

Panasonic

Professionella
mikrovågsugnar



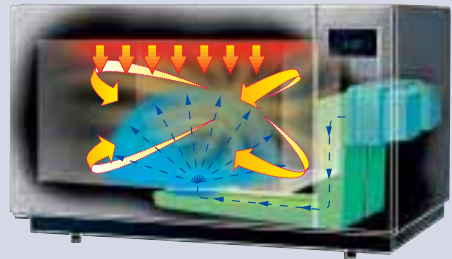
 **Daalderop**[®]
Restaurang & storhushållsprodukter

Rommunds Alskog
623 64 Ljugarn
telefon 0498-493230

Panasonic Professionella mikro vågsugnar för alla uppgifter

Kombinationsugnar

Mikrovågor/grill/varmluft



Programmerbara och manuella



NE-C1453
(1350W / 1840W / 250°C)

Panasonic är ett dotterbolag till Matsushita Electric och ett världsledande företag inom utveckling och tillverkning av elektriska apparater för professionella användare och konsumenter.

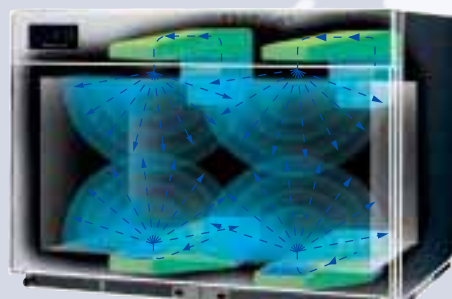
Panasonics breda produktprogram säljs över hela världen som ett resultat av en långvarig satsning på hög kvalitet.

I mer än 30 år har Panasonic utvecklat mikrovågsugnar och samlat erfarenheter som nu används i vår senaste generation av professionella mikrovågsugnar.

Utbudet av professionella mikrovågsugnar från Panasonic innehåller modeller för alla användare och alla situationer från upptining till tillagning med högsta kvalitet.

Mikrovågsugnar

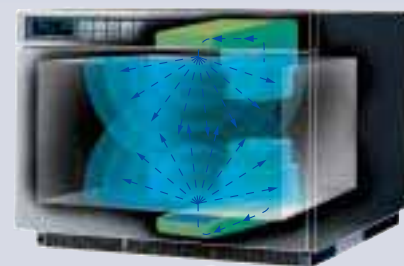
Högeffektugnar-Gastronormutförande



NE-1880
(1800W)

Mikrovågsugnar

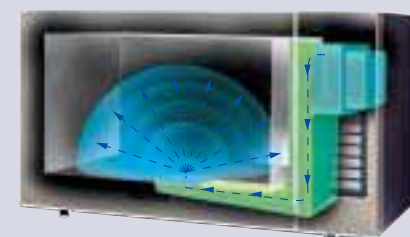
Högeffektugnar – kompaktutförande



NE-2156
(2100W)

Mikrovågsugnar

Högeffektugnar – Standardutförande



NE-1037
(1000W)

Manuella



NE-3240
(3200W)



NE-2140
(2100W)



NE-1840
(1800W)



NE-2146
(2100W)



NE-1846
(1800W)



NE-1646
(1600W)



NE-1027
(1000 W)

Panasonic mikrovågsugnar möjliggör nya effektiva arbetsätt.

Sänker livsmedelskostnader

De flesta i restaurangbranschen är överens om att djupfrysta livsmedel sänker kostnaderna eftersom de har längre hållbarhet. Ändå vill många inte använda frysta livsmedel av flera skäl:

- 1) Upptinade livsmedel behåller inte egenskaperna på samma sätt som färska livsmedel.
- 2) Upptiningen tar för lång tid.
- 3) Det är svårt att åstadkomma en jämn upptining: livsmedlet kan bli kokt på ytan medan de inre delarna fortfarande är frusna.

