



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SI-NEC1475	Professioneller Backofen PANASONIC COMBINED mit folgenden Funktionen: MIKROWELLE mit 2 Magnetrons (1350 W Leistung), KONVENTION (1,8 kW) und GRILL (1,8 kW), für separates oder kombiniertes Garen, Kammer 406 x 336 x 217 h mm, 3 kW, 3, Abm. mm. 600 x 545 x 383 h	€ 3.246,95 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

Profi-Backofen PANASONIC COMBINED, mit DIGITALER STEUERUNG und MIKROWELLEN-, UMLUFT- und GRILL-Funktion, zum separaten oder kombinierten Garen:

- erfüllt hervorragend die verschiedenen Funktionen von: **Mikrowelle , Konvektionsofen und Grill ;**
- **Möglichkeit, diese verschiedenen Arten des Garens separat , nacheinander oder in Kombination** zu verwenden, um jedes Gericht **schnell** und mit **optimalen Ergebnissen** zuzubereiten, **perfekt gebräunte und gratinierte Speisen** zu erhalten, mit einer knusprigen und appetitlichen Oberfläche, wie sie beim traditionellen Garen erzielt werden, wobei 1 /3 der Kochzeit;
- **zuverlässiges** Werkzeug, das in der Lage ist, **eine große Arbeitsbelastung** zu bewältigen und **die gleiche Leistung über die Zeit aufrechtzuerhalten ;**
- der Innenraum wird nicht vom Drehteller eingenommen und bietet dem Benutzer einen **großen Platz** zum Einlegen von Speisen;
- Entwickelt, um die Bedürfnisse von **Catering-Profis** zu erfüllen;
- **ideal für Imbisse, Kneipen, Kneipen** und für alle Situationen, in denen das Platzangebot begrenzt ist, da es **bei minimalem Volumen verschiedene Funktionen hervorragend erfüllt ;**
- In professionellen Küchen ersetzt er den Salamander und kann in Momenten mit weniger Aktivität als Umluftofen anstelle von Öfen mit größeren Abmessungen und höherem Verbrauch verwendet werden.

TECHNISCHE DATEN:

- **MIKROWELLE : 2 Magnetrons** liefern eine **Ausgangsleistung von 1350 W, nutzbar mit 5 verschiedenen Stufen :**
- **Hoch** 1350 Watt - **Mittel** 650 Watt - **Niedrig** 42 Watt - Auftauen 180 Watt - **Schongaren 240** Watt.
- **GRILL :** Die Grillfunktion besteht aus 4 einstellbaren Quarzröhren mit unterschiedlichen Leistungsstufen, um maximale Sichtbarkeit zu gewährleisten:
- **Stufe 1 :** 1800 Watt - **Stufe 2 :** 1450 Watt
- **KONVENTION :** Mit einem Widerstand von **1800 W** (100-250 °C) **in Kombination mit einem Ventilator** garantiert es eine schnelle Erwärmung der Kammer und eine **gleichmäßige Temperatur .**
- **Innenkammer mm.406x336x217h**, geeignet für Tablett **Gastro-Norm 2/3** (mm.353x325).
- **Volumen : 30 Liter ;**
- **99 Automatikprogramme ;**
- **Timer: 99 Minuten.**

CE-Zeichen
Hergestellt in Japan

TECHNISCHES DATENBLATT	
Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	3,3
Nettogewicht (Kg)	41
Breite (mm)	600
Tiefe (mm)	545
Höhe (mm)	383