

Panasonic

Professionella mikrovågsugnar

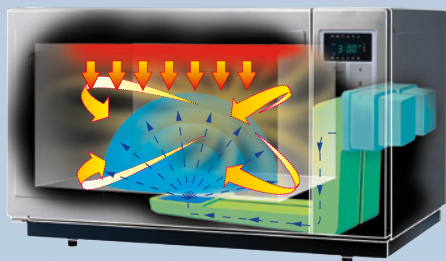


Panasonic

Kombinationsugnar

(Mikrovågsugn/Grill/Varmluft) 1 magnetron

programmerbara och manuella



NE-C1475

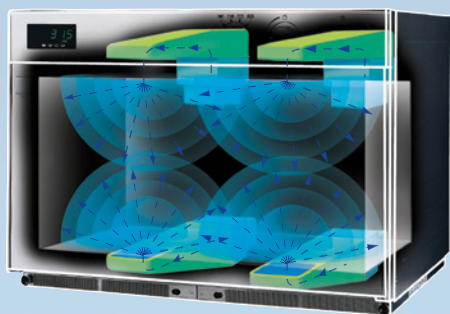
1 350 Watt: Mikrovågsugn

1 840 Watt: Grill

250°C: Varmluft

Restaurangklassen – 44 liter

Gastronormutförande, 4 magnetroner 1/1

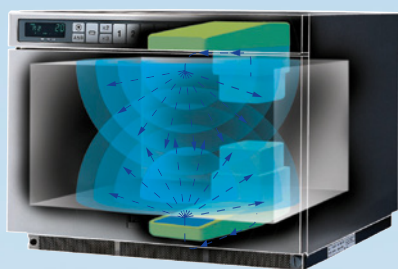


NE-1880

(1 800 Watt)

Kompaktklassen – 18 liter

Kompaktutförande, 2 magnetroner



NE-2156-2

(2 100 Watt)

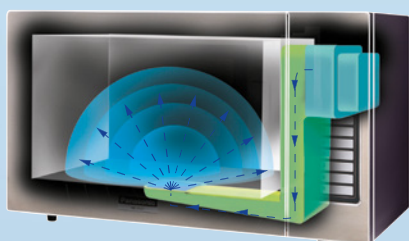


NE-1656

(1 600 Watt)

1 000 Watt-klassen – 22 liter

Standardutförande, 1 magnetron



NE-1037

(1 000 Watt)

Professionella mikrovågsugnar för alla situationer

Panasonic innehar en världsledande ställning när det gäller design, utveckling och tillverkning av elektriska apparater för professionell användning. Vårt engagemang för produkter av hög kvalitet har resulterat i en global dominans med ett brett produktsortiment.

Att vi har en samlad erfarenhet på över 35 år när det gäller utveckling av mikrovågsugnar bevisas inte minst genom den stora framgång som vår senaste generation professionella mikrovågsugnar har fått. Panasonic's sortiment av professionella mikrovågsugnar innehåller produkter för alla marknadssektorer och alla köksituationer. Från upptining till en tillagad produkt av högsta kvalitet.

Manuella



NE-3240
(3 200 Watt)



NE-2140
(2 100 Watt)



NE-1840
(1 800 Watt)



NE-2146-2
(2 100 Watt)



NE-1646
(1 600 Watt)



NE-1027
(1 000 Watt)

Skapa en ny köksstil med Panasonic mikrovågsugnar, för

Minskning av livsmedelskostnader

De flesta inom restaurangbranschen är överens om att frysta livsmedel är mest ekonomiskt att använda, men många vill ändå inte dra nytta av detta.

Det finns flera olika skäl:

- 1) Upptinade livsmedel behåller inte den egna smaken lika bra som färska livsmedel vid tillagning.
- 2) Upptiningen tar för lång tid.
- 3) Det är svårt att alltid få ett bra resultat av upptiningen: Livsmedlets yta kan börja tillagas, medan det fortfarande är fruset i mitten.

Men tack vare en snabb och jämn upptining kan dessa problem lösas. Med professionella mikrovågsapparater från Panasonic kan du:

- 1) **minimera förlust av vätska och smak hos livsmedlen**
- 2) **förkorta upptiningstiden**
- 3) **minimera temperaturskillnaden mellan livsmedlets yttre och inre temperatur.**



Snabb och jämn upptining

Vid en upptiningstest av en nötkött på 2 kg (ökning av kärntemperaturen från -18°C till -2°C) bevisas att Panasonic's mikrovågsugnar arbetar snabbt och problemfritt.

Skadorna på köttet minskar genom den snabba upptiningen och vätskeförlusten minimeras. Minskad vätskeförlust innebär att livsmedlets egna smak, struktur och arom bibehålls även efter upptining (se även sida 14).

Upptining av 2 kg nötkött Bilder: 2 kg nötkött i genomskärning

Panasonic: snabb och jämn upptining

(1 800 W-kompaktutförande)



Standardupptining i mikrovågsugn

(definition: effektläge 1)



Kylskåp

($+5^{\circ}\text{C}$)



Rumstemperatur

($+25^{\circ}\text{C}$)



*Upptiningstid	13,3 min.	18,0 min.	16 tim.	5 tim.
*Vätskeförlust	0 ml	1 ml	33 ml	48 ml
*Vätskeförlust efter 24 tim.	1 ml	3 ml	52 ml	56 ml
Omdöme	+++	++	+	+

Minskade arbetskostnader

Förkortad uppvärmningstid är inte den enda lösningen för ett effektivt kök, eftersom den utgör endast en liten del av hela arbetsprocessen i köket. För att minska den totala arbetstiden måste också upptining, tillagning och servering räknas in. För att du ska få så låga arbetskostnader som möjligt erbjuder Panasonic's professionella mikrovågsugnar en lösning inom alla tre områden.

1) Snabb upptining med hög kvalitet

Panasonic's professionella mikrovågsugnar minimerar förberedelsestiden för livsmedlen.

2) Snabb tillagning genom utbildad kökspersonal

Programmen garanterar en snabb och jämn tillagning även med utbildad kökspersonal – chefen ansvarar för programmeringen.

3) Snabb servering med liten arbetsinsats av kökspersonalen

Antalet matgäster i din restaurang är inte konstant – under rusningstid kan din personal använda funktionstangenterna "x2" och "x3" för 2 eller 3 portioner.

