Serie AXP

LÍNEA XPRESS®

Modelos:

- AXP22TLT** - incluye sistema completo de revestimientos antiadherentes
- AXP22T** - incluye sistema de revestimientos antiadherentes laterales

Cocina 15 veces más rápido que los hornos convencionales.

- 2,5 lb (1,1 kg) de verduras frescas se asan en 2:35
- Una pizza congelada de 14" (356 mm) se hornea en 2:50



Ideal para los siguientes lugares:

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

Puerto de unidad flash USB



Combina energías de cocción:



Impacto

- 2000 vatios
- Velocidad del ventilador (0-100 %) fácilmente ajustable
- Mejora el proceso de dorado



Convección

- Rango de temperatura: 200° - 520° F (95° - 270° C)



Radiante infrarrojo

- 3000 vatios
- Mejora el proceso de tostado, dorado y da un aspecto crujiente



Con microondas

- 2200 vatios
- Antenas de doble lado
- Se calienta rápidamente, reduce el tiempo de cocción

Estándar de conectividad



Características y beneficios

- Exterior compacto, interior grande
 - Tiene capacidad para una pizza de 14" (356 mm)
- Pantalla táctil HD True-Touch™
 - Totalmente adaptable, pantalla tipo smartphone de 5" (127 mm)
- Funcionamiento universal, varios idiomas
 - Admite 25 idiomas. Personalizable, el menú con imágenes elimina las barreras del idioma y de la alfabetización
- Estándar de conectividad
 - Wi-Fi, Ethernet y USB
- Certificación para cocción sin salida de aire
 - Instalación económica y flexible. Sin gastos adicionales de sistemas de ventilación
- Cocina a pedido
 - Prepare alimentos frescos con excelente sabor y textura. Minimiza el desperdicio. Cocine cuando se hace un pedido
- Características de seguridad para el personal
 - La cubierta del elemento infrarrojo de porcelana mejora la seguridad del operador y simplifica el mantenimiento
 - La puerta interior desciende bien por debajo de la superficie de cocción para retirar de manera segura los alimentos de la cavidad de cocción
- Fácil de limpiar y mantener
 - Piso del horno con ángulo exclusivo para una limpieza rápida y fácil
 - Dos filtros de aire con un recordatorio de "limpiar filtro"
 - Exclusivos revestimientos de horno antiadherentes preinstalados (AXP22T - 2 revestimientos; AXP22TLT - 5 revestimientos)
- Se pueden usar utensilios de metal para cocina
 - No se necesitan utensilios especiales para cocina, sin gastos adicionales.
 - Altura máxima de bandeja metálica: 1½" (38 mm) de alto

Serie ACE

LÍNEA XPRESS®

Modelos:

ACE19V*	Microondas de 1900 vatios, 60Hz sin salida de aire
ACE19N	Microondas de 1900 vatios 60 Hz
ACE14V*	Microondas de 1400 vatios, 60Hz sin salida de aire
ACE14N	Microondas de 1400 vatios, 60 Hz
AJET514	Microondas de 1400 vatios, 50 Hz

Hornea 4-10 veces más rápido que los hornos convencionales.

- Bandeja de galletas horneadas desde cero en 3:30
- Un sándwich de jamón y queso se calienta en 1:10



Ideal para los siguientes lugares:

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



**Colores adicionales disponibles por solicitud.

¡Disponible en opciones de atractivos colores!

Combina energías de cocción:



Convección

- 2700 vatios
- Rango de temperatura: 150 ° - 475 °F (65 ° - 250 °C)
- Mejora el proceso de tostado y dorado



Con microondas

- Opción de 14000 vatios o 1900 vatios
- Antena superior de transmisión

Panel de control con iconos fácil de entender



Conectividad de USB estándar



Características y beneficios

- **Tamaño compacto**
 - Dimensiones exteriores: 18 1/8" (460 mm) de alto, 19 1/4" (489 mm) de ancho, 26 1/2" (673 mm) de profundidad
 - Tiene capacidad para una pizza de 12" (30 cm)
 - Apilable, lo que aumenta el rendimiento y ahorra espacio en el mostrador
- **Conectividad de USB estándar**
 - Actualiza la programación en segundos con unidad flash USB
- **Plataforma de cocción flexible**
 - Utilice cualquier combinación de energía por convección y microondas
 - Cocina fácilmente una variedad de elementos del menú
- **Flexibilidad de programación**
 - Disponible solo con modalidad "microwave only" (solo microondas)
- **Cocina a pedido**
 - Prepare alimentos frescos con excelente sabor y textura Cocine cuando se hace un pedido
- **Filtro de aire extraíble con recordatorio para limpiarlos**
 - Magnético – fácil de quitar
- **Manija ergonómica, que se levanta y se tracciona, fácil de usar**
- **Se pueden usar utensilios de metal para cocina**
 - No se necesitan utensilios especiales para cocina, sin gastos adicionales.
 - Altura máxima de bandeja metálica: 1 1/2" (38 mm) de alto
- ***Opciones sin salida de aire**
 - Modelos "V" con convertidores catalíticos (ACE14V, ACE19V)



AHORRO DE ENERGÍA POR DISEÑO

Los hornos de combinación de alta velocidad ACP fusionan energía de microondas con otras tecnologías comprobadas y ofrecen ahorro de energía con respecto a los equipos de cocina 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 consumo de energía.

Además, no se necesitan costosos sistemas de ventilación.

Costos de energía por consumo de vatios y potencia...

MODELOS DE HORNOS	CONSUMO DE ENERGÍA	COSTO POR DÍA (USD)
ACE14N/V	3200 vatios	\$1,25
ACE19N/V	5300 vatios	\$1,49
ARX1	3600 vatios	\$1,68
ARX2	5950 vatios	\$1,82
Serie AXP	5700 vatios	\$2,67

Parámetros:

- Costos de energía: \$0,11 kWh[†]
- Ciclos de cocción por día: 100 ciclos de cocción
- Tiempos de cocción comunes: 60 segundos

[†] Estimación de costos de energía en función del Informe de Análisis y Estadísticas Independientes de la Administración de Información Energética de EE. UU. para el uso de energía con fines comerciales.