Men problemet kan lösas med snabb och likformig upptining. Med en professionell mikrovågsugn från Panasonic kan man:

- 1) **Minimera vätskeförluster och smakförluster i livsmedlen;**
- 2) **Förkorta tiden för upptining;**
- 3) **Minimera temperaturskillnader mellan olika delar av livsmedlet.**



Snabb och jämn upptining

Ett upptiningsprov med en oxstek på 2 kg (höjning av temperaturen i mitten från -18°C till +2°C) visar att Panasonics mikrovågsugnar fungerar snabbt och problemfritt. Skadorna på köttet minskar och vätskeförlusten minimeras vilket betyder att livsmedlets egensmak, struktur och arom bevaras (se också sidan 14).

Upptining av 2 kg oxstek

Bilder: snitt genom 2 kg oxstek

Panasonic: snabb och jämn upptining (1800 W kompakttutförande)



Standardupptining i mikrovågsugn (Definition: effektsteg 1)



Kylskåp (+5°C)



Bänk (+25°C / +63 %)



*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
Resultat	+++	++	+	+

Minskade arbetskostnader

Kortare tillagningstider är inte den enda lösningen för ett effektivare kök eftersom de bara svarar för en liten del av den samlade köksprocessen. Om hela arbetstiden ska förkortas måste även upptining, tillagning och servering tas med i beräkningen. Panasonics professionella mikrovågsugnar erbjuder lösningar för samtliga tre områden.

1) Snabb upptining med hög kvalitet

Som vi redan har sett minimerar den snabba och likformiga upptiningen med Panasonics professionella mikrovågsugnar förberedelsestiden för livsmedlen.

2) Snabb tillagning med kökspersonal utan fackkunskaper

Programmen säkerställer att tillagningen ger snabba och jämna resultat även med utbildad kökspersonal.

3) Snabb servering med minimal insats av kökspersonalen

När kundtillströmningen ökar kan personalen tillaga fler rätter samtidigt genom att trycka på tangenterna "x2" eller "x3".



Tangenter x2 och x3 (kompakttutförande med tangenter)

Den korrekta tillagningstiden beräknas automatiskt. Genom att tillaga två eller tre portioner samtidigt kan ni servera välagad mat även under högtrafiktid utan att öka personalstyrkan (se också sidan 15).

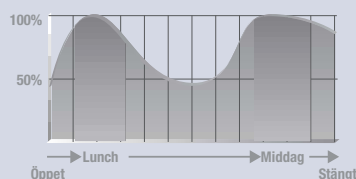
Köksprocessen



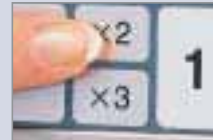
Programtangenter



Gästantal



Tangenter x2 och x3



Sänker driftskostnader

När en restaurangkedja har flera filialer som är spridda över ett stort område kan underhållskostnaderna sänkas för "mjukvaran" och "hårdvaran" i köken.

1) Mjukvara:

Tack vare programmeringen kan recepten ändras med säsongerna på samma sätt i alla restauranger. Det säkerställer att rätterna smakar lika i alla filialer.

2) Hårdvara:

Kvaliteten i våra produkter är viktig men den stabila konstruktionen är inte den enda fördelen. Alla professionella mikrovågsugnar från Panasonic har dessa utmärkande egenskaper:

a) Solid uppbyggnad

Alla ugnar är byggda för hård användning i professionell köksmiljö. De utsätts för stränga kvalitetstester av grundkonstruktionen (se också sidan 16).

b) Indikator för rengöring (kompakttutförande med tangenter)

För att säkerställa god funktion visas "FILT" i displayen när luftfiltret måste rengöras.

c) Felindikator

Om något händer med ugnen så att den behöver service visas en felkod i displayen. Ange den för Panasonic service så kan reparatören förbereda lämpliga åtgärder innan han ser ugnen. Det sparar både tid och kostnader.



Kvalitetstest:

Öppning och stängning av ugnsluckan (400.000 gånger)

Kvalitetstest:

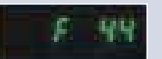
Tangenttryckningar (200.000 gånger)



Rengöringsindikator



Automatisk feldiagnos



Lägre installationskostnader

Med ett litet och effektivt kök maximeras utrymmet för gäster. Här erbjuder Panasonics professionella mikrovågsugnar följande fördelar:

1) Fyra funktioner i samma enhet

Kombinationsugnen är mikrovågsugn, varmluftsugn och grill. Två funktioner kan användas samtidigt.

2) Stor kapacitet med små mått

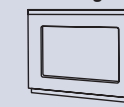
Gastronorm-utförandet är anpassat för "1/1 Gastronorm" (530 x 325 mm, 44 liter innervolym). Mat i två "1/1 Gastronorm" kan tillagas samtidigt.

3) Två ugnar på samma golvyta

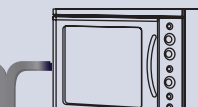
Två ugnar i kompaktklassen kan monteras på varandra med en förbindelseplåt. Det minskar utrymmesbehovet ytterligare.



Mikrovågor



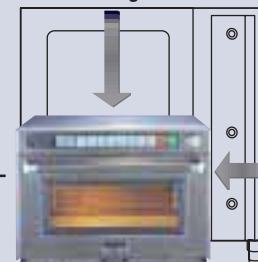
Grill / Varmluft och mikrovågor



Varmluft och mikrovågor

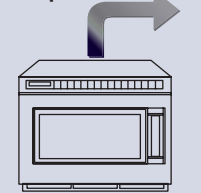


Kombiugn



1/1 Gastronorm-format (44 liter)

stapelbar



Kompaktklass



KOMBINATIONSSUGNAR

Panasonic kombinationsugnar kombinerar mikrovågor, varmluft och grill.

- 1) En kombinationsugn är effektiv och pålitlig för ett brett område av restauranger, vårdshus, pubar och kaféer.
- 2) Traditionellt knapriga eller brynta rätter kan tillagas snabbt.
- 3) Kombinationer för tillagning är mikrovågor med varmluft eller grill. Tillagningssätt med eller utan kombination kan även användas efter varandra.

I en kombinationsugn kan man grädda bröd av djupfryst deg. Det är en idealisk lösning för minibagerier och små kaféer.



- 1800 W varmluft, 1840 W grill, 1350 W mikrovågor
- Professionell ugn med kombimöjlighet, mikrovågor plus antingen varmluft eller grill
- Mikrovågor med 6 effektsteg
- Kvartsgrill med fyra inbyggda element – snabb bryning
- Temperaturinställningar för varmluften från 100°C till 250°C
- Ytterhölje och ugnsväggar av tåligt rostfritt stål
- Två gejderlägen
- Manövrering med tangenter eller timer

- Snabb förvärmning och återgång till förvärmningsläget med 170°C när tillagningen är klar
- Upp till 16 program med förinställning av upp till tre faser, med val mellan kombination eller en tillagningsmetod
- Snabb avsnalningsfunktion för bekväm diskning eller tillagning vid lägre temperatur
- Avstängbar pipsignal
- Programlåsning för manövrering med en enda tangentryckning

Kombinationsugn



Varmluftsgn = Ugn* (1)



Modell	Expresstillagning	Lätt att hantera	Lätt att göra ren	Tidsbesparande
Kombinationsugn	Kombinerad	Minnestangent, repetitionsfunktion	Uttagbara tillbehör repetitionsfunktion	Fyra funktioner i en enhet
Varmluftsgn = Ugn* (1)	Varmluftstillagning	Inga minnestangenter	Fast monterade tillbehör	En funktion

Expressgräddning

Med kombination av mikrovågseffekt, grill och varmluft kan man grädda bröd snabbt i ugnen. Bakningen kan styras med de tre tillagningsfunktionerna i en process.

Bakningstest med djupfryst deg (-18°C) *(2)



Modell	Croissanter (20 Stk.)	Smålimpor (3 Stk.)	Baguetter (145g x 6 Stk.)
NE-C1453	14 min. 10 min: 210°C och mikrovågor Upptining 4 min: 210°C	9 min. 8 min: 230°C och mikrovågor Upptining 1 min: 200°C	10 min. 4 min: 240°C och mikrovågor Låg 6 min: 250°C
Vanlig ugn mikrovågsgn	20-25 min. 190°C	18-20 min. 180°C	15-17 min. 190°C

*(1) Den här jämförelsen gjordes med en varmluftsgn av standardmodell i genomsnittligt utförande på marknaden. Vi offentliggör inte fabrikatet.