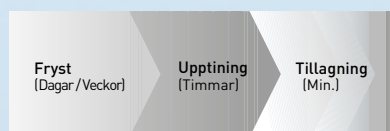


Tangenterna x2 och x3

(Kompaktutförande med tangenter)

Rätt tillagningstid beräknas automatiskt. Du får alltid samma resultat även om du tillagar två (eller tre) portioner samtidigt. På detta sätt kan du snabbt servera många gäster även med begränsade personalresurser (se även sid. 13).

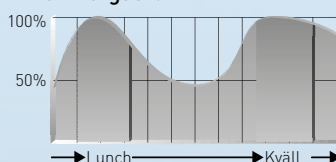
Köksprocess



Program



Antal matgäster



x2 och x3



att maximera vinsten i ditt kök.

Minskade driftskostnader

Om en restaurangkedjas filialer är utspridda över ett stort område kan ändå skötsel- och underhållskostnader för kökets mjukvaror och hårdvaror minskas.

1) Mjukvaruhantering:

Tack vare mikrovågsugnens program kan du lätt omarbeta lagrade recept för olika säsonger. På detta sätt garanteras att rätten smakar på samma sätt i alla filialer.

2) Hårdvaruunderhåll:

Vår första prioritet är kvalitet, men den stabila konstruktionen är inte den enda fördelen. Alla våra professionella mikrovågsugnar har följande tre kännetecken:

a) Stabil konstruktion

Eftersom de ska användas i en tuff köksmiljö genomgår alla mikrovågsugnar stränga kvalitetstest gällande grundkonstruktionen (se även sid. 16).

b) Hjälpfunktion för rengöring

(kompaktutförande med tangenter)

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

c) Hjälpfunktion för underhållsarbeten

När en mikrovågsugn måste underhållas visas en automatisk feldiagnos i displayfönstret. När du informerar vår kundtjänst om koden, kan den förbereda sig för mikrovågens underhåll redan före arbetet på plats. På detta sätt minimeras tiden och kostnaden för underhållsarbeten.



Kvalitetstest

Öppning/stängning av dörr (400 000 gånger)

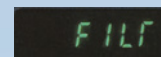


Kvalitetstest

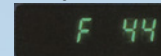
Användning av tangenter (200 000 gånger)



Rengöringsinformation



Automatiska feldiagnoser



Minskning av installationskostnader

Med ett litet men effektivt kök maximerar du utrymmet för dina gäster. För detta har Panasonic professionella mikrovågsugnar följande lösning:

1) Fyra funktioner i en enhet

Kombinationsugnen förenar mikrovåg, varmluft och grill i en ugn. Med funktionen kombinationstillagning kan du även använda dessa funktioner samtidigt.

2) Stor kapacitet i en liten ugn

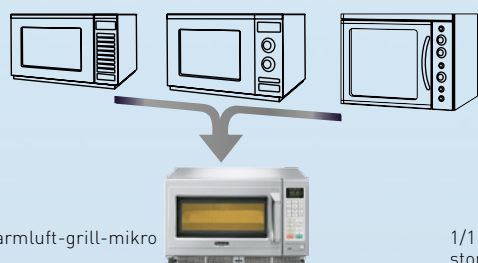
Gastronormutförandet finns i 1/1 gastronormkantiner (530 x 325 mm) (44 liter volym). Det går alltså att samtidigt tillaga i 2 stycken 1/1 gastronormkantiner.

3) Två apparater på samma yta

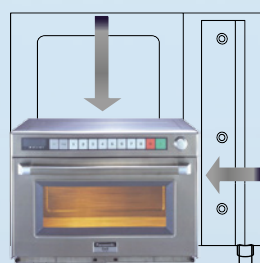
Tack vare en förbindelseplåt kan två kompaktugnar installeras tillsammans. På detta sätt kan ugnar i kompaktklassen staplas och få plats på endast halva ytan.



Grill-mikro Mikro Varmluft-mikro

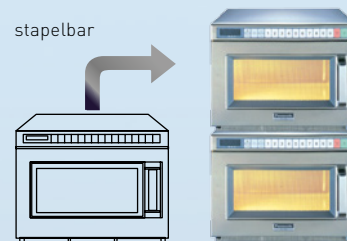


1/1 Gastronormstorlek (44 liter)



Kompaktklass

stapelbar



Kombinationsugn

Panasonic kombinationsugn kombinerar varmluft och grill med mikrovågsugn.

Den första mikrovågsugnen för restaurangbranschen med SD-kort



NE-C1475

Detaljer i korthet

- SD-kort på 16 MB ingår i leveransen
- Lättanvända program
- Programmering via dator med MS Excel eller direkt på ugnen
- 99 olika program kan lagras med tre steg för varje. De kan sedan skickas som bilaga i ett mail.
- 1 350 Watt MVU, 1 840 Watt grill, 250°C grill-cirkulationsluft 1 800 Watt varmluft
- Professionell ugn med kombinationsval mellan varmluft-, grill-cirkulationsluft, grill-varmluft och grill med mikro
- Mikrovågsugn med 5 effektlägen
- Ytterhölje och insida av rostfritt stål som tål hög belastning
- Förvärmning 190 °C, 220 °C, 240 °C
- Temperaturinställning för varmluft 100 °C till 250 °C
- Easy-Clean yta på bakre insida med katalytisk beläggning för automatisk rengöring
- Signalton som går att deaktivera

Teknologin med SD-kort är idealisk för matställen, restauranger, matsalar och barer, för vilka identiska resultat och en enkel betjäning är särskilt viktiga. Dagsaktuella tillagningsangivelser kan överföras samtidigt till alla filialer i en kedja. Det mycket stora minnet gör att även stora menyvariationer kan hanteras med förinställningarna. När de en gång har programmerats på datorn eller på ugnen kan 99 rätter hämtas med endast ett knapptryck.

Med kombiapparaten kan varm toast, pizza, bakverk, stekta rätter, soppor eller färska grönsaker vara serveringsklara i en handvändning – helt enkelt perfekt för bistros, kaféer, gatukök, hotell, sjukhus och mindre restauranger.



Snabbt, enkelt och säkert:

Överföring av nya tillagningsprogram genom mail, lagring på SD-kort och uppdatering av minnesprogram.

Restaurangklassen

Profssugnar med stort innerutrymme för alla som vill servera stora mängder under kortast möjliga tid.



NE-3240, NE-2140, NE-1840



NE-1880

Med sin robusta konstruktion har denna apparat en prestanda och kapacitet som säkerställer likvärdiga resultat även när det går fort och omsättningen är stor.

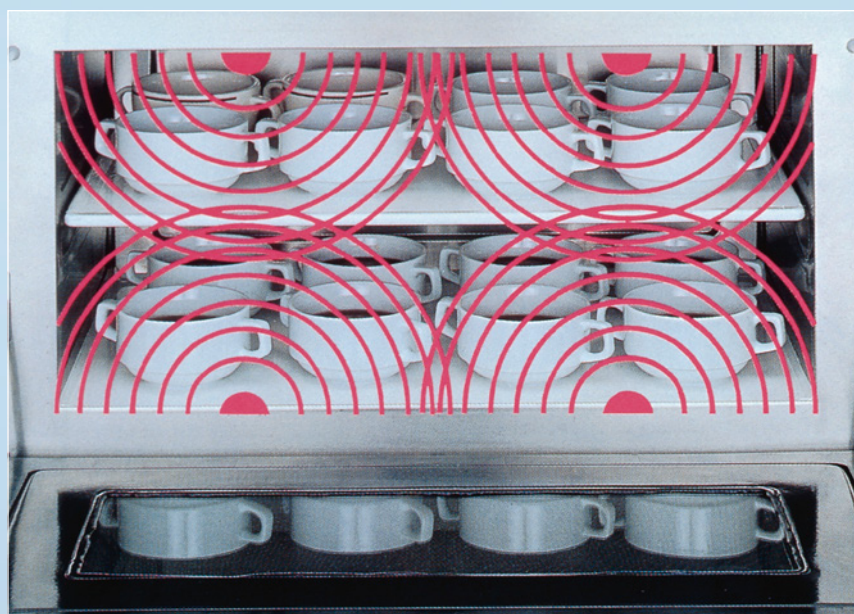
En perfekt lösning för tillagning på institutioner och sjukhus, skolor, stora restauranger, hotell och andra matställen med en stor omsättning av många likadana rätter eller av olika enportionsrätter.

Kännetecknen för de olika modellerna

- Mikrovågsalstring med 4 magnetroner och roterande vågledare för en snabb och jämn uppvärmning
- 4 effektlägen: Hög, Medel, Låg och Upptining
- Ytterhölje och insida av rostfritt stål som tål hög belastning
- Rundade invändiga hörn som är lätta att rengöra och med en uttagbar keramikplatta, mellanhylla
- Inställning med vred
- Lucka som öppnas neråt
- Signalton som går att deaktivera

Speciella egenskaper för modeller med tangentstyrning

- Timer med vred
- Programmerbar styrning via tangenter
- 16 program med upp till 3 tider och effekter
- Snabbstartsfunktion möjliggör manövrering med ett enda tangenttryck



Stort innerutrymme
(44 liter – 1/1 gastronorm)
Plats för upp till 4 tallrikar
eller 16 soppskålar

Kompaktklassen

Små ugnar, stor kapacitet: Panasonic kompaktklass möjliggör en blixtnabb tillagning.

Med 2 tillagningsnivåer för 2 tallriksrätter ^{*(1)}



NE-2156-2, NE-1656



NE-2146-2, NE-1646

Denna modellserie är anpassad för snabb produktion av portioner. Den perfekta lösningen för fastfood-restauranger, affärer och andra platser med mycket folk. Den är idealisk på platser med hög omsättning t.ex. pubar, gatukök, matställen på stationer m.m. Om utrymmet är begränsat kan apparaterna staplas på varandra med hjälp av en förbindningsplåt, som ingår i standardleveransen.

Kännetecknen för de olika modellerna

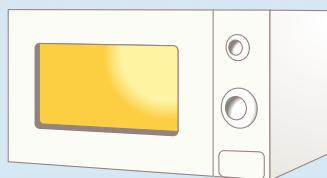
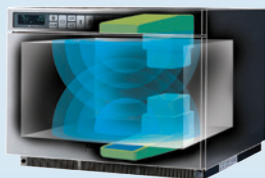
- Mikrovågsalstring med 2 magnetroner underifrån och ovanifrån garanterar en jämn uppvärmning
- 3 effektlägen: Hög, Medel och Låg
- Ytterhölje och innerutrymme av rostfritt stål som tål hög belastning
- Volym innerutrymme 18 liter
- Rundade invändiga hörn som är lätta att rengöra och en ovpandel som går att ta ut
- Två apparater kan staplas säkert på varandra
- Dörr med stort inspektionsfönster
- Uttagbar keramikplatta, mellanhylla (endast NE2156/2146-2)

Speciella egenskaper för modeller med tangentstyrning

- 20 program med två och tre steg
- Manuellt val av uppvärmning i två och tre steg
- Programmerbar för uppvärmning av dubbel eller tredubblad mängd
- Programspärr möjliggör manövrering med hjälp av ett enda tangenttryck
- Repetitionsfunktion (endast för manuell uppvärmning)
- Information om luftfilterrengöring
- Signalton som går att deaktivera

Kompaktklassen

Hushållsmikrovågsugn ^{*(2)}



Egenskap	Modell Kompaktklassen	Modell Hushållsmikrovågsugn ^{*(2)}
Expresstillagning	hög effekt och dubbel mikrovågsalstring uppfifrån och nerifrån	låg-medel effekt mikrovågsalstring från sidan
Lättnvänd	20 program och 2x, 3x-tangenter (sid. 15)	inga minnestangenter
Lätt att rengöra	slätt innerutrymme uttagbart tillagningskydd rengöring i diskmaskin utan rotationstillrik	med rotationstillrik
Plattsparande	stapelbar	ej stapelbar

Express-smältning

Med hjälp av mikrovågor kan krämer, fonder, smör och andra fetter inkl. kakaosmör och fyllningar för enstaka praliner mjukgöras och smältas fortare. Professionella mikrovågsugnar med minnesfunktion ger en snabb smältning utan risk för att livsmedlet fastnar eller bränns vid.



Smältprov	NE-2156	Hett vatten
Choklad (500 g)	1 min.	15 – 18 min.
Smör (500 g)	51 sek.	08 – 10 min.

^{*(1)} Gäller för modellerna NE-2146-2 och NE-2156-2

^{*(2)} Jämförelsen är gjord med en mikrovågsugn av standardmodell för hushållsbruk med ett genomsnittligt utförande, som finns på marknaden. Tekniska data för denna modell anges inte. Beroende på testad modell och på utgångsprodukt kan resultaten variera.