COMPARACIÓN DE SERIES

HORNOS DE ALTA VELOCIDAD XPRESS®



SERIE ARX

SERIE AXP

SERIE ACE

COCCIÓN Y PROGRAMACIÓN	RANGO DE TEMPERATURA	200° - 520 °F (95° - 270 °C)	200° - 520 °F (95° - 270 °C)	150° - 475 °F (65° - 250 °C)
	DISTRIBUCIÓN DE MICROONDAS	Antenas giratorias superiores	Doble antena oscilante lateral	Antenas giratorias superiores
	PROGRAMACIÓN	Puerto USB, Wi-Fi, Ethernet	Puerto USB, Wi-Fi, Ethernet	Puerto USB
	BOTONES DE CONTROL TÁCTILES	N/C	N/C	10
	CONFIGURACIONES PROGRAMABLES	1200+	1200+	100
	NIVELES DE POTENCIA	11	11	11
	COCCIÓN POR ETAPAS	Sí, 4	Sí, 4	Sí, 4

CARACTERÍSTICAS DE LA ESTRUCTURA ESTÁNDAR	PANTALLA	Pantalla táctil capacitiva, LCD color de 7" (178 mm)	Pantalla táctil capacitiva, LCD color de 5" (127 mm)	LCD con retroiluminación LED
	FILTRO DE AIRE	Sí, 3 extraíbles, con recordatorio de limpieza del filtro	Sí, 2 extraíbles, con recordatorio de limpieza del filtro	Sí, 1 extraíble, con recordatorio de limpieza del filtro
	REJILLA	Superficie de cocción extraíble	Posición para 1 rejilla, 1 rejilla extraíble	Posiciones para 2 rejillas, 1 rejilla extraíble
	ACABADO INTERIOR/ EXTERIOR	Acero inoxidable/Acero inoxidable	Acero inoxidable/Acero inoxidable	Acero inoxidable/Acero inoxidable
	APILABLE	Sí, con carro	Sí	Sí
	APERTURA DE LA PUERTA	Mango ergonómico que se tira hacia abajo	Mango ergonómico que se tira hacia abajo	Se levanta y se tracciona

DIMENSIONES	ESPACIO UTILIZABLE DE LA CAVIDAD	0,61 pies cúbicos (17,2 litros)	1,38 pies cúbicos (39 litros)	1,2 pies cúbicos (34 litros)
	DIMENSIONES DE LA CAVIDAD	Altura: 7" (178 mm) Ancho: 12 ¼" (312 mm) Profundidad: 12 ¼" (312 mm)	Altura: 10" (254 mm) Ancho: 16" (406 mm) Profundidad: 15" (381 mm)	Altura: 10 ½" (267 mm) Ancho: 13" (330 mm) Profundidad: 15" (381 mm)
	DIMENSIONES EXTERIORES	Altura: 22 ¾" (578 mm) Ancho: 14 ½" (358 mm) Profundidad*: 29 ¼" (743 mm)	Altura: 20 ¾" (518 mm) Ancho: 25 ½" (638 mm) Profundidad*: 27 ½" (699 mm)	Altura: 18 ½" (460 mm) Ancho: 19 ¼" (489 mm) Profundidad*: 26 ½" (673 mm)
	DIMENSIONES DE LA CAJA DE ENVÍO	Altura: 25" (635 mm) Ancho: 18" (457 mm) Profundidad: 35 ½" (902 mm)	Altura: 32 ½" (826 mm) Ancho: 28 ¼" (717 mm) Profundidad: 34 ¾" (883 mm)	Altura: 21 ½" (546 mm) Ancho: 21 ¼" (540 mm) Profundidad: 29 ¾" (756 mm)

COMPARACIÓN DE ESPECIFICACIONES

HORNOS DE ALTA VELOCIDAD XPRESS®



Modelo / Código UPC	Potencia de cocción	Magnetrones	Convertidor catalítico	Revestimientos antiadherentes instalados	Máx. tiempo de cocción	Consumo de energía	Potencia de salida	Fuente de alimentación	Tipo de enchufe	Peso de envío/prod.	Lista de seguridad	Lista de higiene
 ARX2* 728028422832*	3000 vatios - Impacto 2000 vatios** - Microondas	2	Si†	Completo (costados, puerta y base)	99:99	5950 vatios, 28,6 A	Microondas de 2000 vatios**	208-240V, 60 Hz, 30 A, simple	NEMA 6-30 	134 lb/152 lb (61 kg/69 kg)	 Intertek	 Intertek
 ARX1* 728028422818*	3000 vatios - Impacto 1000 vatios** - Microondas	1	Si†	Completo (costados, puerta y base)	99:99	3600 vatios, 18,2 A	Microondas de 1000 vatios**	208-240V, 60 Hz, 20 A, simple	NEMA 6-20 	116 lb/134 lb (53 kg/61 kg)	 Intertek	 Intertek
 AXP22TLT 728028377125	3000 vatios - Radiante infrarrojo 2200 vatios** - Microondas 2000 vatios - Impacto	2	Si†	Completo (costados, puerta, parte trasera y base)	99:99	5700 vatios, 27,4 A	Microondas de 2200 vatios**	208-240V, 60 Hz, 30 A, simple	NEMA 6-30 	150 lb/175 lb (68 kg/79 kg)	 Intertek	 Intertek
 AXP22T 728028377118	3000 vatios - Radiante infrarrojo 2200 vatios** - Microondas 2000 vatios - Impacto	2	Si†	Revestimientos laterales	99:99	5700 vatios, 27,4 A	Microondas de 2200 vatios**	208-240V, 60 Hz, 30 A, simple	NEMA 6-30 	150 lb/175 lb (68 kg/79 kg)	 Intertek	 Intertek
 ACE19V 728028376760	2700 vatios - Convección 1900 vatios** - Microondas	2	Si†	Accesorio disponible†	16:00	5300 vatios, 26 A	Microondas de 1900 vatios***	208-240V, 60 Hz, 30 A, simple	NEMA 6-30 	114 lb/118 lb (52 kg/54 kg)	 Intertek	 Intertek
 ACE19N 728028376753	2700 vatios - Convección 1900 vatios** - Microondas	2	No	Accesorio disponible†	16:00	5300 vatios, 26 A	Microondas de 1900 vatios***	208-240V, 60 Hz, 30 A, simple	NEMA 6-30 	111 lb/115 lb (50 kg/52 kg)	 Intertek	 Intertek
 ACE14V 728028376746	2700 vatios - Convección 1400 vatios** - Microondas	2	Si†	Accesorio disponible†	20:00	3200 vatios, 16A	Microondas de 1400 vatios**	208-240V, 60 Hz, 20 A, simple	NEMA 6-20 	114 lb/118 lb (52 kg/54 kg)	 Intertek	 Intertek
 ACE14N 728028376739	2700 vatios - Convección 1400 vatios** - Microondas	2	No	Accesorio disponible†	20:00	3200 vatios, 16A	Microondas de 1400 vatios**	208-240V, 60 Hz, 20 A, simple	NEMA 6-20 	111 lb/115 lb (50 kg/52 kg)	 Intertek	 Intertek
 AJET514 728028422962	2700 vatios - Convección 1400 vatios** - Microondas	2	No	Accesorio disponible†	20:00	2900 vatios, 13 A	Microondas de 1400 vatios**	230V, 50 Hz, 16 A, simple	CEE 7/7 "Schuko" 	111 lb/115 lb (50 kg/52 kg)	 CE	 Intertek

Las medidas entre () están en milímetros, salvo que se indique lo contrario.

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

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

** IEC 60705 - Probado

† El convertidor catalítico filtra la grasa y los olores del aire.

Este producto cumple con las recomendaciones de funcionamiento sin salida de aire establecidas por NFPA96 utilizando el método de prueba EPA202

‡ Kit de revestimiento disponible para comprar por separado

El compromiso que ACP tiene con la calidad podría significar un cambio en la especificación sin previo aviso.

