

NOVITÀ



Panasonic

NEC1475

Descrizione

Panasonic

Forni a microonde professionali Panasonic

Forni a microonde professionali adatti soprattutto per fast food, self-service, mense, hotel e grandi cucine in genere.

I PANASONIC sono costruiti con lo standard internazionale **GASTRONORM 1/1**.

I più capienti in commercio in quanto in grado di ospitare 2 teglie Gastronorm su 2 piani.

Sono dotati di 4 Magnetron, posizionati 2 nella parte superiore e 2 nella parte inferiore del forno, per garantire una perfetta ed omogenea distribuzione delle microonde.

Struttura totalmente in acciaio inox.

Ripiano intermedio in vetroceramica per lavorare contemporaneamente su 2 piani.

Apertura della porta a ribalta che diventa un solido piano di appoggio.

Comode e robuste maniglie in acciaio, per una facile presa.

Dotati di contacigli.

NEC1475

Combinato – Camera GN 1/1

Forno combinato con **COMANDI DIGITALI**.

Ideale per gli snack, pub, bar e per tutte le situazioni in cui la disponibilità di spazio sia ridotta, perchè assolve in modo eccellente le diverse funzioni con il minimo ingombro.

Nelle cucine professionali sostituisce la salamandra e, nei momenti di minore attività, può essere usato come forno a convezione forzata al posto di forni con dimensioni più grandi e consumi maggiori.

MICROONDE: 2 magnetron. Potenza resa 1350W

GRILL: 4 tubi al quarzo regolabili. 3 livelli di potenza

CONVEZIONE: resistenza 1800 Watt

CAPACITÀ: 30 lt

Caratteristiche tecniche:

- Potenza resa : 1350W
- Potenza assorbita : 3300W

- Frequenza microonde: 2450 MHz
- Alimentazione: 230V
- Livelli di potenza: 5
- Timer min: 99
- Dimensioni camera di cottura: 406 X 336 X 217 mm (L x P x H)
- Dimensioni esterne: 600 X 545 X 383 mm (L x P x H)
- Capacità: 30 lt
- Peso netto: 41 Kg
- Magnetron: 2 X 675 W
- Controllo: digitale

Scarica PDF prodotto:



Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso