

Panasonic

Professionella
mikrovågsugnar



A Better Life, A Better World

PROFESSIONELL MATLAGNING UTRUSTNING FÖR VARJE SITUATION

I det moderna storköket är det alltid ont om tid och plats, och utrustningen måste bevisa sitt värde. Multifunktionella produkter som Panasonic mikrovågsugnar visar gång på gång att de är en oundgänglig kärnutrustning för kommersiella kök.





Panasonic är ledande inom utveckling och produktion av elektriska apparater för professionellt bruk och konsumentbruk som används över hela världen. Detta globala ledarskap inom ett brett produktsortiment bekräftar Panasonics ställning som ett varumärke som förstår hur man på ett tillförlitligt sätt kan uppfylla höga kvalitetskrav.

Vår strävan efter kvalitet återspeglas också i vårt breda utbud av professionella mikrovågsugnar för kommersiellt bruk. Vi utvecklade vår första professionella mikrovågsugn 1966, och med över ett halvt sekels erfarenheter i nära samarbete med våra kunder runt om i världen tillämpas nu den samlade kunskapen och expertisen på vårt nuvarande sortiment av ugnar.

Panasonics produktsortiment består av högpresterande professionella produkter för alla marknader och kök. I tuffa vardagliga arbetsförhållanden erbjuder de fördelar för alla typer av kökshanteringar: Från effektiv upptining till skonsam tillagning av högsta kvalitet.

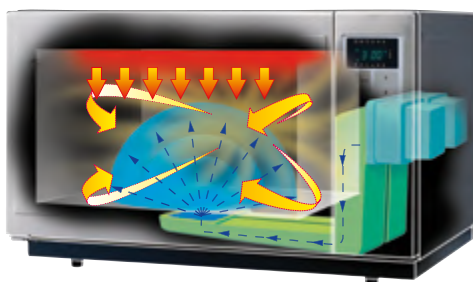
Innehåll	3
Kommersiella mikrovågsugnar Modellöversikt	4
Kombinationsklass	6
Gourmetklass	8
Kompaktklass	10
1 000 Watt-klass	12
Tillagningsresultat	14
Överlägsen regenerering	15
Ångkokning	16
Jämnt tillagningsresultat	18
Skonsam upptining	19
Fördelar med kommersiella mikrovågsugnar från Panasonic	
Sänkning av livsmedelskostnaden	20
Minskning av arbetskostnader	21
Minskning av driftskostnader	22
Minskning av installationskostnader	23
Kostnadsbeteende	24
Tillförlitlighet	25
Tekniska data	26
Mått	28
Fakta & tabeller	29



Kombinationsklass

10/30 liter

- Höghastighetskonvektion
- Magnetron, grill, grill-cirkulationsluft, varmluft



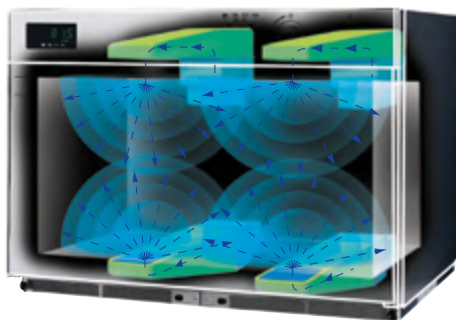
NE-SCV2 | 10 liter

- 1050 Watt magnetron | 1915 Watt grill
- 280 °C varmluft | 2 magnetroner (inverter)
- Programmerbar och manuell

Gourmetklass

44 liter

- För 1/1 GN
- 4 magnetroner



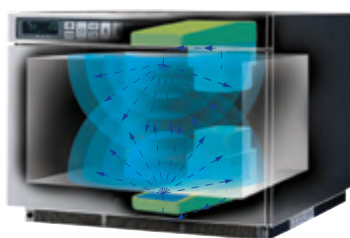
NE-1880

- 1800 Watt
- Programmerbar och manuell

Kompaktklass

18 liter

- För 1/2 GN
- 2 magnetroner



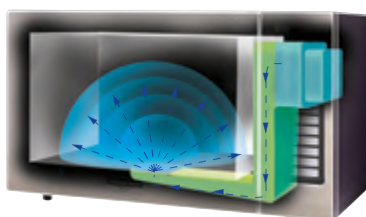
NE-2153-2

- 2100 Watt
- Programmerbar och manuell

1000 Watt-klass

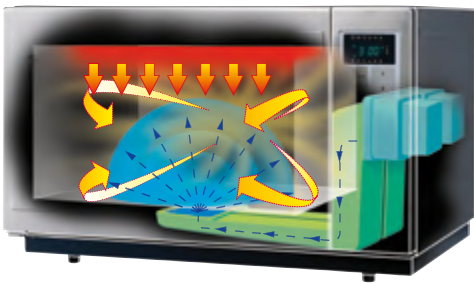
22 liter

- Medel effekt, för 1/2 GN
- 1 magnetron



NE-1037

- 1000 Watt
- Programmerbar och manuell



NE-C1475 | 30 liter

- 1350 Watt mikrovågsugn | 1840 Watt grill
- 250 °C grill-cirkulationsluft | 250 °C varmluft
- Programmerbar och manuell



NE-3240

- 3200 Watt
- Manuell



NE-2140

- 2100 Watt
- Manuell



NE-1840

- 1800 Watt
- Manuell



NE-2143-2

- 2100 Watt
- Manuell



NE-1843

- 1800 Watt
- Manuell



NE-1653

- 1600 Watt
- Programmerbar och manuell



NE-1643

- 1600 Watt
- Manuell



NE-1027

- 1000 Watt
- Manuell

10 & 30 liter

- Mikrovågsugn, grill, grill-cirkulationsluft, varmluft
- 2 magnetroner

HÖGHASTIGHETSKONVEKTIONSUGNAR MED SD-KORT

Panasonics kombinationsugnar kombinerar varmluft och grill med mikrovågsugn.

Med en kombiugn har du flera funktioner som kombineras för att ge maximal flexibilitet: Bakad toast, pizza, bakverk, grytor, paninis, soppor eller färska grönsaker står på bordet på nolltid - perfekt för bistroer, kaféer, snackbarer, hotell, cafeterior, charkuterier, delikatessbutiker, sjukhus och små cateringföretag.

SD-korttekniken är idealisk för inrättningar på flera platser där identiska resultat och enkel service är mycket viktiga. Förberedelseinstruktioner kan förmedlas till varje led i en kedja på ett standardiserat sätt.

Minnet gör det möjligt att genomföra stora menyvarianter med ytterligare förinställningar. När de väl är programmerade, på datorn eller ugnen, kan en mängd olika rätter beställas med en knapptryckning.



Detaljer i korthet NE-SCV2

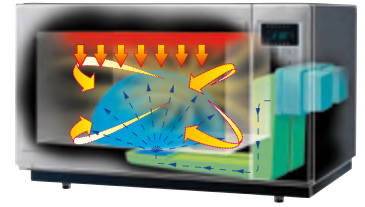
- Professionell ugn med kombinationsalternativ för varmluft, grill-cirkulationsluft, varmluftsgill och grill med mikrovågsugn
- Kompakt design som passar på butiksdysken
- 1050 Watt mikrovågsugn, 1915 Watt grill, 280 °C varmluftsgill
- Mikrovågsugn med 8 effektnivåer
- Hölje och tillagningskammare i rostfritt stål med hög motståndskraft
- Förvärmning 250°C / 280°C (standard); kan ställas in mellan 180°-280°C i steg om 10° (2 förinställningar)
- 10 liter
- Temperaturinställningar för varmluft från 180 °C till 280 °C
- Katalytiskt belagd Easy-Clean bakvägg för automatisk rengöring
- Signalton kan inaktiveras
- Specificerat SD-kort
- Enkel-att-använda program
- Programmering på datorn via MS Excel eller direkt på enheten
- 999 flerstegsprogram kan sparas och skickas som e-postbilaga