1 000 Watt-klassen

Panasonics 1 000 Watt-klass tinar upp, värmer upp och tillagar i en handvändning.



NE-1027



NE-1037

Dessa ugnar är lätthanvända, manuella eller programmerbara och anpassade för att tillgodose hårda krav i professionella sammanhang. Antingen det är kylta färdigrätter eller frysta mellanmål som ska värmas – modellen täcker behovet för mindre och medelstora restauranger.

- Ytterhölje och innerutrymme av rostfritt stål som tål hög belastning
- Utgångseffekt från 100 W till 1 000 W
- Timer med vred
- Effektinställning med vred

- Ytterhölje och innerutrymme av rostfritt stål som tål hög belastning
- 3 effektlägen från 340 W till 1 000 W
- 10 program, vart och ett med omställningsfunktion för dubbel mängd (x2)
- Tillagningsprocess i två eller tre steg – möjlighet att automatiskt ändra processen under tillagningen
- Programspärr – möjliggör manövrering med hjälp av ett enda tryck på ett program
- Signalton som går att deaktivera

Professionell mikrovågsugn från Panasonic – den överlägsna lösningen

Oavsett vilket livsmedel eller vilken tillagningsmetod som används är mikrovågsugnen genom sin uppvärmningsfunktion av rätter före servering överlägsen. Rätten utsätts inte för hetta, utan värms upp genom mikrovågsalstring och molekylär friktion, vilket har speciella fördelar.

Överlägsen tillagning

Vid tillagning i mikrovågsugn blir tillagningstiden kortare, rätten kan övervakas och dessutom bör inte de näringsmässiga fördelarna glömmas bort. Näringsämnen försvinner inte vid tillagning i mikrovågsugn – smak, färg och näringssegenskaper förblir oförändrade (med undantag av vitaminer, som förändras vid höga temperaturer).

Överlägsen uppvärmning

I mikrovågsugnen sker ingen tillagningsprocess vid uppvärmningen utan en rätt som tidigare tillagats värms enbart upp till serveringstemperatur utan att utseende, smak och konsistens förändras.

Överlägsen upptining

Med tanke på snabbhet och slutresultat är en mikrovågsugn speciellt bra för att tina upp djupfrysta rätter. Även bladgrönsaker bibehåller i stort sett sin struktur och vikt.

Efter år av framsteg slår mikrovågsugnen igenom mer och mer på alla områden inom restaurangnäringen. Det beror bl.a. på nya teknologier som möjliggör en prestanda och olika fördelnings-system som tidigare hade varit otänkbara.

För att förkorta arbetsrutinerna före själva uppvärmningen och för att sänka kostnaderna i samband med uppvärmningen är en mikrovågsugn som har en effekt och en storlek som svarar mot dina personliga behov ett bra alternativ. Övertyga dig om att mikrovågsugnen har tillräcklig kapacitet för att användas yrkesmässigt och överväg valet av en professionell mikrovågsugn från Panasonic som en överlägsen lösning för det professionella köket.

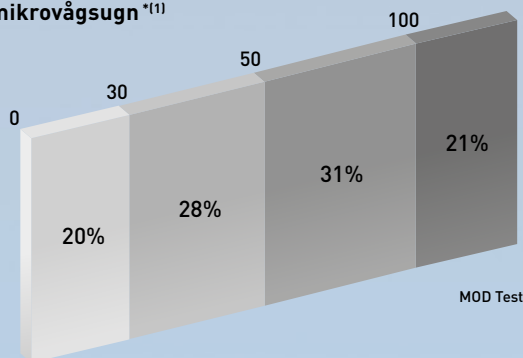
Tillförlitlighet

Tillförlitlighet vid hård belastning

En genomsnittlig kund använder en professionell mikrovågsugn cirka 50 gånger om dagen. Hållbarheten vid hård belastning har stor betydelse. Nedan beskrivs några tester där vi garanterar att våra mikrovågsugnar arbetar effektivt även under dessa omständigheter.

Daglig användning av mikrovågsugn ^{*(1)}

(Tid/Dag)



Hållbarhetstest av manöverpanel ^{*(2)}

200 000 tangentryckningar



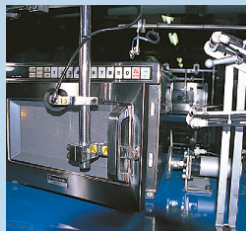
Hållbarhetstest vid drift med avbrott ^{*(2)}

På (60 sek.) och Av (30 sek.), 200 000-gånger
På (20 sek.) och Av (10 sek.), 200 000-gånger



Hållbarhetstest av dörr (öppning och stängning) ^{*(2)}

400 000 gånger öppning och stängning av dörr



Tillförlitlighet i en tuff köksmiljö

Vid köksarbete uppstår en tuff miljö i mikrovågsugnens omgivning på grund av ånga och rök från olika köksapparater, som arbetar vid höga temperaturer. Efter arbetstidens slut sjunker temperaturen i köket. Vid konstruktionen av professionella mikrovågsugnar genomför vi hårda tester, av vilka några beskrivs nedan.



Kretskorts-utvärderingstest ^{*(2)}

Temperatur från -40 °C till +85 °C, relativ luftfuktighet 85 %



Kombinerad belastningstest ^{*(2)}

Temperatur från 0 °C till +40 °C, relativ luftfuktighet 85 %



Damm- och ångtest ^{*(2)}

Drift vid damm och ånga i en temperatur av +40 °C och en relativ luftfuktighet på 95 %

Tillförlitlighet avseende EMC-krav

Elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) är en av de viktigaste utmaningar som dagens industri står inför. Matsushita Electric Industrial Co., Ltd., driver i Japan Matsushita-EMC-centret. Vi arbetar med våra interna standardiseringsprocesser/kvalitetssystem, som följer ISO/IEC-riktlinjerna 25, EN45001, EN45002 och EN45003.