*(2) Resultaten kan bli olika beroende på den testade modellen och utgångsvaran.

Företag som satsar på Panasonic

Casino San Remo, Italien



Taverner's Fayre (pub), Storbritannien



Strijland (restaurang), Nederländerna



Rodenburg (bageri), Nederländerna



GASTRONORM



Tack vare den robusta konstruktionen har dessa ugnar prestationsförmåga och kapacitet för likformiga resultat även med höga krav på hastighet och genomströmning. De är idealiska för köksfunktioner i institutioner och sjukhus, för kommersiell livsmedelsproduktion, livsmedelsindustri, personalmatsalar, skolor, stora restauranger, hotell och vårdshus med behov av tillagning av flera rätter samtidigt.

Gemensamma egenskaper

- Fyra magnetroner ger snabb och likformig upphettning
- Fyra effektsteg: Hög, Medium, Låg och Upptining
- Ytterhölje och ugnsväggar av tåligt rostfritt stål
- Innerugn med rundade hörn och uttagbar keramikplatta för enklare rengöring
- Inställning med ratt
- Ugnsluckan är lätthanterlig och öppnas nedåt
- Avstängbar pipsignal

Speciella egenskaper för Programmerbara modeller

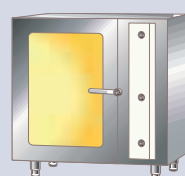
- Timer med rattinställning
- Programmerbar tangentmanövrering
- 16 program med två eller tre steg
- Snabbstartsfunktion för manövrering med en enda tangentryckning

Gastronorm

(Gastronorm-utförande)



Kombiugn*(1)



	Gastronorm (Gastronorm-utförande)	Kombiugn
Expresstillagning	Snabbstart med fyra magnetroner	Varmluftstillagning
Lätt att hantera	Minnestangenter, repetition	Minnestangenter
Lätt att göra ren	Uttagbara tillbehör	Fast monterade tillbehör
Platsbesparande	Kompakta yttermått	Stora yttermått

* (1) Den här jämförelsen gjordes med en kombiugn av standardmodell i genomsnittligt utförande på marknaden. Vi offentliggör inte fabrikatet.

Företag som satsar på Panasonic

Condor Ferry Company, England



Fortino Napoleonico (hotell och restaurang), Italien



Uliassi (restaurang), Italien

* Årets kock 2000 i Italien



Parkhotel Laurin (hotell och restaurang), Italien



KOMPAKT



Den här modellserien är avsedd för snabb produktion av enstaka portioner och idealisk för snabbmatsrestauranger, varuhus, matbutiker i järnvägsstationer och andra försäljningsställen med stor genomströmning. När det är trångt om utrymmet kan två ugnar staplas med en förbindelseplåt som ingår i standardutrustningen.

Gemensamma egenskaper

- Dubbla magnetroner ger jämn och likformig uppvärmning.
- Tre effektsteg: Hög, Medium och Låg
- Ytterhölje och ugnsväggar av tåligt rostfritt stål
- Innerugn med avrundade hörn och uttagbar överdel för lätt rengöring
- Två ugnar kan staplas
- Ugnsluckan är lätthanterlig och har ett brett fönster

Speciella egenskaper för programmerbara modeller

- 20 program med två eller tre steg
- Manuellt inställbar för två eller tre programsteg
- Programlåsning för manövrering med en enda tangenttryckning
- Repetition (endast för manuell styrning)
- Indikator för filterrengöring
- Avstängbar pipsignal

Kompakt



Mikrovågsugn för konsumentbruk *(1)



Modell	Kompakt	Mikrovågsugn för konsumentbruk *(1)
Expresstillagning	Hög effekt och dubbel inmatning uppifrån och nedifrån	Låg-medium effekt, inmatning från sidan
Lätt att hantera	20 minnen och tangenter för x2 och x3 (sidan 15)	Inga minnestangenter
Lätt att göra ren	Släta ugnsväggar utan roterande tallrik	Med roterande tallrik
Platsbesparande	Stapelbar	Inte stapelbar

Express-smältning

Med mikrovågor kan krämer, fonder, smör och andra fetter inklusive kakaosmör och fyllningar för enstaka praliner snabbt mjukgöras eller smältas. Professionella mikrovågsugnar med minnestangenter ger snabb smältning utan risk att något fastnar eller bränns vid.