Visite nuestro sitio web para obtener más información:



ACCESORIOS

HORNOS DE VELOCIDAD XPRESS®

SERIES DE HORNOS
COMPATIBLES

DESCRIPCIÓN	ARTÍCULO N.º	ARX	AXP	ACE	DIMENSIONES (AL. X AN. X P)
 PIEDRA PARA HORNEAR PIZZA Ayuda a dar un toque crujiente y tostado a los panes y pizzas.	ST10C			X	½" x 11-¾" x 13-¼" (13 x 289 x 337 mm)
	ST10X		X		½" x 14-½" x 14-½" (13 x 368 x 368 mm)
	ST10R	X			½" x 11" x 11" (13 x 279 x 279 mm)
 PLACA TIPO PARRILLA PARA PANINI Ofrece las marcas distintivas de la parrilla (igual que una parrilla de panini)	JR10			X	215" x 12-½" x 12-½" (5 x 318 x 310 mm)
	GR10		X		215" x 12-7/8" x 14" (5 x 327 x 356 mm)
	RGR10	X			2" x 12,05" x 11,78" (5 x 306 x 299 mm)
 PRESA PARA PANINIS Crea marcas de <i>panini</i> prensado en los sándwiches	PRS10		X		9" x 11,81" x 12,05" (229 x 300 x 306 mm)
 PALETA PARA HORNO Ayuda a retirar alimentos y utensilios del horno (la PA10R compacta se guarda debajo del horno ARX con kit de patas LG10 instalado (se compra por separado))	PA10	X	X	X	2-½" x 11-7/8" x 20" (64 x 302 x 508 mm)
	PA10R	X	X	X	1-½" x 7-½" x 17-¾" (38 x 191 x 451 mm)
 KITS DE PATAS Elevan el horno 4 pulgadas (102 mm).	LG10	X	X		4 pulgadas (102 mm)
 KIT DE REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE Facilita la limpieza y protege los componentes del horno.	TL10T2		X		costados
	TL10		X		costados, puerta y base y parte trasera
	TL10R	X			costados, puerta y base
	TL12			X	costados, puerta y parte superior
 REVESTIMIENTO DEL PISO DEL HORNO Facilita la limpieza	OV10			X	½" x 12-½" x 14-½" (13 x 318 x 368 mm)
 PARRILLA DE HORNO Rejilla interior de acero inoxidable	RA14			X	1" x 12-7/8" x 14-¾" (26 x 327 x 365 mm)
 BANDEJA DE GOTEO/PANCHA Facilita la limpieza. Ayuda a dar un toque crujiente y tostado.	DR10			X	1,19" x 12,38" x 13-¾" (30 x 314 x 347 mm)
 BANDEJA CUADRADA DE METAL Bandeja de aluminio. Facilita la limpieza.	SQ10		X		1" x 14-5/8" x 14-5/8" (25 x 371 x 371 mm)



SERIES DE HORNOS
COMPATIBLES

DESCRIPCIÓN	ARTÍCULO N.º	ARX	AXP	ACE	DIMENSIONES (AL. X AN. X P)
 ESTANTE PARA PLACA DE COCCIÓN Ayuda a dar un toque dorado y crujiente a panes, pizzas, etc.	CP10	X			1-½" x 12" x 11-¾" (38 x 305 x 299 mm)
 PANEL DE CUBIERTA TRASERA Oculta los cables, las ventilaciones y las etiquetas - en instalaciones de plataforma abierta en la parte delantera de las instalaciones	BC10R	X			20-½" x 14-1/8" x 1-3/8" (521 x 359 x 35 mm)
 ESTANTE DE ALMACENAJE SUPERIOR Permite almacenar accesorios en la parte superior del horno	TS10R	X			2" x 12,9" x 25" (51 x 328 x 635 mm)
 CARRITO DE APILADO Carrito de acero inoxidable para apilar 2 hornos, con estante abajo.	SC10R	X			41-¾" x 20-½" x 30" (1051 x 521 x 762 mm)
 CARRITOS PARA EQUIPOS Superficie superior de acero inoxidable, estructura de aluminio y ruedas	CA24	X	X	X	24" x 26" x 26" (610 x 660 x 660 mm)
	CA30	X	X	X	30" x 26" x 26" (762 x 660 x 660 mm)
 BANDEJAS CON MALLA ANTIADHERENTES Superficie de cocción ideal que facilita la limpieza · NB10, TB10, SB10: tienen una malla en el fondo, 2EA	NB10		X		1" x 13-½" x 11-½" (25 x 343 x 292 mm)
	TB10		X	X	1" x 10-¾" x 12" (25 x 257 x 305 mm)
	SB10		X	X	7/8" x 6" x 12-1/8" (22 x 152 x 308 mm)
 BANDEJAS SÓLIDAS ANTIADHERENTES Superficie de cocción ideal que facilita la limpieza · OB10: tienen un fondo sólido, 1EA · TB10S*, SB10S*, MB10S*: tienen un fondo sólido, 2EA	OB10		X		1-¾" x 14" x 14" (29 x 356 x 356 mm)
	TB10S	X	X	X	1" x 11" x 11" (25 x 279 x 279 mm)
	SB10S	X	X	X	7/8" x 5-½" x 11" (22 x 140 x 279 mm)
	MB10S	X	X	X	7/8" x 5-½" x 5-½" (22 x 140 x 140 mm)
 SOLUCIONES DE LIMPIEZA Limpiador no cáustico y con protección para hornos *Solo se hacen envíos dentro de EE. UU.	CK10ⁱ	X	X	X	botellas de 2oz de limpiador y protector para horno (1ea)
	CL10ⁱ	X	X	X	6 botellas de un litro de limpiador, 2 rociadores
	SH10ⁱ	X	X	X	6 botellas de un litro de protector para hornos, 2 rociadores