Ackreditering, auktorisering, anmälan och registrering

Europa



- Tyska ackrediteringsrådet (DAR)
DAR-registreringsnummer: TTI-P-161/98-00
- TÜV produkttjänst
Certifieringsnummer: JPN9906A



USA



- NIST/Department of Commerce
National Voluntary Laboratory Accreditation Program
NVLAP-Laboratoriekod: 100428 -0
- Federal Communications Commission (FCC)
FCC-anmälan: 31040/SIT 1300F2



Australien/
Nya Zeeland



- National Association Testing Authorities, Australien (NATA) Ackrediteringsnummer 12242

Japan



- Voluntary Control Council for Interference by Data Processing Equipment and Electronic Office Machines (VCCI)
Registreringsnummer R-193, C-193



Matsushita-EMC-centret ligger i ett område, i vilket exakta tester kan utföras utan någon elektromagnetisk störning utifrån.



Tester på ett öppet område (3 m / 10 m / 30 m)



Ekofri kammare



Alla testingenjörer är certifierade av National Association of Radio and Telecommunications Engineers, Inc. (USA) som kvalificerade EMC-ingenjörer.

^{*(1)} De data som läggs fram baseras på ett medelvärde av en marknadskartläggning, som tagits fram av MOD.

^{*(2)} Med denna test kontrolleras konstruktionen av våra produkter i vårt testlaboratorium. De resultat som erhållits innebär inte att produktionskvaliteten i denna situation kan garanteras i alla andra situationer.

Jämförelse

Tillagningseffekt

Kökssituation



Olika slags snabbmat.

Det har utvecklats många sorters snabbmat för det professionella köket (kylda eller frysta portionsförpackningar). De är populära i alla branscher där en god och välsmakande rätt ska serveras snabbt, med liten arbetsinsats och till en lägre kostnad. Men utnyttjar du verkligen de fördelar som snabbmaten kan erbjuda fullt ut?

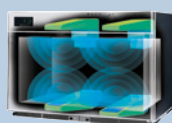
- Om din kökspersonal måste kontrollera temperatur och utseende på den återuppvärmda maten, är det då verkligen tidsbesparande?
- Eftersom rätten redan är tillagad sparar kocken tid för tillagning, men vinner dina gäster något på en snabbare servering?
- Om din rätt behöver en lång förvärmningstid och ska finnas i BEREDSKAP hela dagen för att servicen ska gå fortare, blir då kostnaden verkligen låg?

För detta har Panasonic professionella mikrovågsugnar en lösning.

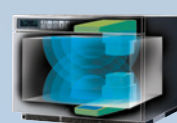
Fördelar med Panasonic – Snabb uppvärmning

Den dubbla/flerfaldiga mikrovågsalstringen i Panasonic professionella mikrovågsugnar ger en snabb uppvärmning utan förvärmning. Dessutom bidrar programtangenterna till ett jämnt resultat. Direkt när du har tryckt på start börjar Panasonics professionella mikrovågsugn att värma upp rätten, så att den blir färdig på kortast möjliga tid. Endast en minimal insats krävs av kökspersonalen.

Panasonic Restaurangklassen



Panasonic Kompaktklassen



Hett vatten



Ångkokare



Uppvärmningstest	Gastronorm (3 200 W)	Kompakt (2 100 W)	Hett vatten (85 °C)	Kombiugn (99 °C, mättad ånga)
Förvärmningstid	0 min.	0 min.	25 min.	3 min.
Tomatsoppa 200 ml / 1,5 l	20 sek. 2,7 min.*	26 sek. 3,5 min.*	8 min. 25 min.	10 min. 30 min.
Bolognessås 200 g / 2 kg	22 sek. 2,7 min.*	30 sek. 3,5 min.*	8 min. 20 min.	9 min. 20 min.
Broccoli 140 g Spenat* 1 kg	30 sek.* 2,5 min.	40 sek. 3,7 min.*	8 min. 15 min.	10 min. 15 min.

testat av "Block meny" support: Tid, att värma upp från 10 °C till 80 °C

* De individuella resultaten kan vara olika beroende på vilken apparat som använts.
Användning av flera effektlägen och pauser.

Kostnadsaspekter

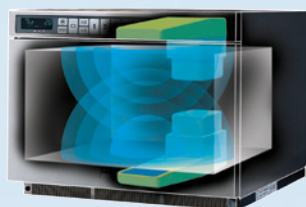
Kökssituation



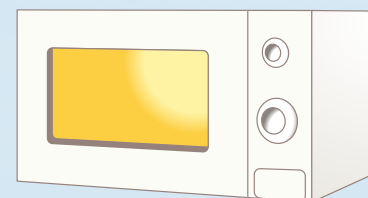
Mikrovågsugn för små kök

Det finns fler och fler små kök, där drycker och mellanmål tillagas. Eftersom anskaffningskostnaden är låg används ibland en mikrovågsugn som egentligen är avsedd för användning i hemmet. För ett företag är detta oftast inte en bra strategi. Panasonics professionella mikrovågsugnar är speciellt anpassade för ett kostnadseffektivt köksarbete (se även sid. 10). Panasonics professionella mikrovågsugnar innebär därför långsiktigt en lägre kostnad.

Panasonic professionell mikrovågsugn (Kompaktklassen)



Hushållsmikrovågsugn



Fördelar med Panasonics professionella mikrovågsugnar – omsättningsjämförelse

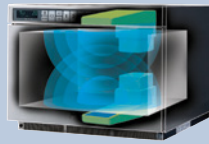
Expressstillagning på effektläge HÖG med en professionell mikrovågsugn från Panasonic förkortar väntetiden för matgästen, vilket ger en högre omsättning. Med denna omsättningsökning tjänar du enkelt in en högre investeringskostnad.

Jämförelse

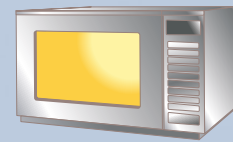
Tillagningseffekt

(Test av 1 800 W-ugn i kompaktklassen)

Kompaktutförande



Hushållsmikrovågsugn



Kökssituation

I ditt kök tillagas många olika rätter. Om du genomgående eftersträvar ett bra tillagningsresultat, behöver du en professionell mikrovågsugn från Panasonic med hög kvalitet. Det angivna wattantalet eller mikrovågseffekten är inte den enda faktor som påverkar tillagningen.

- Även vid samma effekt på mikrovågsgugnen kan tillagningens resultat variera beroende på mikrovågshalstringen (test A). För att hela rätten ska värmas upp jämnt, krävs ett dubbelt system för mikrovågshalstring (övre och undre).
- Men även vid samma mikrovågseffekt och samma system för mikrovågshalstring kan tillagningen påverkas av hur mikrovågshalstringen anpassas till mikrovågens innerutrymme (test B). Vid en bra anpassning kan den arbeta längre på effektläget HÖG, så att ömtåliga rätter får en jämn uppvärmning. Detta är perfekt för ett professionellt kök, eftersom snabbhet här är en viktig faktor. En dålig anpassning innebär att den måste arbeta på effektlägena LÅG/MEDEL, för att undvika en ojämn uppvärmning – detta gör naturligtvis att uppvärmningstiden blir längre.