Smälttest	NE-2156	Hett vatten
Choklad (500 g)	1 min	15-18 min
Smör (500 g)	51 s	08-10 min

*(1) Den här jämförelsen gjordes med en mikrovågsugn i genomsnittligt konsumentutförande på marknaden. Vi offentliggör inte fabrikkatet.

*(2) Resultaten kan bli olika beroende på den testade modellen och utgångsvaran.

Företag som satsar på Panasonic

Burger King (Fast food) / Netherlands



One & Two Halves Tom Cobleigh (Pub) / U.K.



Pasticceria Biassetto (Pastry Restaurant) / Italy



Convenience Store in Petrol Station / Netherlands



1000 WATT



Dessa ugnar är enkla att använda – med manuell eller programmerad inställning – och tål hård professionell belastning. De klarar de flesta uppgifter från värming av kyllda färdigrätter till upptining av frysta smårätter med hög arbetstakt.

NE-1027

- Ytterhölje och ugnsväggar av tåligt rostfritt stål
- Utgångseffekt från 100 W till 1000 W
- Timer med vridratt
- Effekttinställning med ratt

NE-1037

- Ytterhölje och ugnsväggar av tåligt rostfritt stål
- 3 effektsteg från 340 W till 1000 W
- 10 programtangenter och tangent för dubbla portioner (x2)
- Tillagning i två eller tre steg – med möjlighet till automatisk omkoppling av effekten under tillagningen
- Programlåsnings för manövrering med en enda tangentryckning
- Avstängbar pipsignal

JÄMFÖRELSE

Tillagning

Kökssituationen

Uppvärmning av färdigrätter



Flera typer av kylta eller frysta enstucksförpackade portioner ("Convenience food") har utvecklats för professionella kök. De håller god kvalitet och kan serveras snabbt och till låga kostnader. Utnyttjar ni dessa fördelar i er restaurang?

- Om er kökspersonal måste kontrollera temperatur och konsistens efter uppvärmningen – hur påverkar det personalbehov och kostnader?
- Om rätten är tillagad i förväg sparar kocken tid – men hur upplever gästen den snabbare servicen?
- Om er utrustning för uppvärmning behöver lång förvärmningstid och därför är påslagen hela dagen för att vara snabbt tillgänglig – hur påverkar det energikostnaderna?

Med Panasonic's professionella mikrovågsugnar kan ni utnyttja convenience food med fördelar för både er och era gäster.

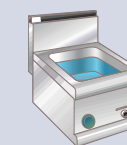
Panasonic Gourmet-klass



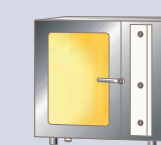
Panasonic Högeffektugn



Värmeri



Kombiugn



Panasonic's fördelar

Snabb uppvärmning

Den dubbla eller fyrdubbla inmatningen av energi i Panasonic's professionella mikrovågsugnar ger snabb start utan förvärmning. Programmeringen ser till att resultatet blir lika varje gång. Ett tryck på startknappen och uppvärmningen startar direkt. Rätten blir klar på kortast möjliga tid med minimal uppmärksamhet från personalen.

Uppvärmningstest	Gastronorm (2700 W)	Kompakt (1800 W)	Värmeri (85°C)	Kombiugn (99°C, mättad ånga)
Förvärmningstid	0 min.	0 min	25 min	3 min
Tomatsoppa	20 s	26 s	8 min	10 min
200 ml/1,5 l	2.7min*	3.5min*	25 min	30 min
Sauce Bolognaise	22 s	30 s	8 min	9 min
200 g / 2kg	2.7min*	3.5min*	20 min	20 min
Broccoli 140 g	30 s*	40 sek	8 min	10 min
Spenat * 1kg	2.5min	3.7min*	15 min	15 min

