

**MENUMASTER®**

# CUISSON COMBINÉE

MICRO-ONDES & CONVECTION SIMULTANÉE

# Jet Wave

PRÉSENTATION ET TARIFS





## LA CUISSON COMBINÉE

JETWAVE est un four à cuisson combinée idéal pour les points chauds, les brasseries, les bars à vin, les kiosques et la restauration rapide en général.

Les combinaisons de convection et micro-ondes permettent de cuire 4 à 8 fois plus rapidement qu'un four classique sur une petite surface. Idéal pour les cuisines avec peu d'espace.

Une fonction de programmation USB et la possibilité d'utiliser des accessoires métalliques permettent une parfaite adaptation à l'ensemble de vos produits.

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

### ✓ Simplifie la cuisson

Le four possède deux modes de cuisson : la convection et les micro-ondes pour une cuisson ultra-rapide, 11 niveaux de puissance et le mode de cuisson en 4 étapes. Il dispose d'un port USB pour intégrer et mémoriser jusqu'à 100 fonctions.



#### Convection (65° - 250° C)

Convection de l'air pour griller et dorer à la perfection !



#### Micro-ondes

Chauffe très vite, et réduit les temps de cuisson.

### ✓ Réduit les coûts

4 à 8 fois plus rapide que les fours conventionnels.

### ✓ Facile à utiliser et à entretenir

Extérieur et intérieur en acier inoxydable. Filtre à air amovible et lavable. Rappel de nettoyage du filtre pour protéger les composants du four.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

|   | CODE | JET 514            | JET 5192 |
|---|------|--------------------|----------|
| Puissance micro-ondes                                       |      | 1400 W             | 1900 W   |
| Puissance convection  |      | 2700 W             |          |
| Alimentation  |      | MONO 230 V + T     |          |
| Poids   |      | 49 kg              |          |
| Puissance totale absorbée                                   |      | 2.9 kW             |          |
| Énergie   |      | Électrique         |          |
| Volume  |      | 34 L               |          |
| Dimensions extérieures<br>(Longueur x Profondeur x Hauteur) |      | 496 x 676 x 460 mm |          |
| Dimensions intérieures<br>(Longueur x Profondeur x Hauteur) |      | 330 x 381 x 267 mm |          |
| Nombre de magnétron   |      | 2                  |          |

## PANNEAU DE COMMANDES





## ACCESSOIRES EN OPTION



### Pierre à pizza ST 10 C

229 HT €

- Aide à rendre le pain, la pizza et la quiche plus croustillante.



### Pelle de four PA 10

139 HT €

- Sert à enlever les aliments du four ainsi que les accessoires.



### Plaque panini GR 10

169 HT

- Produits les marquages typiques du grill panini.



### Parois adhésives téflonnées TL 15

55 HT €

- Permet un nettoyage facile et protège les composants de l'enceinte du four.



### Chariots de four

1240 HT

- Surface de travail en inox, gabarit en aluminium, roulettes.
- Disponibles en deux dimensions:  
CA 24 : 610 x 660 x 660 mm  
CA 30 : 762 x 660 x 660 mm



### Plaque à griller DR 10

225 HT

- Plaque anti-adhésive à double fonction : grillage et captage de la graisse.

## COMPARAISON DU TEMPS DE CUISSON\*

| RECETTES          | JET 514     | JET 5192    | DIFFÉRENCE ENTRE JET 514 et JET 5192 |
|-------------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| Pomme au four     | 6 min. 45 s | 5 min. 45 s | 20 %                                 |
| Beignets de crabe | 3 min. 40 s | 2 min. 30 s | 32 %                                 |
| Pommes frites     | 3 minutes   | 2 min. 10 s | 28 %                                 |
| Panini            | 1 min. 10 s | 50 secondes | 29 %                                 |
| Pizza             | 4 min. 30 s | 3 min. 15 s | 28 %                                 |
| Légumes rôtis     | 3 min. 40 s | 3 minutes   | 18 %                                 |
| Filet de saumon   | 3 min. 40 s | 2 min. 40 s | 27 %                                 |
| <b>EN MOYENNE</b> |             |             | <b>24 %</b>                          |