ACCESORIOS

HORNOS MICROONDAS AMANA® COMERCIAL

SERIES DE HORNOS COMPATIBLES

DESCRIPCIÓN	ARTÍCULO N.º	AMSO	OnCue	RC	HDC	RFS	RCS	RMS	DIMENSIONES (AL. X AN. X P)
ACCESORIOS PARA ESTANTES Ofrece una superficie elevada adicional. Amplía la capacidad · SA10 tiene una superficie tipo rejilla · SE10 tiene una superficie sólida	SA10**			X	X	X	X	X	4-½" x 10-½" x 10-½" (114 x 267 x 267 mm)
	SE10			X	X	X	X	X	3,57" x 11-¾" x 11-¾" (91 x 298 x 302 mm)
TAPA TAMAÑO GRANDE Tapa de ámbar, para altas temperaturas, con manija. Soporta temperaturas de hasta 375°F (190°C)	AL10**	X							(1pieza) 1" x 20-¾" x 12-¾" (25 x 527 x 324 mm)
	AL06**	X							(6 piezas) 1" x 20-¾" x 12-¾" (25 x 527 x 324 mm)
BANDEJA TAMAÑO GRANDE Bandeja de ámbar de 4" (102 mm) de profundidad, para temperaturas elevadas. Soporta temperaturas de hasta 375°F (190°C)	AP10**	X							(1pieza) 4" x 20-¾" x 12-¾" (102 x 527 x 324 mm)
	AP06**	X							(6 piezas) 4" x 20-¾" x 12-¾" (102 x 527 x 324 mm)
CARRITOS PARA EQUIPOS Superficie superior de acero inoxidable, estructura de aluminio y ruedas	CA24	X	X	X	X	X	X	X	24" x 26" x 26" (610 x 660 x 660 mm)
	CA30	X	X	X	X	X	X	X	30" x 26" x 26" (762 x 660 x 660 mm)
BANDEJAS CON MALLA ANTIADHERENTES Superficie de cocción ideal que facilita la limpieza · NB10, TB10, SB10: tienen una malla en el fondo, 2EA	NB10	X		X		X	X		1" x 13-½" x 11-½" (25 x 343 x 292 mm)
	TB10	X		X	X	X	X	X	1" x 10-½" x 12" (25 x 257 x 305 mm)
	SB10	X		X	X	X	X	X	¾" x 6" x 12-½" (22 x 152 x 308 mm)
BANDEJAS SÓLIDAS ANTIADHERENTES Superficie de cocción ideal que facilita la limpieza · OB10: tienen un fondo sólido, 1EA · TB10S*, SB10S*, MB10S*: tienen un fondo sólido, 2EA	OB10					X	X		1-½" x 14" x 14" (29 x 356 x 356 mm)
	TB10S	X		X	X	X	X	X	1" x 11" x 11" (25 x 279 x 279 mm)
	SB10S	X	X	X	X	X	X	X	¾" x 5-½" x 11" (22 x 140 x 279 mm)
	MB10S	X	X	X	X	X	X	X	¾" x 5-½" x 5-½" (22 x 140 x 140 mm)
SOLUCIONES DE LIMPIEZA Limpiador no cáustico y con protección para hornos †Solo se hacen envíos dentro de EE. UU.	CK10†	X	X	X	X	X	X	X	botellas de 2 oz de limpiador y protector para horno (1ea)
	CL10†	X	X	X	X	X	X	X	6 botellas de un litro de limpiador, 2 rociadores
	SH10†	X	X	X	X	X	X	X	6 botellas de un litro de protector para hornos, 2 rociadores

†Solo se hacen envíos dentro de EE. UU.

**Hasta agotar existencias



AHORRO DE ENERGÍA POR DISEÑO

Los hornos de microondas para uso comercial por diseño son uno de los electrodomésticos más eficientes y de más bajo costo para cocinas de servicio de comidas para uso comercial, con un consumo de hasta 80 % menos de energía que los hornos convencionales.

Los hornos microondas solo utilizan energía al cocinar. Durante el proceso de cocción, se activan las moléculas de agua de los alimentos para generar vapor y acortar los tiempos de cocción.

Además, no se necesitan costosos sistemas de ventilación.

Costos de energía por consumo de vatios y potencia...

POTENCIA DEL HORNO	MODELOS DE HORNOS	CONSUMO DE ENERGÍA	COSTO POR DÍA (USD)
1000	Serie RMS	1500 vatios	\$0,28
1000	Serie RCS	1550 vatios	\$0,28
1200	RFS12TS	2000 vatios	\$0,37
1200	HDC12A2	2000 vatios	\$0,37
1700	RC17S2	2700 vatios	\$0,50
1800	RFS18TS	2800 vatios	\$0,51
1800	HDC182	3000 vatios	\$0,55
2400	OnCue™	3100 vatios	\$0,57
2100	HDC212	3200 vatios	\$0,59
2200	RC22S2	3200 vatios	\$0,59
2200	AMS022	3500 vatios	\$0,64
3000	RC30S2	4400 vatios	\$0,81
3500	AMS035	5100 vatios	\$0,94

Parámetros:

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

*Estimación de costos de energía en función del Informe de Análisis y Estadísticas Independientes de la Administración de Información Energética de EE. UU. para el uso de energía con fines comerciales.

HORNOS DE MICROONDAS PARA USO COMERCIAL

GUÍA RÁPIDA PARA FUNCIONES EXCEPCIONALES

SERIE	LÍNEA DE PRODUCTOS	NÚMERO DE MAGNETRONES	APILABLE	VENTANA DE VIDRIO	FILTRO Y RECORDATORIO	SENSOR DE VOLTAJE	ELEMENTOS DEL MENÚ	TECLADO PARA CANTIDAD	NIVELES DE POTENCIA
AMSO	Chef especializado	4	Sí	Sí	Sí	Sí	100, opción A/B	x2	11
OnCue™	Chef especializado	2	Sí	No	Sí	Sí	100	No	11
RC	Chef	2, 3 en RC30S2	Sí, excepto RC30S2	Sí	Sí	Sí	100	x8	11
HDC	Chef	2	Sí	Sí	Sí	Sí, excepto HDC12A2	100	x2	11
RFS	Restaurante	2	Sí	Sí	Sí	Sí, excepto RFS12TS	100	x2	5
RCS	Restaurante	1	Sí	Sí	Sí	No es necesario para 120V	100, excepto RCS10DSE	x2, excepto RCS10DSE	5 RCS10TS, 4 RCS10DSE
RMS	Valor	1	No	Sí	No	No es necesario para 120V	20, excepto RMS10DS	x2, excepto RMS10DS	5, excepto RMS10DS



Línea de productos	Usos por día
CHEF ESPECIALIZADO	125-200+
CHEF	125-200+
RESTAURANTE	50-125
VALOR	50

VENTAJAS DE LAS POTENCIAS SUPERIORES

Disminuye el tiempo de cocción... ¡Se logra la rotación de una mayor cantidad de mesas con más vatios!

Si un artículo necesita **4:03** de cocción en un horno de **1000 vatios**, solo necesitará **1:50** de cocción en un horno **de 2200 vatios**.

Rendimiento por hora...

1000 vatios ==	14 artículos
1200 vatios ==	19 artículos
1800 vatios ==	23 artículos
2100 vatios ==	30 artículos
2200 vatios ==	32 artículos
2400 vatios ==	38 artículos
3000 vatios ==	40 artículos
3500 vatios ==	55 artículos

Cuadro comparativo de potencias de microondas

POTENCIA DEL HORNO	800	1000	1200	1800	2100	2200	2400	3000	3500
Tiempo de cocción 	0:30	0:25	0:20	0:12	0:10	0:10	0:09	0:07	0:06
	1:00	0:52	0:45	0:27	0:21	0:20	0:19	0:16	0:13
	1:30	1:14	1:00	0:39	0:32	0:30	0:28	0:24	0:20
	2:00	1:39	1:20	0:52	0:42	0:40	0:38	0:34	0:26
	5:00	4:03	3:10	2:40	2:00	1:50	1:35	1:30	1:05
	10:00	8:15	6:40	4:00	3:12	3:00	2:50	2:23	2:00

Serie OnCue

LÍNEA CHEF ESPECIALIZADO

Modelos:

AOC24 - 2400 vatios



¡Optimiza el calentamiento y recalienta los alimentos en segundos!