PANINI



KNAPRIGT RESULTAT



NE-C1475

- 1350 Watt mikrovågsugn | 1840 Watt grill | 250 °C fläktgrill | 250 °C varmluft
- Programmerbar och manuell

Detaljer i korthet NE-C1475

- Professionell ugn med kombinationsalternativ för varmluft, grill-cirkulationsluft, varmluftsgrill och grill med mikrovågsugn
- 1350 Watt mikrovågsugn, 1840 Watt grill, 250 °C varmluftsgrill, 1800 Watt varmluft
- Mikrovågsugn med 5 effektnivåer
- Hölje och tillagningskammare i rostfritt stål med hög motståndskraft
- Kapacitet 30 liter
- Förvärmning 190 °C, 220 °C, 240 °C
- Temperaturinställningar för varmluft från 100 °C till 250 °C
- Katalytiskt belagd Easy-Clean bakvägg för automatisk rengöring
- Signalton kan inaktiveras
- Specificerat SD-kort
- Enkel-att-använda program
- Programmering på datorn via MS Excel eller direkt på enheten
- 99 flerstegsprogram kan sparas och skickas som e-postbilaga

NE-SCV2 | 10 liter

- 1050 Watt magnetron | 1915 Watt grill
- 280 °C varmluft | 2 magnetroner (inverter)
- Programmerbar och manuell



PIZZA



VARM TOAST

44 liter

- För 1/1 GN
- 4 magnetroner



GOURMETKLASSEN, FULL 1/1 GASTRONORM KAPACITET!

Den idealiska ugnslösningen för alla som behöver servera stora mängder mat på kortast möjliga tid.

Tack vare den stabila konstruktionen är de här robusta ugnarna utformade för att klara av de mest rigorösa uppgifterna, vilket gör dem perfekta för ångkokning och applikationer för mikrovågsugn med stor volym, samtidigt som de ger jämnt tillagade resultat.

Den idealiska lösningen för gastronomisk service på anläggningar och sjukhus, matsalar, skolor, stora restauranger och pubar med stor genomströmning av maträtter med flera portioner eller olika enskilda maträtter. Det är så Panasonic kommersiella mikrovågsugnar gör skillnaden i stora kök

Detaljer i korthet

- Mikrovågsalstring med 4 magnetroner och roterande vågledare för en snabb och jämn tillagning
- Kapacitet 44 liter
- 4 effektnivåer: Hög, medel, låg, upptining
- Hölje och tillagningskammare i rostfritt stål med hög motståndskraft
- Avrundade hörn i tillagningskammare, som är lätt att rengöra, med borttagbar keramikplatta
- Ugnsluckan öppnas nedåt
- Signalton kan inaktiveras.

Särskilda funktioner för modeller med styrning via pekplatta

- Timer med vred
- Programmerbar styrning via pekplatta
- 16 program med upp till 3 matlagningssteg
- Snabbstartfunktionen gör det möjligt att använda den med en enda knapptryckning



NE-3240

- 3200 Watt
- Manuell



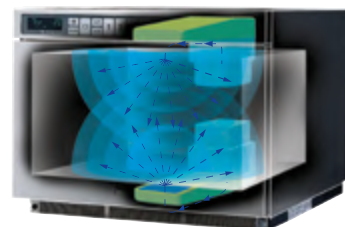
NE-2140

- 2100 Watt
- Manuell



NE-1840

- 1800 Watt
- Manuell



NE-1880

- 1800 Watt
- Programmerbar och manuell



- Stor, variabel tillagningskammare - 44 liter, 1/1 GN
- För upp till 4 tallrikar, 16 soppskålar eller 2 gastronorm 1/1-brickor

Tillagningstider

REGENERERING (ÅTERUPPVÄRMNING)	3200 W	2100 W	1800 W
Tomatsoppa 125 ml	26 sek	40 sek	46 sek
1,5 l	1,7 min	3,5 min	4,5 min
Lasagne 325 g	1 min 40 sek	2 min 30 sek	3,5 min

UPPTINING	3200 W	2100 W	1800 W
Modell	NE-3280	NE-2180	NE-1880
FÖRSIKTIG UPPTINING	170 W	170 W	170 W
Fryst soppa 2 kg	48 min	48 min	48 min
Frysta fiskfiléer 500 g	13 min	13 min	13 min
Fryst het kyckling 1,36kg	40 min	40 min	40 min

ÅNGKOKNING (för råvara)	3200 W	2100 W	1800 W
Broccoli 500 g	1 min 40 sek	3 min	3 min 30 sek
Fiskfilé 500 g	1 min 30 sek	2 min 20 sek	2 min 45 sek

18 liter

- För 1/2 GN
- 2 magnetroner

PANASONIC KOMPAKTKLASSEN.

Litet paket, stora prestationer. Med 2 tillagningsnivåer på vissa modeller*1 (modellerna 2143-2/2153-2)

Med manuella eller programmerbara styrningar är dessa modeller inriktade på snabb produktion av enstaka portioner. Den idealiska lösningen för verksamheter med högt flöde, t.ex. snabbmatsrestauranger, närbutiker, matställen i kollektivtrafiken och matbutiker på bensinstationer. Om utrymmet är begränsat kan dessa modeller staplas säkert med en förbindelseplåt.

Särskilda egenskaper hos NE-2153-2 och NE-1653

- 30 minnesprogram
- 3 effektnivåer: hög, medel, och låg
- Manuellt valbar två- och trestegsvärme
- Programmerbar uppvärmning av dubbla/tredubbla portioner
- Programlås gör det möjligt att använda en knapptryckning
- Upprepningsfunktion (endast för manuell uppvärmning)
- Information om rengöring av luftfilter
- Signalton kan inaktiveras

Detaljer i korthet

- Mikrovågsalstring med 2 magnetroner ovanifrån och underifrån för att säkerställa en enhetlig uppvärmning
- Hölje och tillagningskammare i rostfritt stål med hög motståndskraft
- Kapacitet 18 liter
- Avrundat tillagningskammare, som är lätt att rengöra, med borttagbar takplatta.
- Borttagbar hylla för 2-tillagningsnivåer*2

	Expresstillagning	Enkel att använda	Lätt att rengöra	Platssparande
Panasonic kompaktklass	hög effekt och dubbel mikrovågsalstring upptrån och nerifrån	30 minnesprogram (10 tangenter 2x/3x tilldelningsbara)	slät insida, borttagbart takplåtsskydd, rengöring i diskmaskiner, utan rotationstallrik	stapelbar
Mikrovågsugn för hushållsbruk*1	låg-medel mikrovågsalstring från sidan	inga minnesknappar	med rotationstallrik	inte stapelbar



NE-2153-2

- 2100 Watt
- Programmerbar och manuell
- 2 nivåer



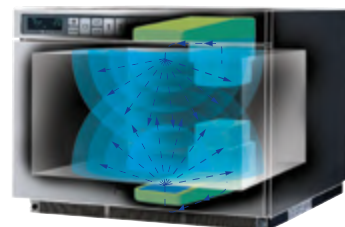
NE-2143-2

- 2100 Watt
- Manuell
- 2 nivåer



NE-1843

- 1800 Watt
- Manuell



Tillagningstider

REGENERERING (ÅTERUPPVÄRMNING)	2100 W	1800 W	1600 W
Tomatsoppa 125 ml 1,5 l	40 sek 3,5 min	46 sek 4,5 min	52 sek 5 min
Lasagne 325 g	3 min 20 sek	3,5 min	4 min 30 sek
UPPTNING	2100 W	1800 W	1600 W
Modell	NE-2153	NE-1843	NE-1653
(FORSIKTIG UPPTNING)	340 W	340 W	340 W
Fryst soppa 2 kg	30 min	30 min	30 min
Frysta fiskfiléer 500 g	8 min	8 min	8 min
Fryst hel kyckling 1,36kg	25 min	25 min	25 min
ÅNGKOKNING (för råvara)	2100 W	1800 W	1600 W
Broccoli 500 g	3 min	3 min 30 sek	3 min 55 sek
Fiskfilé 500 g	2 min 20 sek	2 min 45 sek	3 min



NE-1653

- 1600 Watt
- Programmerbar och manuell



NE-1643

- 1600 Watt
- Manuell



Alla modeller är
lätta att stapla

12 1000 WATT-KLASS

22 liter

- Standardversion
- 1 magnetron

DEN PÅLITLIGA 1000-WATTS KLASSEN.