Fördelar med Panasonic – Jämn och snabb tillagning

En jämn fördelning av mikrovågseffekten medför INTE automatiskt jämna tillagningsresultat. På basis av undersökningar i våra testkök tillsammans med vår långa erfarenhet inom området professionella kök, har vi utvecklat den bästa anpassningen mellan dubbel effektalstring och utformning av ugnens innerutrymme – resultatet har blivit goda tillagningsresultat.

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

Panasonic – dubbel mikrovågshalstring ger goda resultat på kort tid (Hög 20 min.)



Uppvärmning genom vanlig alstring uppifrån fortfarande halvt frusen efter: (Hög 20 min.)



(Test B): Uppvärmning av 2 kg fryst gryta (-20°C)

Panasonic – dubbel mikrovågshalstring ger goda resultat på kort tid (Hög 4 min./medel. 10 min.)



Normal mikrovågshalstring inte uppvärmd efter 10 min. (på bilden) men med hög energiförbrukning nås bra resultat efter 18 min.



Genomsnittlig arbetsprocess

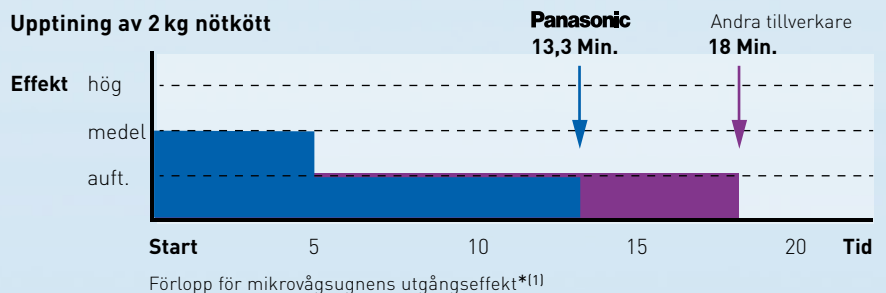


De flesta krögare anser att livsmedel inte förlorar sina egenskaper lika snabbt vid djupfrysning. Därför är frysta rätter mycket omtyckta i restaurangbranschen idag. Det största problemet med djupfrost mat är emellertid TIDEN, som krävs för uppvärmning, och KVALITETEN i denna process. Som du ser utgör uppvärmningstiden en stor del av den totala köksprocessen. Frågan är alltså, hur du snabbt kan få ett uppvärmningsresultat med bibehållen hög kvalitet.

Jämn, snabb upptining

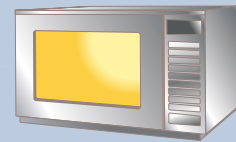
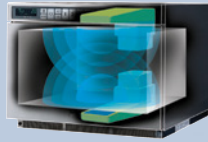
Professionella mikrovågsgugnar från Panasonic har 3 effektlägen. Du kan därför programmera upp till tre olika EFFEKT-/TIDINSTÄLLNINGAR under en tillagningscykel. Eftersom du tack vare den utmärkta anpassningen (se ovan) vid upptining kan arbeta på effektnivån MEDEL, får du snabbt bra upptiningsresultat. (Vid denna test använder vi två effektlägen vid upptiningen)

Uppvärmning av 2 kg nötkött



Uppvärmning av	Panasonic-funktion	Hushållsmikrovågsugn
2 kg nötkött	jämn snabbupptining	
Uppvärmningstid	13,3 min.	18,0 min.
Vätskeförlust	0 ml	1 ml
Total vätskeförlust (24 tim.)	1 ml	3 ml

* (1) alla tester av MOD. Tillagningsresultat, effekt och tid kan skilja sig åt beroende på form, vikt, egenskaper, sammansättning och tid för utgångsprodukten och underlaget.



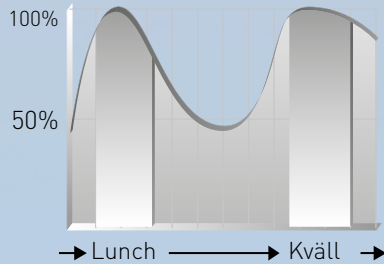
Kostnadsaspekter

(Test av 1 800 W/230 V-ugnar i kompaktklassen)

Kökssituation

Genomsnittlig frekvens av matgäster ^{*(2)}

Antal gäster



Antalet gäster i din restaurang ändrar sig och dina gäster kan på kort tid beställa många olika rätter. Nyckeln till en hög omsättning i ditt kök är en snabb servering och tillagning med en låg personalinsats, även när beställningarna hopar sig.

Fördelar med Panasonic – Hög omsättning

1) Programtangenter och användningstid ^{*(3)}

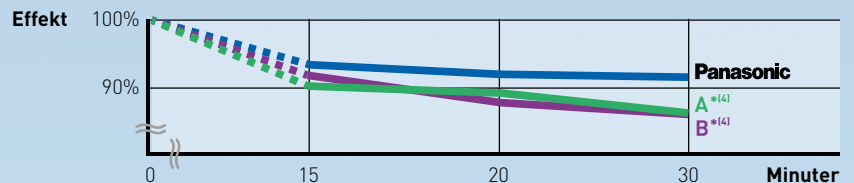
Ibland beställer flera gäster samma rätt samtidigt, t.ex. när du erbjuder dagens rätt. Men även om du har tillgång till ett tillagningsprogram för enstaka portioner, behöver du inte tillreda varje portion för sig.

Trycker du på tangenten x3 (eller x2) innan du väljer program beräknas automatiskt den exakta tillagningstiden för 3 (eller 2) portioner. På detta sätt får du en snabb servering och samtidigt jämna tillagningsresultat.

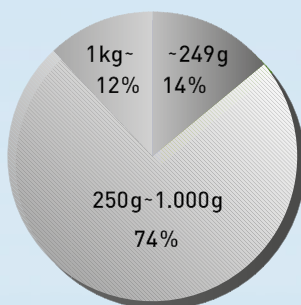
Märke	Panasonic	X	Y	Z
Upprepning	•	•	–	–
x2 tangent	•	–	–	–
x3 tangent	•	–	–	–
Tid	13,3 min.	14,6 min.	18,5 min.	19 min.