- En 1 min. 30 seg. calienta una salsa de espinaca congelada de 6 oz (170 g)
- En 4 seg. – optimiza el calentamiento de 1 hamburguesa con queso de 5 oz (142 g)
- En 20 seg.- recalienta 1 croissant refrigerado de 5 oz (142 g) para el desayuno
- En 1 min. 10 sec. – descongela y recalienta una porción de macarrones con queso de 7 oz (198 g)

Ideal para los siguientes lugares:

- Restaurantes de servicio rápido
- Restaurantes informales y de comida rápida
- Restaurantes informales



Características y beneficios

- 2400 vatios de potencia
 - Calentamiento rápido = mayor rotación de clientes
- Puerta exclusiva que se abre de manera instantánea
 - Actividad ininterrumpida en la cocina
 - Los operadores reciben avisos visuales cuando la comida está lista
- Diseño ergonómico
 - Se puede cerrar la puerta y seleccionar las teclas con un solo movimiento
- Panel de control en ángulo
 - Fácil de ver y operar
- Programa hasta 100 elementos del menú.
 - Ofrece resultados consistentes y de calidad
- ,3 pies cúbicos Horno con capacidad para 8,4 litros
 - Tiene capacidad para una fuente de 1/4 de 6" (152 mm) de profundidad.
- Sensor de voltaje automático
 - Instalación simple (enchufar y cocinar)
- Ocupación de espacio en forma de rompecabezas
 - Duplica la productividad en un estante de 28 1/2" (724 mm)



Cierre la puerta y active la tecla de control con un solo movimiento



La puerta se extiende para permitir una limpieza fácil y rápida de la cavidad



Solo utiliza 13 5/8" (346 mm) de espacio (ancho) sobre un estante profundo de 28 1/2" (724 mm)

OnCue™

Ready When You Are

Horno de vapor AMSO

LÍNEA CHEF ESPECIALIZADO

Modelos:

AMS035 - 3500 vatios

AMS022 - 2200 vatios



¡Cocción al vapor increíblemente rápida con el AMS035!

- Cuatro colas de langosta de 8 oz (227 g) se cocinan en 1 minuto
- 8 lb (3,5 kg) de verduras congeladas se cocinan al vapor en 10 minutos

Soluciones para cocción en tandas para:

- Escuelas
- Centros de asistencia médica
- Bufés
- Cafeterías
- Estadios

Soluciones de cocción al vapor a pedido para:

- Restaurantes informales y elegantes
- Restaurantes de pescados y mariscos
- Clubes de campo
- Restaurantes de servicio rápido
- Supermercados



Características y beneficios

- Hasta 4 veces más rápidos que las vaporeras tradicionales
- Ocupación de espacio compacto que tiene capacidad para fuentes de ámbar de tamaño grande
 - Apilable, lo que aumenta el rendimiento y ahorra espacio en el mostrador
- La cocción rápida conserva la calidad de los alimentos y de nutrición
 - Los mariscos y las proteínas quedan tiernos y bien cocidos, nunca quedan gomosos ni duros
 - Las verduras quedan crujientes y coloridas, nunca blandas ni pastosas
- Manejo fácil y seguro
 - El diseño abatible de la puerta permite retirar fácilmente las bandejas
- Bajo costo y ecológico
 - Funciona con menos de \$1 de energía por día*
 - *En función de la frecuencia de uso y los costos de energía
- Bajo mantenimiento
 - Permite ahorrar miles de dólares al año en costos de energía, tuberías y ventilación
- Cocción al vapor sin agua—no se necesita tubería
- Acepta unidades flash USB estándar
 - Programación simple, programar fácilmente varios hornos



Acepta unidades flash USB estándar para la programación



Acepta dos recipientes de ámbar de tamaño grande

AMSO
Simplify Steaming

Simplificar la cocción al vapor

Los iconos del teclado fáciles de usar superan las barreras del idioma y de la alfabetización.

- El menú A/B permite la programación de los menús de parte del día
- Teclado X2 - el horno ajusta automáticamente la programación para la cocción perfecta de dos comidas iguales

- Guarda hasta 100 elementos del menú en comparación con 16 de la competencia
- 11 niveles de potencia en comparación con 5 de la competencia
- 4 etapas de cocción para una mayor versatilidad de cocción

- Establecer el tiempo de cocción con el selector o el tablero táctil
- *Característica exclusiva:* Control dual del magnetrón. Cocinar los alimentos a la perfección utilizando solo los magnetrones de la parte superior o inferior



Beneficios adicionales

Más compacto

- Fácil de apilar, no se necesita kit
- La ocupación de espacio exterior ahorra espacio valioso en las cocinas con mucha actividad

Más eficiente

- Ideal para instituciones que necesitan cocinar en grandes tandas o para restaurantes que cocinan al vapor varios platos diferentes al mismo tiempo
- Mayor velocidad y flexibilidad. Con dos unidades, los tiempos de cocción se pueden escalar; sin tener que esperar que se termine de cocinar una fuente grande antes de comenzar la otra tanda
- Las 100 configuraciones programables del menú reducen el tiempo de preparación y simplifican la capacitación

Más rentable

- Además de minimizar el desperdicio de alimentos, los hornos de microondas son eficientes desde el punto de vista energético
- El consumo de energía de los hornos de microondas de 3000-3500 vatios, como el AMSO y el RC, es de solo \$0,81 a \$0,94 por día*

*Costos de energía: \$.11 kWh, 100 ciclos de cocción por día, Tiempo normal de cocción: 1 minuto

Compare los tiempos de cocción:

ALIMENTO	VAPORERA TRADICIONAL	MICROONDAS DE VAPOR COMPETITIVO	AMSO35
Patatas rojas pequeñas 10 lb (4,5 kg)	25:00	13:00	11:50
Verduras congeladas 8 lb (3,5 kg)	18:00	11:30	10:00
Colas de langosta 4 colas	6:00	1:15	1:00
Bacalao escalfado 8 filetes	12:00	6:45	6:00
Sopa congelada 80 oz (2,4 litros)	45:00	7:10	6:30
Camarones 2 lb (1kg)	6:00	2:40	2:25

¿Cómo pueden los microondas para uso comercial reemplazar a los de vapor?

Los microondas comerciales de mayor potencia como AMSO, RC, HDC y RFS cocinan tan rápidamente que la humedad de los alimentos se convierte en vapor. Los alimentos retienen los nutrientes, la textura y el color, y están listos para servir en minutos.



Serie RC

LÍNEA CHEF

Modelos:

RC30S2- 3000 vatios

RC22S2- 2200 vatios

RC17S2- 1700 vatios



¡Optimiza el calentamiento, recalienta y cocina los alimentos al vapor en segundos!