Idealisk för små företag. Tinar, värmer och tillagar på nolltid.

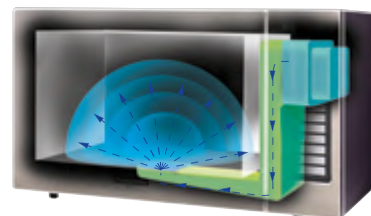
De här modellerna är lätta att användas manuellt eller programmerbart och är utformade för att klara av de höga kraven vid professionell användning.

Oavsett om kylta färdigrätter eller frysta snacks måste värmas - de här modellerna täcker behoven hos mindre till medelstora företag.



Tillagningstider

REGENERERING (ÅTERUPPVÄRMNING)	1000 W
Tomatsoppa 125 ml	1 min 23 sek
1,5 l	8 min
Lasagne 325 g	4 min 15 sek
UPPTINING	1000 W
Modell	NE-1037
(FÖRSIKTIG UPPTINING)	22 l (340 W)
Frost soppa 2 kg	30 min
Frysta fiskfiléer 500 g	8 min
Frost hel kyckling 1,36kg	25 min
ANGKOKNING (för råvara)	1000 W
Broccoli 500 g	6 min
Fiskfilé 500 g	4 min



NE-1037

- 1000 Watt
- Programmerbar och manuell

Detaljer i korthet

- Hölje och tillagningskammare i rostfritt stål med hög motståndskraft
- 3 effektnivåer från 340 W till 1000 W
- Kapacitet 22 liter
- 20 fria minnesprogram
- Två och tre steg i tillagningsprocessen - gör det möjligt att automatiskt byta prestationsnivå under tillagningen
- Programlås - gör det möjligt att använda programmet med ett enda tryck på ett programfält
- Signalton kan inaktiveras



NE-1027

- 1000 Watt
- Manuell

Detaljer i korthet

- Hölje och tillagningskammare i rostfritt stål med hög motståndskraft
- Uteffekt från 100 W till 1000 W
- Kapacitet 22 liter
- 30 minuter timer med vred
- Justering av effekt via vridknappen



PROFESSIONELLA MIKROVÅGSUGNAR FRÅN PANASONIC - DEN ÖVERLÄGSNA LÖSNINGEN.

Oavsett vilken mat eller tillagningsmetod som används är mikrovågsugnen oöverträffad på grund av dess funktionsprincip vid uppvärmning av maträtter. Maträtten utsätts inte för värme utifrån, utan värms upp av mikrovågor och molekylär friktion - detta ger särskilda fördelar:

■ Fördel 1: Överlägsen regenerering

Med rätt inställning sker ingen ny tillagningsprocess i en professionell mikrovågsugn under uppvärmningen. En tidigare tillagad maträtt kan till exempel helt enkelt föras till serveringstemperatur så att utseende, smak och konsistens förblir oförändrade.

■ Fördel 2: Enhetlig tillagning

När du tillagar en maträtt i en professionell mikrovågsugn från Panasonic är tillagningstiden kortare än i en konventionell mikrovågsugn. De näringsmässiga fördelarna är också övertygande: Näringsämnen löses inte upp. Smak, färg och näringsmässiga egenskaper - med undantag för vitaminer som inte är stabila vid höga temperaturer - förblir oförändrade.

■ Fördel 3: Skonsam upptining

En professionell mikrovågsugn är särskilt användbar vid upptining av frysta livsmedel när det gäller snabbhet och högkvalitativa slutresultat. Fryst kött tinas upp på några minuter, förlorar mindre vätska och behåller sin smak bättre. Även med grönsaker förblir utseende, struktur och vikt i stort sett intakta.

Kommersiella mikrovågsugnar från Panasonic: Skräddarsydd för dina behov

För att påskynda hela tillagningsprocessen utan att värma upp arbetsmiljön bör man använda en mikrovågsugn som är skräddarsydd till de faktiska personliga behoven och rumsliga villkoren när det gäller effekt och storlek.

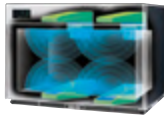
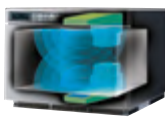


Som en långvarig och erfaren tillverkare av professionella mikrovågsugnar av hög kvalitet erbjuder Panasonic dig produkter och tekniker som exakt motsvarar dina krav och när det gäller prestanda och robusthet erbjuder de allt du behöver vid daglig, hård användning.

SPARA PÅ ARBETSTIDEN - INTE PÅ KVALITETEN: SNABBARE REGENERERING.

Vår erfarenhet stammar från praktiken - inte från laboratoriet.

Den dubbla eller fyrdubbla mikrovågsalstringen i professionella mikrovågsugnar från Panasonic säkerställer snabb regenerering utan förvärmning jämfört med konventionella metoder. De programmerbara knapparna på mikrovågsugnarna underlättar också en exakt tillagning.

Detta ger konsekventa resultat på kortast möjliga tid. Tack vare programmeringsalternativen kan din kökspersonal ägna sig åt andra uppgifter under matlagningstiden.

Regenereringstest Testad av "Block Menu" support: tid för uppvärmning från 10 °C till 80 °C.				
	Panasonic gourmetklass	Panasonic kompaktklass	Sous vide	Kombi ångkokare
	Gastronorm 3200 W	Kompakt 2100 W	Sous vide 85 °C	Kombi ångkokare 99 °C, mättad ånga
Förvärmningstid	0 min.	0 min.	25 min.	3 min.
Tomatsoppa*				
200 ml	16 sek.	26 sek.	8 min.	10 min.
1,5 l	1,7 min.	3,5 min.	25 min.	30 min.
Bolognesesås*				
200 g	18 sek.	30 sek.	8 min.	9 min.
2 kg	1,7 min.	3,5 min.	20 min.	20 min.
Broccoli*				
140 g	25 sek.	40 sek.	8 min.	10 min.
Spenat*				
1 kg	1,5 min.	3,7 min.	15 min.	15 min.

* Individuella resultat kan variera beroende på vilken apparat som används. Användning av flera effektnivåer och tider.

I ett effektivt kök är det mycket vanligt att använda förberedda maträtter. En god matberedning är A och O för ett väl fungerande kök.

I många professionella kök har det dessutom blivit ganska vanligt att använda praktisk "färdigmat", oavsett om det rör sig om individuellt förpackade, kylda eller frysta serveringsrätter.

Samtidigt har många smakliga maträtter utvecklats som kan serveras utan större ansträngning, snabbt och billigt. När det gäller regenerering av sådana maträtter är fördelarna med professionella mikrovågsugnar från Panasonic verkligen tydliga i jämförelse med konventionella, traditionella metoder. Med en professionell mikrovågsugn från Panasonic kan du utnyttja dessa fördelar fullt ut.

■ Fördel 1: Tidsbesparingar

Din kökspersonal behöver inte ständigt kontrollera den uppvärmda maträttens temperatur och skick.

■ Fördel 2: Snabb service

Genom den förkokta maträtten sparar du matlagningstid under förberedelserna och dina gäster får snabbare service.

■ Fördel 3: Kostnadsbesparingar

Mikrovågsugnen kräver ingen lång förvärmningstid och behöver inte stå i standby-läge hela dagen för att möjliggöra snabb service.

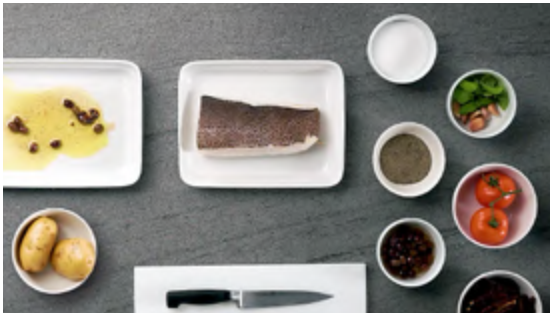


MED RÄTT EFFEKT, KAN ÅNGKOKNING VARA SÅ ENKELT.

Våra Panasonic mikrovågsugnar är inte bara avsedda för återuppvärmning, de är också ett kostnadseffektivt och bekvämt alternativ till "traditionell" kommersiell ångkokningsutrustning. För livsmedel med hög fukthalt, t.ex. grönsaker, möjliggör den höga mikrovågeffekten en snabb, effektiv och ändamålsenlig ångkokning som ger ett perfekt resultat med bibehållet näringsvärde och godhet. Genom att lägga till potatis och kyckling eller fisk är det också lätt att snabbt ånga upp en komplett maträtt!

Vi erbjuder två modeller: 18L kompaktklassen som kan staplas och som tar minsta plats, för enkel servering av enskilda portioner, samt 44L gourmetklassen när du behöver servera stora mängder till grupper. Oavsett vad ditt företag behöver har vi en lösning för dig.

HÄLSOSAMMA GRÖNSAKER, FÅGEL, KÖTT ELLER FISK: ALLTING ÄR EXAKT. SNABBT OCH GOTT.



Tillagning av fisk. Med bara några få steg till det perfekta resultatet.



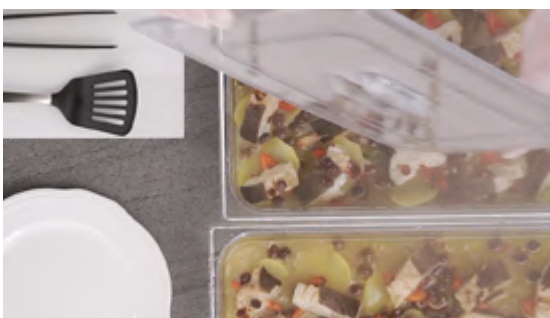
Säker och snabb tillagning av fågel med ånga.



Använd en sluten standard gastronorm GN-behållare och lägg i ingredienserna.



Effektiv matlagning på upp till två nivåer sparar tid och pengar.



Effekten hos den professionella mikrovågsugnen från Panasonic ger tillförlitlig utveckling av ånga.



På mindre än 20 minuter är maträtten färdiglagad och klar att serveras.



Skonsamt tillagad fisk med perfekt konsistens.



Läcker kyckling à point ger utmärkta smaker.

SNABB OCH JÄMN TILLAGNING: BÄSTA BALANSERADE FÖRDELNINGSRISULTATET.



I professionella kök tillagas mycket olika måltider och portionsstorlekar. Om du vill uppnå konsekvent bra matlagningresultat och jämnt uppvärmd mat kan du inte komma förbi en professionell mikrovågsugn av hög kvalitet, eftersom wattalet eller magnetronens effekt inte är de enda faktorerna som har betydelse för att uppnå bästa tillagningsresultat.

För att uppnå ett jämnt resultat fastställdes därför en perfekt matchning mellan dubbel strömförsörjning och en optimerad utformning av tillagningskammaren och verifierades genom omfattande tester i Panasonics testkök för att se om de var praktiskt genomförbara.

Resultatet: Tack vare optimala inställningar är det möjligt att uppnå en HÖG prestandanivå under längre tid och samtidigt värma upp jämnt - även i känsliga maträtter.

I ett professionellt kök, där snabbhet är särskilt viktigt, lönar sig den här fördelen snabbt. Så profiterar du på

vår mångåriga erfarenhet från professionella kök i ditt dagliga arbete och uppnår alltid perfekta tillagningsresultat.

Praktiskt test: Enhetlig tillagning

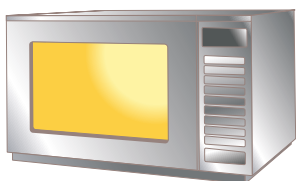
Den optimala inställningen säkerställer en perfekt temperaturfördelning

Idealisk effektfördelning är resultatet av ett optimalt samordnat arrangemang av alstringen och utformningen av den inre delen.

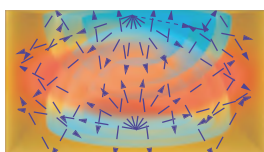
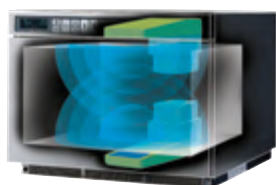
Skillnaden mellan en professionell mikrovågsugn från Panasonic och en konventionell mikrovågsugn testades i köket.

Resultatet är omedelbart övertygande:

Mikrovågsugn för hushållsbruk med standard mikrovågsalstring från sidan



Panasonic mikrovågsugn Kompakt design med 1800 W och dubbel mikrovågsalstring



Uppvärmning av 2 kg fryst soppa (-20 °C)

Detta test illustrerar fördelarna i ett system med dubbel mikrovågsalstring (över och under). Med samma mikrovågs effekt ger tillagningsbeteendet hos ett dubbelt system en enhetlig uppvärmning av kompletta maträtten.

Efter 20 min. HÖG:
soppa som fortfarande är halvfryst



Efter 20 min. HÖG:
Soppa är jämnt uppvärmd och klar att serveras



Uppvärmning av 2 kg fryst stuvning (-20 °C)

Detta test visar att även med samma mikrovågs effekt och samma system för mikrovågsalstring kan tillagningsbeteendet påverkas genom "anpassningen" av mikrovågsalstringen till tillagningskammarens utformning.

Efter 10 min. HÖG:
Inte upptinad/uppvärmd. Bra resultat efter 18 minuter



Efter 4 min. HÖG/10 min. medel: Trots kort tid ett perfekt resultat



PÅSKYNDAD UPPTININGEN OCH BEVARA MATENS KVALITET: DEN SKRÄDDARSYDDA UPPTININGEN.

En avgörande faktor för kvalitet och tidshantering. Så gör man upptining professionellt.

Men när det gäller högkvalitativa slutresultat och snabbhet finns det ingen väg förbi en professionell mikrovågsugn från Panasonic. Professionella mikrovågsugnar från Panasonic har 3 effektnivåer som kan ställas in optimalt som kombinationer av effekt och tid för maträtten. På grund av den här kombinationen förkortas faktorn UPPTINING enormt i köksprocessen och du får också en konsekvent hög kvalitet och goda upptiningsresultat.

Med en professionell mikrovågsugn från Panasonic är matens kvalitet bevisligen bättre bevarad än vid konventionell upptining i kylskåp eller rumstemperatur. Även med bladgrönsaker bibehålls utseende, struktur och vikt i huvudsak.

Många framgångsrika krögare har insett de möjligheter som uppstår genom att använda en professionell mikrovågsugn och litar på Panasonics prestandafördelar.

Spara tid genom att använda effektjustering

De olika effektnivåerna hos professionella mikrovågsugnar från Panasonic gör det möjligt att programmera upp till tre olika effekt- och tidsinställningar. Genom att använda prestandanivå MEDEL kan du uppnå goda upptiningsresultat på kortare tid än om du endast använder UPPTINING. (I testet med fryst stuvning använde Panasonic två effektnivåer under upptiningen).

Framgångsrika krögare känner till och utnyttjar fördelarna med frysta livsmedel: matförlusterna kan minskas och moderna djupfrysta måltider ger en överlägsen variation på menyn. I många fall är frysta livsmedel också överlägsna när det gäller "färsighet".

Det största hindret för användning av frysta livsmedel är dock ofta den TID som är nödvändig för upptiningen och den kvalitet som återfinns i slutet av processen.

Upptiningstiden utgör en mycket stor del av köksprocessen. Här erbjuds enastående besparingsmöjligheter genom användning av en mikrovågsugn.

När det gäller snabbhet är mikrovågsugnen helt enkelt oslagbar vid upptining av frysta livsmedel.

MINSKA DINA LIVSMEDELSKOSTNADER OCH ÖKA KVALITETEN PÅ DINA PRODUKTER.

Dyrt matsvinn kan minskas enormt genom effektiv frysförvaring. Färdiga måltider eller hemlagad mat som finns frysta ger möjlighet att alltid erbjuda kunderna en jämn kvalitet på ett snabbt och enkelt sätt. Trots dessa uppenbara fördelar finns det också reservationer bland körogare när det gäller frysta livsmedel.

De vanligaste orsakerna:

1. Upptinade livsmedel har inte samma smak som när de är "färska".
2. Upptiningen tar för lång tid.
3. Det är svårt att uppnå konsekvent goda upptiningsresultat: Matens yta kan börja tillagas medan den fortfarande är frusen inuti.

En bra lösning för dig är professionella mikrovågsugnar från Panasonic. Till skillnad från konventionella mikrovågsugnar kan du genom den snabba och enhetliga upptiningsprocessen:

1. Minimera dropp- och smakförlusterna;
2. Förkorta upptiningstid;
3. Minimera temperaturskillnaden mellan matens yta och insida.



ÖKA DINA TEAMS EFFEKTIVITET I DET "NYA NORMALA".



Hela processen i det professionella köket kräver ett smidigt samspel mellan alla enskilda arbetsmoment.

Uppvärmningstiden utgör endast en relativt liten del - här är besparingspotentialen därför relativt liten. I ett högeffektivt kök måste de viktigaste byggstenarna i köksprocessen, t.ex. upptining, tillagning och servering, optimeras för att utnyttja de mänskliga resurserna så effektivt som möjligt.

För att du ska kunna driva ditt kök med minimala arbetskostnader erbjuder professionella mikrovågsugnar från Panasonic en lösning för dessa tre områden:

■ Lösning 1: Snabb upptining - för att maximera effektiviteten

Den snabba och enhetliga upptiningen med professionella mikrovågsugnar från Panasonic gör det möjligt att minimera tillagningstiden för mat, vilket ökar flexibiliteten och valmöjligheterna och sparar värdefull tid, som kan användas på ett bättre sätt.

■ Lösning 2: Snabb tillagning och ångkokning - även för otränad kökspersonal

Programfälten i en professionell mikrovågsugn från Panasonic gör det möjligt för kocken att programmera den en gång. Detta garanterar att matlagningsprocessen med utbildad kökspersonal och i hektiska tider leder till snabba och tillförlitliga resultat.

■ Lösning 3: Snabb servering - med minimalt behov av kökspersonal

För att bättre kunna anpassa sig till fluktuerande kundantal under en dag kan personalen under rusningstid helt enkelt använda funktionstangenterna "x2" för 2 eller "x3" för 3 portioner. Rätt tillagningstid beräknas automatiskt och du kan uppnå konsekventa resultat - även om du tillagar flera portioner samtidigt. På så sätt kan du tillgodose gästerna snabbt och med minimal personalåtgång.

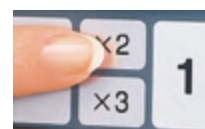
KÖKSPROCESS



PRPROGRAMFÄLT



TANGENTERNA X2 OCH X3 (Kompakt version med knappats)



MINSKA DINA DRIFTSKOSTNADER OCH FÖRBÄTTRA DIN LIVSCYKELANALYS.

Stark design, genomtänkta detaljer: Professionella mikrovågsugnar från Panasonic bidrar till att minska driftskostnaderna. Smarta mjukvarufunktioner och stabil design skräddarsyr för de krävande behoven i det tuffa professionella köket. Det lönar sig med låga service- och underhållskostnader i små kök såväl som i stora, nationella restaurangkedjor.

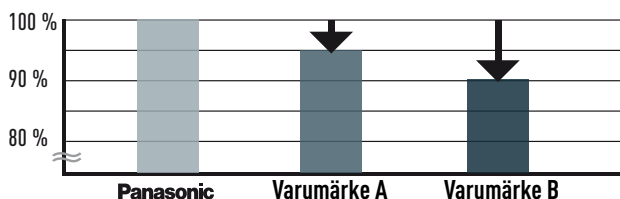
Dra nytta av den stabila höga effektiviteten och spara på energikostnaderna

Avancerad teknik gör att energieffektiviteten omedelbart märks på din elräkning. Förutom kostnadsminskningen, bevarar du även miljön.

För att utvärdera den faktiska effektiviteten hos en professionell mikrovågsugn bör du inte bara ta hänsyn till den "ursprungliga elektriska utgångseffekten" utan även till "mikrovågsugnens faktiska utgångseffekt" för den faktiskt tillagade portionsstorleken. Detta kommer att påverka utgångseffekten hos magnetronen. Vid tillagning i mikrovågsugn är det vanligt att man ser en minskning av utgångseffekten vid mindre portioner. Professionella mikrovågsugnar från Panasonic bibehåller emellertid en hög grad av effektivitet.

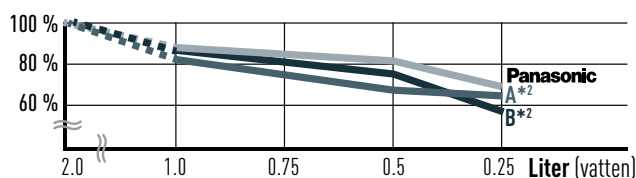
Ursprunglig elektrisk effektivitet

Här räcker det med en enkel beräkning där "maximal effekt" divideras med "effekt". Den höga effektiviteten hos mikrovågsugnar från Panasonic gör det möjligt att spara energi i den dagliga matlagningen. I Panasonics fall definieras detta som 100%.*1



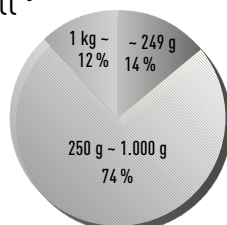
Faktisk mikrovågseffekt

De vanligaste serveringsstorlekarna i kompaktklassen ligger mellan 250 g och 1000 g. Professionella mikrovågsugnar från Panasonic har en högre effektivitet och garanterar energibesparingar på detta område. Den ursprungliga produktionseffektiviteten är för alla test exempel 100 för 2,0 liter vatten*1



Genomsnittlig tillagningsresultat per maträtt*3

(för kompakta enheter)



*1 Simulering av tillagningstiden för 6 portioner av samma maträtt. Den ursprungliga tillagningstiden för en enskild portion är 3 minuter och för att starta tillagningsprocessen skattas 12 sek. (Manuellt läge) eller 6 sek. (programdrift). Modeller A och B används endast för simuleringsändamål. De beskriver inte en specifik modell.

*2 Fastställt genom ett marknadsurval (en enhet). | *3 De uppgifter som presenteras kommer att framgå av medelvärdet av en intern marknadsundersökning.

Underhåll av mjukvara

Tack vare "programfälten" kan du enkelt anpassa de recept som lagras i mikrovågsugnen till säsongen eller se till att maten smakar likadant i alla filialer, till exempel.

Underhåll av hårdvara

Kvaliteten på våra produkter är av största vikt, men den stabila konstruktionen är inte deras enda fördel. Alla professionella mikrovågsugnar från Panasonic har följande tre fördelar och egenskaper:

■ Grundläggande struktur

Eftersom de är utformade för den tuffa köksmiljön har den grundläggande utformningen av alla mikrovågsugnar genomgått stränga kvalitetstester.

■ Hjälpfunktion för rengöring (kompakt version med knappats)

För att bibehålla mikrovågsugnens kvalitet visas "FILT" i displayfönstret när luftfiltret måste rengöras.

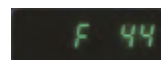
RENGÖRINGSANVISNING



■ Hjälpfunktion för underhåll

När en mikrovågsugn behöver service visas automatiskt ett diagnostiskt meddelande i displayfönstret. Om du nämner koden till vår kundtjänst kan de förbereda underhållet av ugnen i förväg. På så sätt minimeras varaktigheten och kostnaderna för underhåll på plats.