2) Stabilitet i utgångseffekten ^{*(4)}

Våra professionella ugnar är anpassade för att ständigt arbeta under toppbelastning. Vid ständig drift blir magnetronen varm och detta påverkar utgångseffekten. Vanligtvis sjunker utgångseffekten ju varmare magnetronen blir. Det handlar om en grundläggande egenskap för magnetronen, och förekommer i alla mikrovågsugnar (efter avkylning återgår utgångseffekten av sig själv till det ursprungliga värdet). Vi har utvecklat våra professionella mikrovågsugnar så att effektbortfallet är minimalt och en snabb tillagning fortfarande är möjlig även vid rusningstider.



Genomsnittlig tillagningsmängd per rätt ^{*(2)} (för kompaktnugnar)



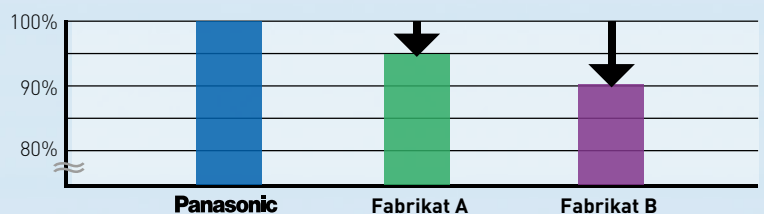
Portionsstorleken för den rätt du tillagar har betydelse för mikrovågsugnens verkningsgrad. Vanligtvis sjunker utgångseffekten för en mindre portion. Detta är karakteristiskt för tillagning i mikrovågsugn.

Därför bör man när man beskriver en professionell mikrovågsugn inte bara ta hänsyn till den ursprungliga elektriska utgångsverkningsgraden utan även den faktiska utgångseffekten för mikrovågsugnen för den portionsstorlek som du tillagar.

Energibesparing

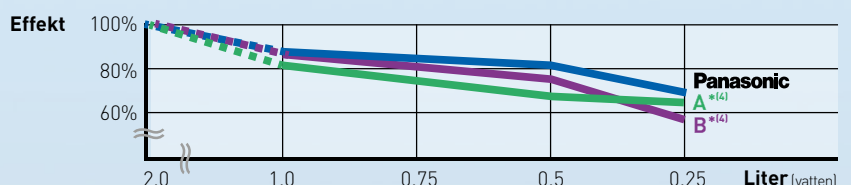
1) Ursprunglig elektrisk utgångseffekt

Här är det tillräckligt med en enkel beräkning, där den maximala utgångseffekten divideras med den upptagna effekten. Den höga verkningsgraden hos Panasonics mikrovågsugnar ger vid daglig drift en energibesparing. ^{*(3)} Med Panasonic definieras den som 100%.



2) Den faktiska utgångseffekten för mikrovågsugnen

Den vanligaste portionsstorleken ligger i kompaktklassen inom området 250 till 1 000 g. Panasonics professionella mikrovågsugnar behåller en högre verkningsgrad och sparar därför energi även här. ^{*(3)} Den ursprungliga utgångseffekten för alla exempel i testerna anges med 100% för 2,0 l vatten).



^{*(2)} De data som läggs fram baseras på ett medelvärde av en marknadskartläggning som tagits fram av MOD.

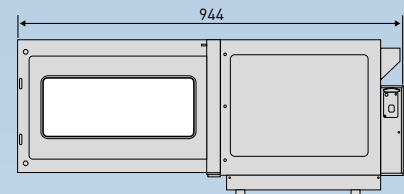
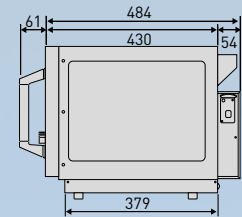
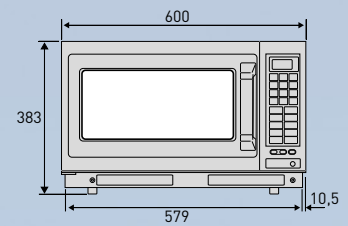
^{*(3)} Simulation av tillagningstiden för 6 portioner av samma rätt. Den ursprungliga tillagningstiden för en portion tar 3 min. och igångsättning av tillagningsprocessen beräknas till 12 sek. (manuell drift) respektive 6 sek. (programmerad drift). Modellerna X, Y, Z tjänar endast som simulationsexempel. De betecknar inte en speciell modell.

^{*(4)} Framtagen av MOD efter ett stickprovstest på marknaden (beräknad på en apparat)

Tekniska data

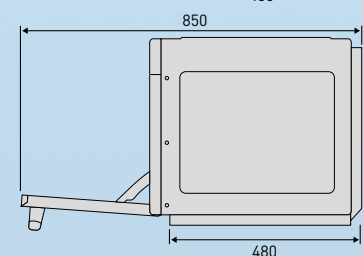
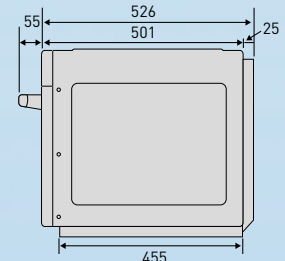
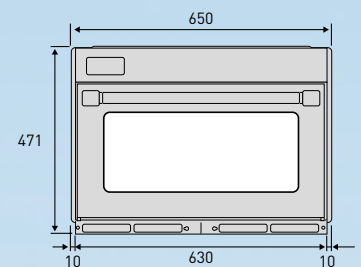
Kombinerad mikrovågsugn i kombinationsklassen Mikrovåg / Grill / Cirkulationsgrill / Varmluft

