



MenuMASTER 3i

DESCRIPTION :

Découvrez le micro-ondes professionnel MENUMASTER 3i, conçu pour les environnements de restauration rapide. Avec ses 1000W de puissance, 5 niveaux de puissance et 20 programmes, il est la solution idéale pour réchauffer, décongeler et cuire rapidement. Robuste et facile d'utilisation, il boostera l'efficacité de votre cuisine.

Description complète du produit :

MENUMASTER 3i : Le Micro-Ondes Professionnel Compact et Puissant pour la Restauration

Le micro-ondes professionnel MENUMASTER 3i est l'allié parfait des petits restaurants, des food trucks, des boulangeries et des cafés. Conçu spécifiquement pour une utilisation intensive, il combine puissance, durabilité et facilité d'utilisation pour optimiser votre flux de travail et garantir un service rapide.

Caractéristiques Clés et Avantages pour les Professionnels

- **Puissance Optimale (1000W) :** Réchauffez vos plats, décongelez vos ingrédients et cuisez vos aliments en un temps record. Sa puissance est spécialement calibrée pour une efficacité maximale dans un usage professionnel.
- **Contrôle Intuitif :** Avec son panneau de commande digital simple et ses 20 programmes mémorisables, le MENUMASTER 3i réduit les erreurs de manipulation et assure une consistance parfaite d'un plat à l'autre.
- **Conception Robuste et Durable :** Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, ce four micro-ondes est conçu pour résister aux rigueurs des cuisines professionnelles. Facile à nettoyer, il maintient un niveau d'hygiène impeccable.
- **Compacité et Gain de Place :** Son format compact est idéal pour les espaces de travail restreints, sans compromettre la capacité. Il s'intégrera parfaitement sur n'importe quel plan de travail.

- **Polyvalence** : Que ce soit pour réchauffer une portion, décongeler un aliment ou préparer une petite cuisson, les 5 niveaux de puissance s'adaptent à tous vos besoins.

Points Forts pour les Chefs et Gérants d'Établissements

- **Efficacité Maximale** : Accélérez votre service, notamment en période de rush, grâce à des cycles de chauffe ultra-rapides.
- **Fiabilité à Toute Épreuve** : Oubliez les pannes récurrentes des modèles grand public. Le MENUMASTER 3i est fait pour durer.
- **Facilité d'Entretien** : Son intérieur et extérieur en inox se nettoient en un clin d'œil, vous faisant gagner un temps précieux.
- **Simplicité d'Utilisation** : Pas de formation complexe. Votre personnel pourra l'utiliser de manière optimale dès la première minute.

Fiche Technique Détaillée : MENUMASTER 3i

Marque : Menumaster Commercial

Modèle : 3i (il existe plusieurs variantes, mais les spécifications générales ci-dessous s'appliquent à la série)

Alimentation électrique : Monophasé 230 V + T

Puissance restituée (micro-ondes) : 1000W ou 1100 W selon le modèle exact

Puissance absorbée : Environ 1,55 kW

Capacité : 23 L ou 34 L selon le modèle

Matériau : Entièrement en acier inoxydable (intérieur et extérieur)

Commandes : Digitales avec affichage LED

Nombre de niveaux de puissance : 5

Programmation : Jusqu'à 20 ou 100 programmes mémorisables (selon la version), avec 3 à 4 phases de cuisson par programme

Intérieur : Sol fixe en céramique (pas de plateau tournant)

Magnétron : Un magnétron avec antenne tournante pour une répartition homogène de la chaleur

Fonctionnalités supplémentaires :

Touches braille (sur certains modèles)

Fonction "2x" pour un ajustement automatique du temps pour deux portions

Dimensions extérieures (L x P x H) :

Pour les modèles de 23L : env. 508 x 419 x 311 mm

Pour les modèles de 34L : env. 559 x 483 x 352 mm

Dimensions intérieures (L x P x H) :

Pour les modèles de 23L : env. 368 x 381 x 216 mm

Pour les modèles de 34L : env. 368 x 381 x 216 mm (taille pouvant varier légèrement)

Poids : Environ 19 kg (pour le 34L)

Sécurité et hygiène :

Porte en verre trempé

Éclairage intérieur

Filtre à air frontal, facile à nettoyer, avec voyant de rappel de nettoyage

Foire aux questions :

Quelle est la différence entre le MENUMASTER 3i et un micro-ondes standard ?

Le MENUMASTER 3i est un four à micro-ondes professionnel conçu pour un usage intensif. Contrairement aux modèles domestiques, il est fabriqué avec des composants plus robustes (acier inoxydable), une puissance de 1000W pour une chauffe rapide et un système de refroidissement adapté à une utilisation en continu. Il est conçu pour les environnements de restauration, où la fiabilité et la rapidité sont essentielles.

Le micro-ondes est-il facile à utiliser pour mon personnel ?

Oui, le MENUMASTER 3i est conçu pour être très intuitif. Son panneau de commande digital permet de mémoriser jusqu'à 20 programmes de cuisson. Une

fois que vous avez programmé les recettes les plus courantes (par exemple, "décongélation pain" ou "réchauffage plat du jour"), votre personnel n'a plus qu'à appuyer sur une seule touche. Cela réduit les erreurs et garantit une qualité de service constante.

Le MENUMASTER 3i est-il adapté pour la décongélation de grandes quantités ?

Oui, sa puissance de 1000W et ses 5 niveaux de puissance permettent une décongélation rapide et uniforme. Vous pouvez ajuster le niveau de puissance selon la nature de l'aliment et sa quantité, évitant ainsi de le cuire en surface pendant qu'il décongèle à cœur. C'est un outil très efficace pour la préparation de vos ingrédients.

Comment entretenir et nettoyer le MENUMASTER 3i ?

Le nettoyage est très simple. L'intérieur et l'extérieur de l'appareil sont en acier inoxydable. Il suffit d'utiliser un chiffon humide avec un détergent doux pour le nettoyer. L'absence de plateau tournant facilite encore plus l'entretien. Il est important de le nettoyer régulièrement pour maintenir une bonne hygiène et assurer son bon fonctionnement.

Puis-je l'utiliser pour griller ou gratiner des plats ?

Non, le MENUMASTER 3i est un four à micro-ondes, il ne possède pas de fonction grill ou de chaleur tournante. Il est optimisé pour les fonctions de réchauffage, de décongélation et de cuisson rapide. Pour gratiner ou griller, nous vous recommandons d'utiliser un four à convection ou un grill.