AUTOMATISK FELDIAGNOS



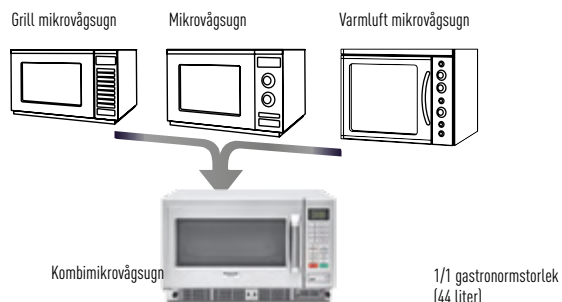


SÄNKER DINA INSTALLATIONSKOSTNADER OCH UTNYTTJAR DITT ARBETSUTRYMME BÄTTRE.

Med ett litet men effektivt kök kan du maximera utrymmet för dina gäster. Här erbjuder professionella mikrovågsugnar från Panasonic följande lösningar:

1. Fyra funktioner i ett enda hölje

Kombienheten kombinerar mikrovågsugn, varmluftsugn och grill i ett enda hölje. Med funktionen kombitillagning kan du även använda driftlägena samtidigt.

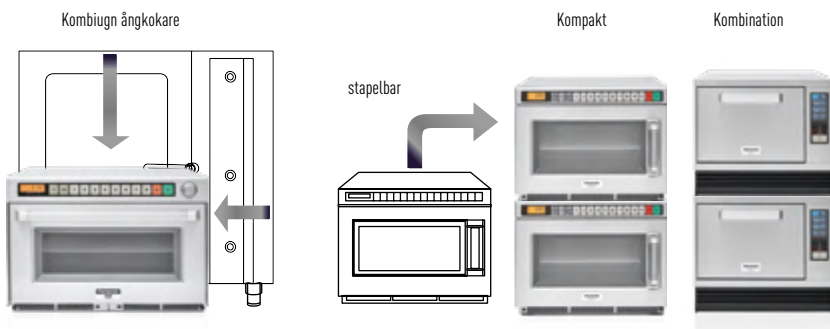


2. Större kapacitet i ett litet hölje

Gourmetklass modellerna är anpassade till "1/1 gastronormkantiner" (530 x 325 mm) (44 liters volym). Den kan samtidigt laga mat i två "1/1 gastronormkantiner".

3. Staplingsbarhet

En förbindelseplåt tillåter två kompaktagugnar eller SCV2 att installeras tillsammans. På så sätt kan enheter i kompaktklassen staplas på varandra och behöver därför bara halva platsen.



ÖKA DIN KUNDFREKVENNS OCH ÖKA DIN FÖRSÄLJNING.

Kostnadsbeteende (test av 1800 W modeller i kompaktklassen)



Förkorta väntetiden för dina gäster och öka dina försäljningsmöjligheter. Tack vare den särskilt snabba upptiningen, expresstillagning på hög effektnivå och mycket mer kan du öka kundfrekvensen eller beställningsmängden. På så sätt skrivs anskaffningskostnaderna av på nolltid.

Antalet gäster i din restaurang varierar under dagen och dina gäster kan beställa många olika maträtter på kort tid.

Nyckeln till höga omsättningar i ditt kök är därför snabb service och snabb matlagning med begränsade personalresurser - även om beställningarna hopar sig.

Även i små kök, t.ex. affärer och snackbarer som fortfarande ofta arbetar med en mikrovågsugn för hushållsbruk, lönar sig användningen av en professionell mikrovågsugn från Panasonic på medellång och lång sikt. Snabbhet är en av de viktigaste faktorerna för att få nöjda och lojala kunder.

Fördelar med Panasonic som ökar din försäljning

■ Fördel 1: programknappar och servicetid*²

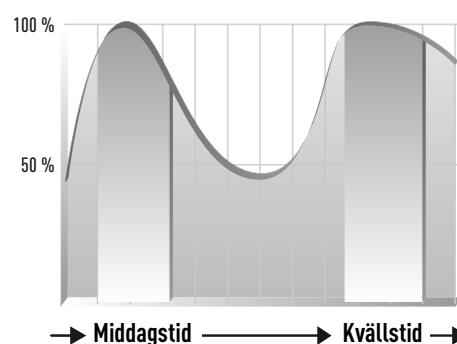
Ibland beställer flera gäster samma maträtt samtidigt, t.ex. när du planerar att erbjuda en "dagens rätt". Om du använder ett professionellt mikrovågsugnsprogram från Panasonic för enstaka portioner behöver du inte tillaga varje portion individuellt. Tryck helt enkelt på fältet x3 eller x2 före programfältet och den korrekta tillagningstiden för 3 eller 2 portioner beräknas automatiskt. Det är så här du kopplar ihop en snabb service med jämna tillagningresultat.

■ Fördel 2: stabilitet i utgångseffekten*³

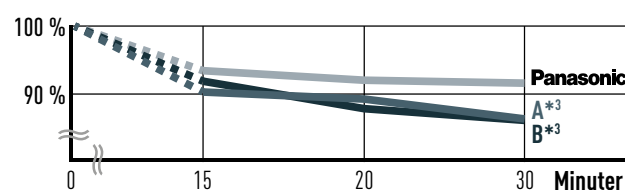
Professionella mikrovågsugnar från Panasonic är utformade redan från början för att fungera kontinuerligt under toptider. Den konventionella minskningen av utgångseffekten i mikrovågsugnar genom den principrelaterade uppvärmningen av magnetronen vid kontinuerlig drift förbättras tydligt och mätbart av våra professionella mikrovågsugnar. På så sätt förblir effekten konstant och snabba tillagningstider är möjliga vid höga volymer.

ANTAL GÄSTER

Genomsnittligt gästbeteende*¹



Varumärke	Panasonic	X	Y	Z
Upprepa	•	•	-	-
x2 knapp	•	-	-	-
x3 knapp	•	-	-	-
Tid	13,3 min.	14,6 min.	18,5 min.	19,0 min.



*1 Övanstående uppgifter är ett medelvärde av en intern marknadsundersökning. | *2 Simulering av tillagningstiden för 6 portioner av samma maträtt. Den ursprungliga tillagningstiden för en enskild portion är 3 minuter och för att starta tillagningsprocessen skattas 12 sek. (manuellt läge) eller 6 sek. (programdrift). X-, Y- och Z-modellerna används endast för simuleringsändamål. De beskriver inte en specifik modell. *3 Fastställt genom ett marknadsurval (en enhet).

Tillförlitlighet i en "tuff köksmiljö"

Under drift utsätts den olika utrustningen i ett professionellt kök för en tuff atmosfär. Fluktuerande rumstemperaturer (t.ex. efter stängning), ånga, rök och varierande luftfuktighet är hårda för tekniska produkter.

Dessutom använder en restaurangägare en professionell mikrovågsugn i genomsnitt cirka 50 gånger per dag. För att säkerställa att våra mikrovågsugnar fungerar effektivt i den här miljön utförs rigorösa tester vid utvecklingen av våra professionella mikrovågsugnar som simulerar påfrestningarna i de mest krävande kommersiella köken.

LITA PÅ DEN GRANSKADE KVALITETEN OCH SKYDDA DIN HÄLSA.

Som yrkesman har du inte råd med avbrott under arbetet. Därför lägger vi stor vikt vid hög tillförlitlighet vid kontinuerlig drift och våra professionella mikrovågsugnar måste klara särskilt hårda tester.



Uthållighetstest av kontrollpanel*⁴
200 000 gånger användning av pekplattor



**Uthållighetstest vid
intermittent drift*⁴**
På (60 s) och Av (30 s) 200 000 gånger;
På (20 s) och Av (10 s) 200 000 gånger



**Uthållighetstest av lucka
(öppning och stängning)*⁴**
öppna och stänga luckan 400 000 gånger












Stresstest för kretskort*⁴
Temperatur -40 °C till +85 °C, relativ
fuktighet 85 %










Kombinerad stresstest*⁴
Temperatur 0 °C till 40 °C, relativ fuktighet
85 %



Damm- och ångtest*⁴
Drift i damm och ånga vid en temperatur på
40 °C och en relativ fuktighet på 95 %

		KOMBINATIONSKLASS		GOURMETKLASS PRO II			
							
  							
Prestanda egenskaper		NE-SCV2	NE-C1475	NE-3240	NE-2140	NE-1880	NE-1840
Effektnivåer	Hög	1050 W 900 W 800 W	1350 W	3 200 W	2100 W	1800 W	1800 W
	Medel	700 W 600 W 500 W	650 W / intervall	1600 W / intervall	1050 W / intervall	900 W / intervall	900 W / intervall
	Låg	300 W 200 W	420 W & 240 W / intervall	340 W / intervall	340 W / intervall	340 W / intervall	340 W / intervall
	Upptining	—	180 W / intervall	170 W / intervall	170 W / intervall	170 W / intervall	170 W / intervall
	Standby	—	Ja	—	—	Ja	—
Kvartsgrill		Hög - 1800 W Låg - 1150 W (med 100 % fläkthastighet)	1840 W / 1500 W	—	—	—	—
Varmluft		1465 W (180-280 °C)	1800 W (100-250 °C)	—	—	—	—
Kombiugn tillagning		Kombination av mikrovågsugn med grill, varmluft, grillkonvektion	Kombination av mikrovågsugn med grill, varmluft, grillkonvektion	—	—	—	—
Förvärmning		150°C (Stand-by förvärmning), 180-280°C (Intervaller på 10°C)	190 °C, 220 °C, 240 °C	—	—	—	—
Knappsats		Ja (pekskärm)	Ja	—	—	Ja	—
Timerminne		999 fria minnesprogram	99 fria minnesprogram	—	—	16 fria minnesprogram	—
Matlagning i flera steg		Ja (3 steg)	Ja (3 steg)	—	—	Ja (3 steg)	—
Drift i 2 nivåer		—	—	Ja	Ja	Ja	Ja
Timer (elektronisk)		n/a	max. 100 min	max. 60 min	max. 60 min	max. 60 min	max. 60 min
Ugnsluckans gångjärn		nedtill	vänster sida	nedtill	nedtill	nedtill	nedtill
Justerbart larm		Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Antal magnetroner		2 magnetroner	2 magnetroner	4 magnetroner	4 magnetroner	4 magnetroner	4 magnetroner
Luftfilter på framsidan		Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Stapelbar		Ja	—	—	—	—	—
Självdiagnostik		Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Cykelräknare		Ja	—	Ja	Ja	Ja	Ja
Hölje och tillagningskammare i rostfritt stål med keramisk botten		Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Tillagningskammarens kapacitet		10 liter	30 liter	44 liter	44 liter	44 liter	44 liter
Tillagningskammarens mått (BxHxD)		270 x 110 x 330 mm	406 x 217 x 336 mm	535 x 250 x 330 mm (motsvarar GN 1/1)	535 x 250 x 330 mm (motsvarar GN 1/1)	535 x 250 x 330 mm (motsvarar GN 1/1)	535 x 250 x 330 mm (motsvarar GN 1/1)
Yttermått (BxHxD)		474 x 412 x 565 mm	600 x 383 x 484 mm	650 x 471 x 526 mm	650 x 471 x 526 mm	650 x 471 x 526 mm	650 x 471 x 526 mm
Nödvändig effekt		3600 W / 15,8 A	3300 W / 14,5 A	4960 W / 12,9 A	3650 W / 9,5 A	3200 W / 15,0 A	3200 W / 15,0 A
Försörjningsspänning		230-240 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Vikt /netto		38,3 kg	38,8 kg	65 kg	54 kg	54 kg	54 kg
Tillbehör som medföljer		Teflonbrickor (3), teflon base liner, keramisk bottenplatta, vit keramisk bricka, trådhylla, lastpaddla, SD-kort	1 hylla, 1 keramikplatta, 1 SD-kort	1 keramikplatta	1 keramikplatta	1 keramikplatta	1 keramikplatta

		KOMPAKTKLASS				1000 WATT-KLASS		
								
Prestanda egenskaper		NE-2153-2	NE-2143-2	NE-1843	NE-1653	NE-1643	NE-1037	NE-1027
Effektnivåer	Hög	2100 W	2100 W	1800 W	1600 W	1600 W	1000 W	1000 W
	Medel	60–90 %	1050 W	900 W	60–90 %	800 W	500 W / intervall	500 W
	Låg	25–50 %	—	—	25–50 %	—	—	100 W
	Uppptining	340 W	340 W	340 W	340 W	340 W	340 W / intervall	340 W / intervall
	Standby	Ja	—	—	Ja	—	—	—
Kvartsgrill	—	—	—	—	—	—	—	—
Varmluft	—	—	—	—	—	—	—	—
+10 / +20 sekunder	Ja	—	—	Ja	—	—	—	—
Knappsats	Ja	—	—	Ja	—	Ja	—	—
Timerminne	30 fria minnesprogram	—	—	—	30 fria minnesprogram	—	10 fria minnesprogram	—
Matlagning i flera steg	Ja (5 steg)	—	—	Ja (5 steg)	—	Ja (3-steg)	—	—
Drift i 2 nivåer	Ja	Ja	—	—	—	—	—	—
Timer (elektronisk)	max. 30 min	max. 30 min	max. 30 min	max. 30 min	max. 30 min	max. 99 min	max. 30 min (mekanisk)	—
Ugnsluckans gångjärn	vänster sida	vänster sida	vänster sida	vänster sida	vänster sida	vänster sida	vänster sida	—
Justerbart larm	Ja	—	—	Ja	Ja	Ja	—	—
Antal magnetroner	2 magnetroner	2 magnetroner	2 magnetroner	2 magnetroner	2 magnetroner	1 magnetron	1 magnetron	—
Luftfilter på framsidan	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	—	—	—
Stapelbar	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	—	—	—
Självdiagnostik	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	—	—
Cykelräknare	Ja	—	—	—	—	—	—	—
Hölje och tillagningskammare i rostfritt stål med keramisk botten	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Tillagningskammarens kapacitet	18 liter	18 liter	18 liter	18 liter	18 liter	22 liter	22 liter	—
Tillagningskammarens mått (BxHxD)	330 x 175 x 310 mm (motsvarar GN 1/2)	330 x 175 x 310 mm (motsvarar GN 1/2)	330 x 175 x 310 mm (motsvarar GN 1/2)	330 x 175 x 310 mm (motsvarar GN 1/2)	330 x 175 x 310 mm (motsvarar GN 1/2)	330 x 200 x 330 mm	330 x 200 x 330 mm	—
Yttermått (BxHxD)	422 x 337 x 508 mm	422 x 337 x 508 mm	422 x 337 x 508 mm	422 x 337 x 508 mm	422 x 337 x 508 mm	510 x 306 x 360 mm	510 x 306 x 360 mm	—
Nödvändig effekt	3160 W / 14,3 A	3160 W / 14,3 A	2830 W / 12,7 A	2590 W / 11,7 A	2590 W / 11,7 A	1490 W / 6,6 A	1490 W / 6,6 A	—
Försörjningsspänning	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	—
Vikt /netto	30 kg	30 kg	30 kg	30 kg	30 kg	18,6 kg	18,0 kg	—
Tillbehör som medföljer	1 keramikplatta	1 keramikplatta	—	—	—	—	—	—