Modell	NE-C1475
Effektläge	5
Hög	1 350 Watt
Medel	650 Watt / Intervall
Låg	420 Watt / Intervall 240 Watt / Intervall
Upptining	180 Watt
Paus	Ja
Grill	1 500 Watt / 1 840 Watt
Varmluft	1 800 Watt (100–250 °C)
Kombinationstillagning	Mikrovåg & Grill Mikrovåg & Varmluft Mikrovåg & Grill & Varmluft Mikrovåg & Cirkulationsgrill
Tangentbord	Ja
Minne för tillagningstid	99 fria minnesprogram på SD-kort
Av/på-klocka (elektronisk)	max. 100 min.
Dörröppning	vänster sida
inställbar akustisk signal	Ja
Luftfilter på framsidan	Tvättbart metallfilter
Automatisk feldiagnos	Ja
Material ytterhölje	Rostfritt stål
Material innerutrymme	Rostfritt stål / katalytisk Easy-clean insida, bakre vägg
Volym innerutrymme	30 liter
Mått insida (B x H x D) i mm	406 x 217 x 336
Yttermått (B x H x D) i mm	600 x 383 x 484
Effekt	3 300 Watt / 14,5 A
Nätspänning	230 V / 50 Hz
Nettovikt	41 kg
Tillbehör i leverans	1 galler, 1 keramikplatta, 1 SD minneskort 16 MB
Typgodkännande	VDE, GS



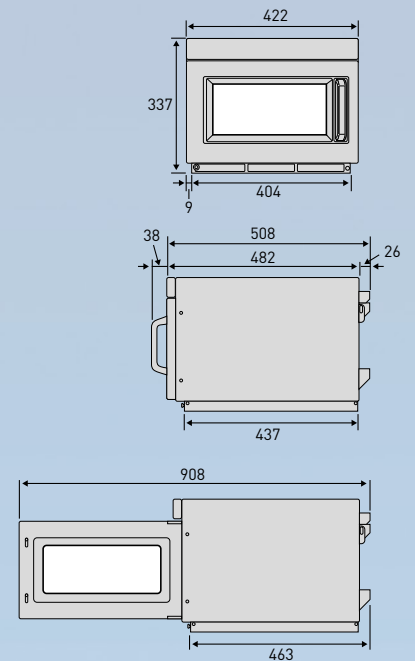
Mikrovågsugnar Restaurangklassen

Modell	NE-3240	NE-2140	NE-1880	NE-1840
Nätanslutning	400 V, 2 N	400 V, 2 N	230 V, enfas	230 V, enfas
Effekt (W)	4 960	3 650	3 200	3 200
Ström (A)	12,9	9,5	15,0	15,0
Frekvens	2 450 MHz	2 450 MHz	2 450 MHz	2 450 MHz
Yttermått (B x H x D) i mm	650 x 526 x 471	650 x 526 x 471	650 x 526 x 471	650 x 526 x 471
Mått innerutrymme (B x H x D) i mm	535 x 330 x 250	535 x 330 x 250	535 x 330 x 250	535 x 330 x 250
Kapacitet (liter)	44	44	44	44
Vikt (kg)	65	54	54	54
Drift i 2 nivåer	ja	ja	ja	ja
Uttagbar keramikplatta	ja	ja	ja	ja
Utgångseffekt (IEC705-88) (W)				
Hög	3 200	2 100	1 800	1 800
Medel	1 600	1 050	900	900
Låg	340	340	340	340
Upptining	170	170	170	170
Timer (min.)				
Hög	60	60	15	15
Medel	60	60	15	15
Låg	60	60	60	60
Upptining	60	60	60	60
Stand-by-läge	60	60	60	60
Program	-	-	16	-



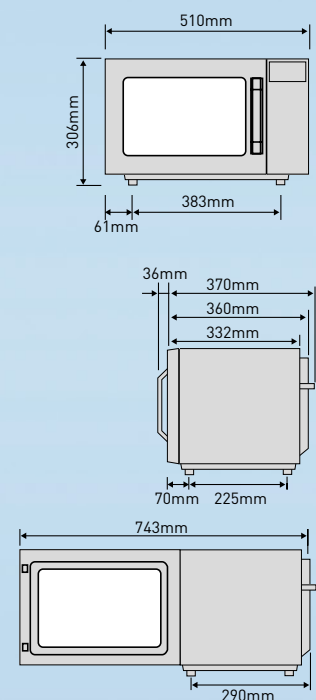
Mikrovågsugnar Kompaktklassen

Modell	NE-2156-2	NE-2146-2	NE-1656	NE-1646
Nätanslutning	230 V, enfas	230 V, enfas	230 V, enfas	230 V, enfas
	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Effekt (W)	3 160	3 160	2 830	2 590
Ström (A)	14,3	14,3	12,8	12,8
Frekvens	2 450 MHz	2 450 MHz	2 450 MHz	2 450 MHz
Yttermått (B x H x D) i mm	422 x 508 x 337	422 x 508 x 337	422 x 508 x 337	422 x 508 x 337
Mått innerutrymme (B x H x D) i mm	330 x 310 x 175	330 x 310 x 175	330 x 310 x 175	330 x 310 x 175
Kapacitet (liter)	18	18	18	18
Vikt (kg)	30,5	30,5	30	30
Drift i 2 nivåer	ja	ja	nein	nein
Uttagbar keramikplatta	ja	ja	nein	nein
Utgångseffekt (IEC705-88) (W)				
Hög	2 100	2 100	1 600	1 600
Medel	1 050	1 050	900	800
Upptining	340	340	340	340
Timer (min.)				
Hög	15	15	15	15
Medel	15	10	15	15
Upptining	30	30	30	30
Program	20 program x 3	-	20 Programme x 3	-



Mikrovågsugnar 1 000 Wattsklassen

Modell	NE-1037	NE-1027
Nätanslutning	230 V, enfas	230 V, enfas
	50 Hz	50 Hz
Effekt (W)	1 490	1 490
Ström (A)	6,6	6,6
Frekvens	2 450 MHz	2 450 MHz
Yttermått (B x H x D) i mm	510 x 360 x 306	510 x 360 x 306
Mått innerutrymme (B x H x D) i mm	330 x 330 x 200	330 x 330 x 200
Kapacitet (liter)	22	22
Vikt (kg)	17,8	17,8
Utgångseffekt (IEC705-88) (W)		
Hög	1 000	1 000
Medel	500	500
Upptining	340	340
Låg	-	100
Timer		
Hög	30 min.	30 min.
Medel/Upptining	99 min./99 sek.	30 min.
Program	2 x 10 program	-





Panasonic förbehåller sig rätten att ändra design och specifikation av varan utan förhandsanmälan. Tekniska data i denna broschyr är korrekta vid trycktilfället men kan förändras vid senare tillfälle
Ändrade uppgifter går att få på begäran.

Panasonic

mkab **Storkök**

MASKINKONSTRUKTIONER AB

Göteborg • Tel 031-29 92 20
Fax 031-29 97 63 • www.mkab.eu