

1840

Capacité 44L

Panasonic



GAMME GOURMET

Capacité de 44L

Puissance de 1800 Watts

Emission par 4 magnétrons et 4
agitateurs d'ondes

4 niveaux de puissance

Rapidité

Simplicité

Durabilité

La conception particulièrement robuste de ce four associée à une forte puissance restituée et un volume intérieur conséquent (4 grandes assiettes en même temps) lui permet d'affronter des cadences soutenues, lorsque le volume et la rapidité sont essentiels.

Parfait pour les fast-foods, la restauration d'entreprise, les hôpitaux, l'industrie alimentaire, les self-services, les cantines, les hôtels, le banqueting, partout où s'établissent de fortes rotations de multi portions et d'assiettes individuelles en nombre.

1840

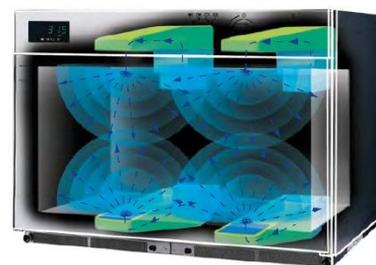
Capacité 44L

Panasonic

1840 MANUEL

- 4 niveaux de puissance
- Quadruple émission par 4 magnétrons et 4 agitateurs d'ondes (répartition parfaite de la chaleur)
- Enchaînement de 2 à 3 étapes de cuisson à puissance dissociée
- Etagère amovible
- Porte battante à ouverture instantanée
- Compteur de cycles - enregistre le nombre total d'opérations
- Verrouillage des touches pour un fonctionnement en une seule pression et bouton rotatif de durée
- Façade et cavité en inox haute qualité

Source d'alimentation		230-240V, 50HZ, monophasé
Consommation électrique		3200 W
Puissance nominale	Elevé	1800 W (IEC)
	Moyen	900 W/intervalle
	Faible	340 W/intervalle
	Décongélation	170 W/intervalle
Capacité		44 Litres
Eclairage intérieur		Halogène
Programmation puissances		4 niveaux
Programmes		16
Minuterie		Max. 60 min
Poids net (kg)		54 kg
Nombre de magnétrons		4 magnétrons/450 watts avec 4 antennes tournantes
Dimensions extérieures (LxPxH)		650 x 471 x 526 mm
Zone de cuisson utile (LxHxH)		535 x 250 x 330 mm (équivalent à 1/1 norme restauration)
Accessoires livrés		1 plaque céramique
Construction acier inoxydable		



Système ultra-performant à 4 magnétrons



Possibilité de disposer plusieurs petits plats



Possibilité de réchauffer plusieurs assiettes



Porte ouverte