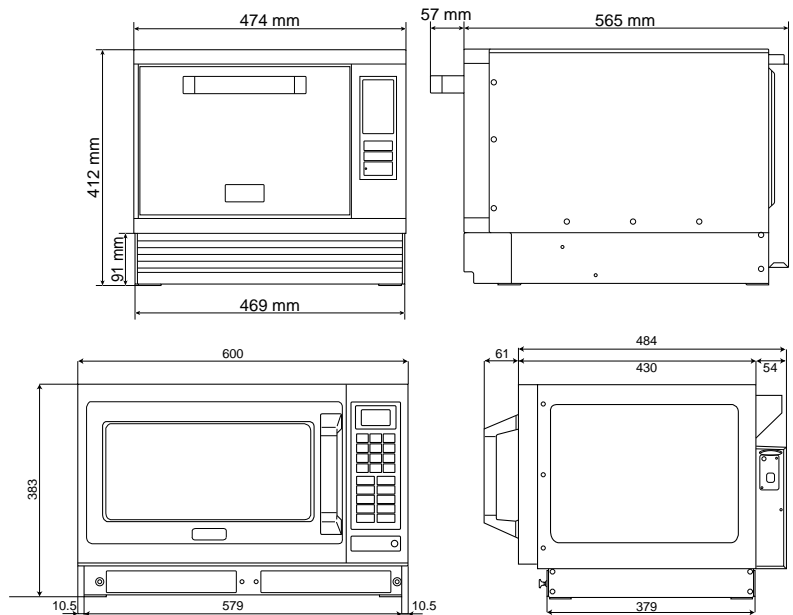
Kombinationsklass | 10 & 30 liter



NE-SCV2 | 10 liter



NE-C1475 | 30 liter



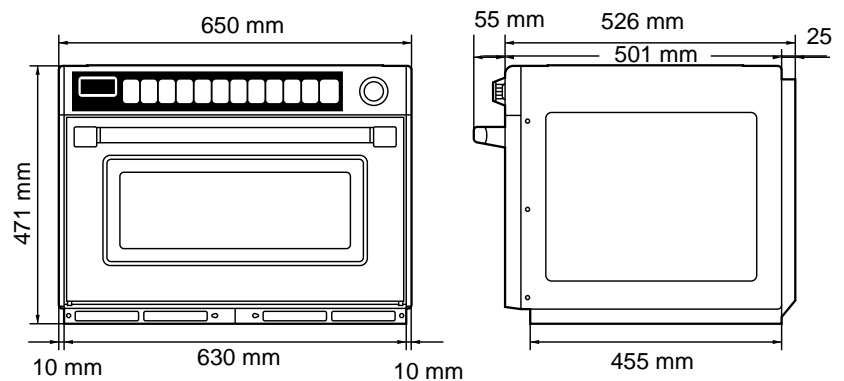
Gourmetklass | 44 Liter



NE-1880



NE-3240 | NE-2140 | NE-1840



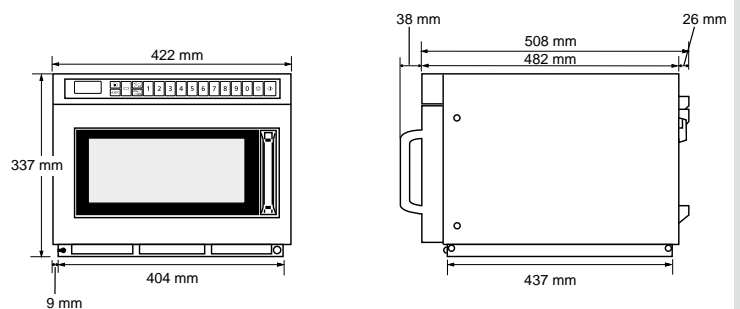
Kompaktklass | 18 liter



NE-2153-2 | NE-1653



NE-2143-2 | NE-1843 | NE-1643



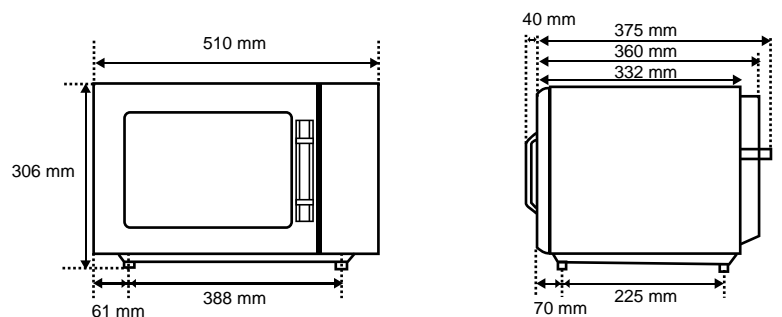
1000 Watt-klass | 22 liter



NE-1037



NE-1027



Tillagningskapacitet

Full gastronormkantin				
GN-storlek	1/1 GN (2 nivåer = 2 kantiner)			
Kapacitet	44L kapacitet			
Effekt	3200 W	2100 W	1800 W	
Modell	NE-3240	NE-2140	NE-1880	NE-1840
Portioner	Multipla			
Drift	Manuell	Manuell	Program	Manuell

Halv gastronormkantin						
1/2 GN (* 2100 modeller 2 nivåer = 2 kantiner)						
18L kapacitet					22L kapacitet	
2100 W*		1800 W	1600 W		1000 W	
NE-2153-2	NE-2143-2	NE-1843	NE-1653	NE-1643	NE-1037	NE-1027
Dubbel	Dubbel	Enkel	Enkel	Enkel	Enkel	Enkel
Program	Manuell	Manuell	Program	Manuell	Program	Manuell

Effekt (wattal)

Effekt	1000 W		1600 W		1800 W			2100 W		3200 W	
Modell	NE-1027	NE-1037	NE-1643	NE-1653	NE-1840	NE-1843	NE-1880	NE-2140	NE-2143-2	NE-2153-2	NE-3240
Kapacitet	22L	22L	18L	18L	44L	18L	44L	44L	18L	18L	44L
GN storlek (# kantiner)	1/2 (1)	1/2 (1)	1/2 (1)	1/2 (1)	1/1 (2)	1/2 (1)	1/1 (2)	1/1 (2)	1/2 (2)	1/2 (2)	1/1 (2)
Portioner	Enkel	Enkel	Enkel	Enkel	Multipla	Enkel	Multipla	Multipla	Dubbel	Dubbel	Multipla
Drift	Manuell	Program	Manuell	Program	Manuell	Manuell	Program	Manuell	Manuell	Program	Manuell

Tillagningstider

REGENERERING (ÅTERUPPVÄRMNING)	3200 W	2100 W		1800 W		1600 W	1000 W
	44L	44L	18L	44L	18L	18L	
Tomatsoppa 125 ml	26 sek	40 sek	40 sek	46 sek	46 sek	52 sek	1 min 23 sek
1,5L	1,7 min	3,5 min	3,5 min	4,5 min	4,5 min	5 min	8 min
Lasagne 325 g	1 min 40 sek	2 min 30 sek	3 min 20 sek	3,5 min	3,5 min	4 min 30 sek	4 min 15 sek

UPPTINING	3200 W	2100 W		1800 W		1600 W	1000 W
Modell	NE-3240	NE-2140	NE-2153	NE-1880	NE-1843	NE-1653	NE-1037
(FÖRSIKTIG UPPTINING)	44L (170 W)*	44L (170 W)*	18L (340W)	44L (170 W)*	18L (340W)	18L (340W)	22L (340W)
Frost soppa 2 kg	48 min	48 min	30 min	48 min	30 min	30 min	30 min
Frysta fiskfiléer 500 g	13 min	13 min	8 min	13 min	8 min	8 min	8 min
Frost hel kyckling 1,36 kg	40 min	40 min	25 min	40 min	25 min	25 min	25 min

ÅNGKOKNING (för råvara)	3200 W	2100 W		1800 W		1600 W	1000 W
	44L	44L	18L	44L	18L	18L	
Broccoli 500 g	1 min 40 sek	3 min	3 min	3 min 30 sek	3 min 30 sek	3 min 55 sek	6 min
Fiskfilé 500 g	1 min 30 sek	2 min 20 sek	2 min 20 sek	2 min 45 sek	2 min 45 sek	3 min	4 min

* mer skonsam upptining med lägre effekt för bästa resultat

Panasonic förbehåller sig rätten att ändra design och specifikation av varan utan föregående meddelande. De tekniska uppgifterna i denna publikation var korrekta vid tidpunkten för tryckning, men kan ändras när som helst. Dessa kan också tillhandahållas på begäran.

Gäller från och med mars 2021

mkab **Storkök**
MASKINKONSTRUKTIONER AB

info@mkab.eu | www.mkab.eu