- Cocina al vapor 2 lb (907 g) de brócoli fresco en 2:10 en el modelo de 3000 vatios
- Cocina al vapor 16 oz (454 g) de camarones en 1:05 en el modelo de 3000 vatios
- Cocina al vapor 8 oz (227 g) de filetes de salmón en 1:40 en el modelo de 1700 vatios

Ideal para los siguientes lugares:

- Restaurantes informales
- Escuelas
- Centros de atención médica
- Estadios



Filtro de aire que se extrae fácilmente para limpiar

Tiene capacidad para dos fuentes de alimentos de tamaño 1/2

Características y beneficios

- Potencia de cocción de 1700 - 3000 vatios
 - Cocción tradicional y al vapor más rápidas
- Sensor de voltaje automático exclusivo
 - Instalación simple (enchufar y cocinar)
- 1,0 pies cúbicos Horno con capacidad para 28 litros
 - Tiene capacidad para dos recipientes de tamaño 1/2 de 4" (102 mm) de profundidad, apilados
- Distribución única de la energía en la parte superior e inferior
 - Resultados consistentes y excelente calidad de los alimentos
- Estante de cerámica sellado
 - Sin derrames debajo del piso del horno
- 100 elementos programables del menú, 4 etapas de cocción y 11 niveles de potencia de microondas
 - Minimiza la capacitación del personal y reduce el tiempo de preparación
- Teclado para cocción en cantidad
 - Calcula automáticamente el tiempo de cocción hasta para 8 porciones
- Ventana interna y externa de vidrio templado
 - Se pueden ver claramente los alimentos y controlar la cocción fácilmente
- Apilable (excepto RC30S2)
 - No se necesita kit apilable

Panel de control con iconos fácil de entender que elimina las barreras del idioma y de la alfabetización



Serie HDC

LÍNEA CHEF

Modelos:

HDC212 -	2100 vatios, enchufe 20A
HDC182 -	1800 vatios, enchufe 20A
HDC1815 -	1800 vatios, enchufe 15A
HDC12A2 -	1200 vatios, enchufe 20A

Cocina al vapor u optimiza el calentamiento en segundos

- Cocina al vapor 6 oz (170 g) de verduras frescas en 45 segundos
- Cocina al vapor 8 camarones en solo 37 segundos



Ideal para los siguientes lugares:

- Restaurantes informales
- Restaurantes informales y de comida rápida
- Bares y parrillas
- Restaurantes de servicio rápido



Ventana interna y externa de vidrio templado de alta calidad

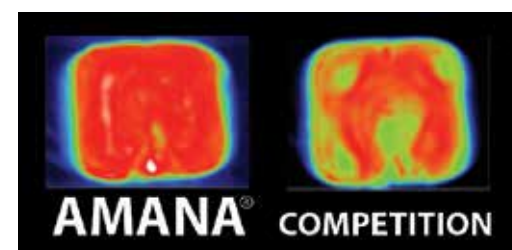
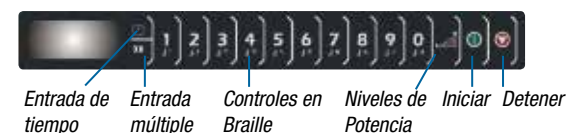
Filtro de aire que se extrae fácilmente para limpiar

Características y beneficios

- Potencia de cocción de 1200 - 2100 vatios
 - Cocción tradicional, cocción al vapor y recalentamiento más rápidos de porciones individuales
- No se necesita campana de ventilación
 - Instalación económica, permite ahorrar dinero
- Horno con capacidad para 17 litros (,6 pies cúbicos)
 - Tiene capacidad para una fuente de tamaño ½ de 152 mm (6") de profundidad
- Sistema exclusivo de antena doble en la parte superior e inferior
 - Excelente calidad de los alimentos, con mayor rendimiento
- 100 configuraciones de menú de programa y 4 etapas de cocción en comparación con 60 configuraciones y 3 etapas de la competencia
 - Se adapta a los cambios del menú
- Tiempo máximo de cocción 60:00 en comparación con 35:00 de la competencia
 - Amplía las posibilidades del menú
- Pruebas de interbloqueo que superan las exigidas por las normas de la industria
 - Resiste cientos de miles de cierres de puerta
- Acabado y ajuste excepcionales
 - Esquinas redondeadas fáciles de limpiar, que evitan que se enganchen los dedos o los paños de limpieza

Cuenta con 10 teclados programables

Panel de control con iconos fácil de entender que elimina las barreras del idioma y de la alfabetización



La comparación termográfica en paralelo con una marca competitiva demuestra el rendimiento de cocción uniforme y superior de los hornos de microondas para uso comercial de Amana®.

Serie RFS

LÍNEA RESTAURANTE

Modelos:

RFS18TS -	1800 vatios, 60Hz
RFS12TS -	1200 vatios, 60Hz
AFS518TS -	1800 vatios, 50Hz



Cocina al vapor u optimiza el calentamiento en segundos

- Calienta los nachos en 40 segundos
- Calienta 6 oz de macarrones con queso en 2:00
- Cocina al vapor 8 oz de espárragos frescos en 1:10

Ideal para los siguientes lugares:

- Restaurantes informales y de comida rápida
- Estaciones de preparación
- Pubs
- Restaurantes familiares



Filtro de aire que se extrae fácilmente para limpiar

Exclusiva manija ergonómica de la puerta que se abre con un solo dedo

Características y beneficios

- Potencia de cocción de 1200 -1800
· Rápida cocción y cocción al vapor para lograr alimentos de mejor calidad
- Exclusivo sensor de voltaje automático (excepto RFS12TS, no necesario para 120 V)
· Instalación simple (enchufar y cocinar)
- 1,2 pies cúbicos Horno con capacidad para 34 litros
· Tiene capacidad para una bandeja alargada de 406 mm (16")
- Doble antena, una en la parte superior y otra en la parte inferior
· Patrón de potencia dispersa para una cocción uniforme
- Estante de cerámica con junta sellada
· Los derrames se limpian de manera rápida y fácil
- 100 elementos programables del menú, 4 etapas de cocción y 5 niveles de potencia de microondas
· Reduce el tiempo de preparación, el trabajo y simplifica la capacitación
- Teclado para cantidad X2
· Calcula automáticamente el tiempo de cocción para cantidades dobles
- Cocina "sobre la marcha"
· Durante la cocción, el operador puede reconfigurar el temporizador

Diez teclas programables

Incluye	0%	1	Teclas táctiles en Braille
20 % de potencia	20%	2	
Descongelación	50%	3	
50 % de potencia	70%	4	
70 % de potencia		5	
Entrada de tiempo		6	
		7	
		8	
Detener		9	
Iniciar		0	
Porciones múltiples	X2		

Serie RCS

LÍNEA RESTAURANTE

Modelos:

RCS10TS -	1000 vatios, 60Hz, control de tablero táctil
RCS10DSE -	1000 vatios, 60Hz, control con selector
ACS511TS -	1100 vatios, 50Hz, control de tablero táctil



Ideal para los siguientes lugares:

- Estaciones de servicio
- Tiendas de conveniencia
- Cafeterías
- Concesiones

Características y beneficios

- Potencia de cocción de 1000 vatios
· Calentamiento rápido con resultados uniformes
- Estructura interna y externa de acero inoxidable
· Resiste las exigencias de un entorno de servicios de comidas
- Horno con capacidad para 34 litros (1,2 pies), más grande que los hornos similares de la competencia. Tiene capacidad para una bandeja de 14" (356 mm)
· Calienta con facilidad porciones grandes
- Antena superior accionada por motor
· Distribución confiable de potencia para obtener resultados uniformes
- Filtro de aire frontal no extraíble
· El único microondas para uso comercial de 1000 vatios con filtro. Componentes para enfriamiento, prolongan la vida útil del horno
- Manija fácil de agarrar
· Manija duradera y confiable sin partes móviles
- Puerta ventana externa del horno de vidrio templado, la competencia usa plástico
· Confiable, de larga duración
- Controles táctiles - RCS10TS y ACS511TS
· 100 elementos programables del menú, 4 etapas de cocción,
· 5 niveles de potencia del microondas y teclas táctiles en Braille
· Opciones versátiles del programa
- Controles con selector - RCS10DSE
· 10:00 - temporizador del selector con luz, 4 niveles de potencia, una etapa de cocción
· Reconfiguración automática a cero cuando se interrumpe el ciclo de cocción (reconfiguración manual como opción para el usuario)

Teclas táctiles u opciones con selector

El panel de control con selector RCS10DSE se muestra a continuación



Temporizador con selector de 10 minutos con reconfiguración automática a cero

La barra indicadora iluminada del nivel de potencia, permite ver rápidamente el nivel de potencia seleccionado desde cualquier distancia

Los selectores de nivel de potencia del teclado incluyen:
20 % de potencia (descongelar),
50 % de potencia
70 % de potencia
100 % de potencia



Ventana externa de vidrio templado

Serie RMS

LÍNEA VALOR

Modelos:

- RMS10TS-** 1000 vatios, controles táctiles
- RMS10DS-** 1000 vatios, controles con selector



Ideal para los siguientes lugares:

- Tiendas de conveniencia
- Mesas de postres
- Puestos de enfermería
- Cafeterías
- Salas de maestros
- Concesiones



Gabinete interior y exterior de acero inoxidable

Manija fácil de agarrar

Características y beneficios

- Potencia de cocción de 1000 vatios
 - Recalentamiento/Descongelación eficientes que reducen el desperdicio de alimentos
- Estructura duradera
 - Interior y exterior del gabinete de acero inoxidable
- Horno con capacidad para 23 litros (,8 pies cúbicos)
 - Tiene capacidad para una bandeja de 305 mm (12")
- Sistema de antena inferior accionada por motor
 - Distribución eficiente de la energía para obtener resultados confiables
- Manija fácil de agarrar
 - Sin partes móviles, para uso confiable
- Luz interior del horno
 - El foco de 20 vatios ilumina completamente la cavidad, y permite ver los alimentos mientras se cocinan
- Volumen del sonido de tecla - opción para el usuario
 - Permite al usuario desactivar el sonido de tecla o seleccionar uno de los 3 niveles de volumen para personalizar cualquier entorno o uso (RMS10TS SOLAMENTE)
- Controles táctiles – RMS10TS
 - 20 configuraciones programables del menú (en comparación con 10 de los productos de la competencia)
 - 3 etapas de cocción
 - 5 niveles de potencia del microondas

- Controles con selector - RMS10DS
 - 6:00 - temporizador del selector con luz
 - 100 % solo para energía del microondas
 - Reconfiguración automática a cero cuando se interrumpe la cocción

Los hornos para uso doméstico y residencial no soportan las exigencias de un entorno de servicios de comidas

	HORNO PARA USO RESIDENCIAL	HORNO PARA USO COMERCIAL
Uso por día	3 - 5 veces	50 - 200 veces
Utilizado por	1-2 personas	Muchos empleados o autoservicio
Tipo de calentamiento	Porción individual	Variedad de artículos de menú
Cocina típica	Temperatura controlada	Temperatura variable

También es importante tener en cuenta: es posible que los hornos de uso residencial no estén cubiertos por su póliza de seguro, ni se adhieren a las normas locales de seguridad y salud.

