



NE C 1475 - SPEED OVEN combinato combi

Panasonic
M I C R O O N D E



YouTube

- Il forno professionale combinato non è solo un forno in grado di assolvere in modo eccellente alle diverse funzioni di forno a microonde, forno a convezione e grill. È la possibilità di utilizzare questi diversi tipi di cottura separatamente, in sequenza o in combinazione, per realizzare qualsiasi piatto in tempi rapidi e con risultati ottimali.
- E' possibile preparare cibi perfettamente dorati e gratinati, come quelli che si ottengono con la cucina tradizionale, risparmiando 1/3 del tempo di cottura.
- Ideale per gli snack, pub, bar e per tutte le situazioni in cui la disponibilità di spazio sia ridotta, perché 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: due magnetron forniscono una potenza resa di 1350W
- GRILL: la funzione GRILL viene realizzata con 4 tubi al quarzo regolabili con 3 livelli di potenza per garantire la massima versatilità.
- CONVEZIONE: una resistenza da 1800W abbinata ad una ventola garantisce un rapido riscaldamento della camera ed una uniformità di temperatura.



Memory Card

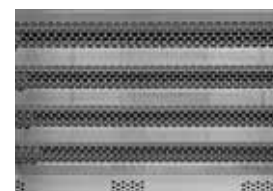


Convezione con Ventola e Resistenza posteriori
Convection system with rear fan and elements

- *The combi oven is far more than an excellent microwave oven, convection oven and grill all rolled into one. It lets you choose to use each cooking method separately, in sequence or in combination, to cook any type of dish in the shortest possible time and with the best possible results.*
- *With combination cooking, you can brown and crisp foods to get the same appetising results normally possible only with traditional cooking - but with a saving of 1/3 in cooking time.*
- *It is ideal for snack bars and all catering establishments where space saving is a prime consideration.*
- *It can easily replace the salamander in large catering kitchens, and during slack periods, can serve as a small*

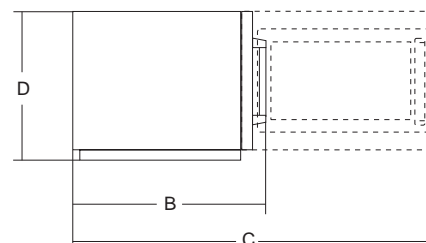
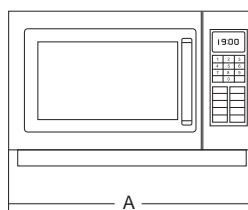
convection fan oven in the place of bigger units with far higher energy consumption.

- *MICROWAVES: two magnetron supply a 1350 W output power in 5 different levels.*
- *GRILL: grill function assures highest versatility thanks to 4 quartz tubes with 3 power levels.*
- *CONVECTION: a 1800W heating element assures a fast heating of the chamber and temperature uniformity.*



Grill con 4 resistenze al quarzo per una doratura eccellente e veloce
Four quartz element grill for fast and even browning

- alta / high
- media / medium
- bassa / low
- * scongelamento / defrost
- cottura lenta / simmer



								A	B	C	D	
	watt	watt	watt	watt	min.	lit	mm	mm	mm	mm	mm	kg
NE C1475	3.300	<ul style="list-style-type: none"> 1.350 650 420 180 240 	1.800	1.800	99	30	406x336 h.217	600	545	930	383	41