COMPARACIÓN DE ESPECIFICACIONES

HORNOS MICROONDAS AMANA® PARA USO COMERCIAL

MODELO / CÓDIGO UPC	POTENCIA	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	TIPO DE ENCHUFE	DIMENSIONES DEL GABINETE (AL. X AN. X P**)	DIMENSIONES DE LA CAVIDAD (AL. X AN. X P)	CAPACIDAD CU. (L)	DIMENSIONES DEL ENVÍO (AL. X AN. X P)	LISTA DE SEGURIDAD	LISTA DE HIGIENE	PESO
AMS035 728028376791	3500-M*	208-240V, 60 Hz, 30 A, simple	NEMA 6-30	18 7/8" × 25 5/8" × 23 1/2" (472 × 650 × 597 mm)	9 7/8" × 21" × 13" (251 × 535 × 330 mm)	1,6 pies cúbicos (45 litros)	22 1/4" × 30 1/4" × 26 1/4" (565 × 768 × 667 mm)			146 lb/161 lb (66 kg/73 kg)
AMS022 728028376784	2200-M*	208-240V, 60 Hz, 20 A, simple	NEMA 6-20	18 7/8" × 25 5/8" × 23 1/2" (472 × 650 × 597 mm)	9 7/8" × 21" × 13" (251 × 535 × 330 mm)	1,6 pies cúbicos (45 litros)	22 1/4" × 30 1/4" × 26 1/4" (565 × 768 × 667 mm)			146 lb/161 lb (66 kg/73 kg)
AOC24 728028020847	2400-M*	208-240V, 60 Hz, 20 A, simple	NEMA 6-20	17 7/8" × 13 5/8" × 19 3/8" (448 × 346 × 487 mm)	5 1/8" × 11 3/4" × 8 1/2" (130 × 298 × 216 mm)	,3 pies cúbicos (8,4 litros)	20 5/8" × 17" × 22" (524 × 432 × 559 mm)			70 lb/73 lb (32 kg/33 kg)
RC30S2 719881159539	3000-M*	208-240 V, 60 HZ, 30 A simple	NEMA 6-30	18 1/8" × 19 1/4" × 25 1/2" (460 × 489 × 648 mm)	8 1/2" × 13" × 15" (216 × 330 × 381 mm)	1,0 pies cúbicos (28 litros)	21 1/2" × 21 3/4" × 28 1/4" (546 × 553 × 718 mm)			115 lb / 123lb (52 kg/56 kg)
RC22S2 042159061303	2200-M*	208-240 V, 60 HZ, 20 A simple	NEMA 6-20	18 1/8" × 19 1/4" × 25 1/2" (460 × 489 × 648 mm)	8 1/2" × 13" × 15" (216 × 330 × 381 mm)	1,0 pies cúbicos (28 litros)	21 1/2" × 21 3/4" × 28 1/4" (546 × 553 × 718 mm)			94 lb/101 lb (43 kg/46 kg)
RC17S2 719881159508	1700-M*	208-240 V, 60 HZ, 20 A simple	NEMA 6-20	18 1/8" × 19 1/4" × 25 1/2" (460 × 489 × 648 mm)	8 1/2" × 13" × 15" (216 × 330 × 381 mm)	1,0 pies cúbicos (28 litros)	21 1/2" × 21 3/4" × 28 1/4" (546 × 553 × 718 mm)			94 lb/101 lb (43 kg/46 kg)
HDC212 719881159386	2100-M*	208-240 V, 60 HZ, 20 A simple	NEMA 6-20	13 1/2" × 16 1/2" × 21 5/8" (343 × 419 × 549 mm)	6 3/4" × 13" × 12" (171 × 330 × 305 mm)	,6 pies cúbicos (17 litros)	18 5/8" × 21 7/8" × 24 5/8" (473 × 556 × 625 mm)			67 lb/74 lb (30 kg/34 kg)
HDC182 719881159362	1800-M*	208-240 V, 60 HZ, 20 A simple	NEMA 6-20	13 1/2" × 16 1/2" × 21 5/8" (343 × 419 × 549 mm)	6 3/4" × 13" × 12" (171 × 330 × 305 mm)	,6 pies cúbicos (17 litros)	18 5/8" × 21 7/8" × 24 5/8" (473 × 556 × 625 mm)			67 lb/74 lb (30 kg/34 kg)
HDC181S 728028315929	1800-M*	208-240 V, 60 HZ, 15 A, simple	NEMA L6-15P	13 1/2" × 16 1/2" × 21 5/8" (343 × 419 × 549 mm)	6 3/4" × 13" × 12" (171 × 330 × 305 mm)	,6 pies cúbicos (17 litros)	18 5/8" × 21 7/8" × 24 5/8" (473 × 556 × 625 mm)			67 lb/74 lb (30 kg/34 kg)
HDC12A2 719881159355	1200-M*	120 V, 60 HZ, 20 A, simple	NEMA 5-20	13 1/2" × 16 1/2" × 21 5/8" (343 × 419 × 549 mm)	6 3/4" × 13" × 12" (171 × 330 × 305 mm)	,6 pies cúbicos (17 litros)	18 5/8" × 21 7/8" × 24 5/8" (473 × 556 × 625 mm)			67 lb/74 lb (30 kg/34 kg)
AFS518TS 728028422788	1800-M*	230V, 50 Hz, 16 A, simple	CEE 7/7 "Schuko"	14 3/8" × 21 3/4" × 20" (365 × 551 × 533 mm)	8 7/8" × 14 1/8" × 16 1/4" (226 × 359 × 413 mm)	1,2 pies cúbicos (34 litros)	18 1/2" × 26 1/8" × 22 7/8" (467 × 663 × 581 mm)			69 lb/76 lb (32 kg/35 kg)
RFS18TS 728028020885	1800-M*	208-240 V, 60 HZ, 20 A simple	NEMA 6-20	14 3/8" × 21 3/4" × 20" (365 × 551 × 533 mm)	8 7/8" × 14 1/8" × 16 1/4" (226 × 359 × 413 mm)	1,2 pies cúbicos (34 litros)	18 1/2" × 26 1/8" × 22 7/8" (467 × 663 × 581 mm)			69 lb/76 lb (32 kg/35 kg)
RFS12TS 728028020878	1200-M*	120 V, 60 HZ, 20 A, simple	NEMA 5-20	14 3/8" × 21 3/4" × 20" (365 × 551 × 533 mm)	8 7/8" × 14 1/8" × 16 1/4" (226 × 359 × 413 mm)	1,2 pies cúbicos (34 litros)	18 1/2" × 26 1/8" × 22 7/8" (467 × 663 × 581 mm)			66 lb/73 lb (30 kg/33 kg)
ACS511TS 728028422955	1100-M*	230V, 50 Hz, 16 A, simple	CEE 7/7 "Schuko"	13 7/8" × 22" × 19" (352 × 559 × 483 mm)	8 1/2" × 14 1/2" × 15" (216 × 368 × 381 mm)	1,2 pies cúbicos (34 litros)	16 5/8" × 25 3/8" × 19 3/4" (422 × 640 × 502 mm)			41 lb/48 lb (18,6 kg/21,8 kg)
RCS10TS 728028020724	1000-M*	120 V, 60 HZ, 15 A, simple	NEMA 5-15	13 7/8" × 22" × 19" (352 × 559 × 483 mm)	8 1/2" × 14 1/2" × 15" (216 × 368 × 381 mm)	1,2 pies cúbicos (34 litros)	16 5/8" × 25 3/8" × 19 3/4" (422 × 640 × 502 mm)			41 lb/48 lb (18,6 kg/21,8 kg)
RCS10DSE 728028129465	1000-M*	120 V, 60 HZ, 15 A, simple	NEMA 5-15	13 7/8" × 22" × 19" (352 × 559 × 483 mm)	8 1/2" × 14 1/2" × 15" (216 × 368 × 381 mm)	1,2 pies cúbicos (34 litros)	16 5/8" × 25 3/8" × 19 3/4" (422 × 640 × 502 mm)			41 lb/48 lb (18,6 kg/21,8 kg)
RMS10TS 728028020809	1000-M*	120 V, 60 HZ, 15 A, simple	NEMA 5-15	12 1/4" × 20" × 16 1/2" (311 × 508 × 419 mm)	7 3/4" × 13" × 13" (197 × 330 × 330 mm)	,8 pies cúbicos (23 litros)	15 "x 23" × 18" (381 × 584 × 457,2 mm)			30 lb/37 lb (13,6 kg/16,8 kg)
RMS10DS 728028315998	1000-M*	120 V, 60 HZ, 15 A, simple	NEMA 5-15	12 1/4" × 20" × 16 1/2" (311 × 508 × 419 mm)	7 3/4" × 13" × 13" (197 × 330 × 330 mm)	,8 pies cúbicos (23 litros)	15 "x 23" × 18" (381 × 584 × 457,2 mm)			30 lb/37 lb (13,6 kg/16,8 kg)

Garantías

Los certificados de garantía se pueden encontrar en el sitio web de ACP, Inc. en: www.acpsolutions.com/warranty



Información de envío

ISTA 1A	ISTA 3A
Serie HDC	Serie RMS
Serie RC	Serie RCS
	Serie RFS

M= Microondas

*IEC 60705 -probado

**Incluye la manija de la puerta

HORNOS DE VAPOR Y MICROONDAS PARA USO COMERCIAL

HORNOS DE COMBINACIÓN DE ALTA VELOCIDAD



225 49th Ave. Dr. SW
Cedar Rapids, IA 52404 U.S.A.
Teléfono: 1-800-233-2366, 1-319-368-8120
Fax: 319-368-8198
www.acpsolutions.com



Síguenos en Twitter
twitter.com/ACP_Inc



Síguenos en Facebook
facebook.com/ACPInc

ACP, Inc. es el fabricante de los hornos microondas y de vapor de alta velocidad para uso comercial Menumaster® y Amana®. ACP, Inc es el único fabricante de hornos de microondas que se dedica al negocio de hornos microondas para uso comercial Nuestra empresa, situada en el corazón de Estados Unidos, cuenta con la certificación ISO9001 y continúa siendo el único fabricante de hornos de microondas en Estados Unidos. ACP tiene más de 110 patentes de productos industriales y comerciales. No hay nadie en la industria que tenga más.

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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

*Amana es una marca comercial registrada de Maytag Properties, LLC o sus empresas relacionadas. Fabricado bajo licencia por ACP, Inc. Limited con garantía provista por el fabricante.
© 2018 ACP, Inc.*