Testad av "Block Menu" Support: tiden för uppvärmning från 10°C till 80°C

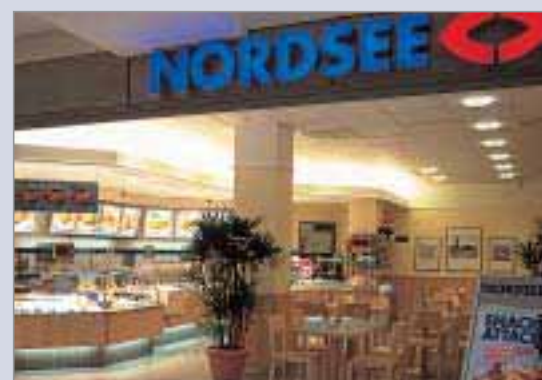
* Resultaten kan vara olika beroende på apparaten som används. Användning av flera effektsteg och vilotider.

Företag som satsar på Panasonic

Proseccheria Mionetto (café och bar), Italien



Nordsee (fiskrestaurang), Tyskland



Kostnadsförhållanden

Kökssituationen

Mikrovågsugnar för små kök



Små kök för tillagning och servering av smårätter använder ibland mikrovågsugnar för konsumentbruk. Det lägre inköpspriset är naturligtvis en anledning, men det betyder inte att totalekonomin blir bättre.

Panasonic's professionella mikrovågsugnar är konstruerade för särskilt ekonomisk drift i professionell miljö (se också sidan 10).

Profmsmikro



Hushållsmikro*(1)



Panasonic's fördelar

Jämförelse av omsättning*(1)

Expresstillagning med hög effekt i en Panasonic professionell mikrovågsugn går snabbare och förkortar väntetiden. Det möjliggör en högre omsättning och därmed kostnadstäckning för det högre inköpspriset.

Jämförelse av omsättning i SEK.	Panasonic professionell mikrovågsugn (2100 W) med minnestangenter	Mikrovågsugn för konsumentbruk*(1) (800 W)
Inköpspris	15.000:- <input type="text" value="14.000:-"/>	1.000:-
Snabb servering	Hög effekt/minnestangenter	Låg effekt/inga minnestangenter
Kunder per dag	55 personer	50 personer
Omsättning per år	1.210.000:- <input type="text" value="110.000:-"/>	1.100.000:-
Omsättningsökning	*** <input type="text" value="96.000:-"/>	*

Den snabba tillagningen med Panasonic's professionella mikrovågsugn förkortar väntetiden för gästen, minskar köer och lockar fler gäster. Det ökar omsättningen flerfald mer än det högre inköpspriset redan första året.

*(1) Dessa data är medelvärden som har framkommit under Panasonic's undersökning. Värdena är inte representativa för alla situationer.

JÄMFÖRELSE

Tillagningseffekt

(Tester av ugnar i kompaktklassen med 1800 W effekt)

Kökssituationen

Olika rätter



I ett kök tillagas en mångfald olika rätter som ställer olika krav på en mikrovågsugn. Panasonic professionella mikrovågsugnar har egenskaperna som behövs för hög och jämn kvalitet när kraven växlar.

Antalet watt för mikrovågseffekten är inte den enda faktorn som påverkar resultatet.

1) Även med samma mikrovågseffekt har inmatnings-systemet för mikrovågsenergin stor betydelse för tillagningen (test A). För att hela portionen ska värmas upp jämnt behövs ett dubbelt inmatningssystem (från översidan och undersidan).

2) Förutom mikrovågseffekten och inmatningssystemet har också utformningen av innerugnen betydelse för resultatet av tillagningen (test B). Med en bra utformning av ugnsutrymmet kan man använda hög effekt under längre tid utan risk för överhettning. Det är idealiskt för professionella kök med höga krav på hastighet. Om man måste arbeta med lägre effekt för att inte skada maten tar tillagningen naturligtvis längre tid.

Genomsnittstider för köksprocessen



Med djupfrysta råvaror minskar svinnet men det finns två viktiga faktorer: tidsåtgången för upptiningen och kvaliteten på resultatet. Diagrammet visar att upptiningstiden är en stor del av den totala köksprocessen. Därför är det viktigt att upptiningen går snabbt och ger jämn kvalitet.

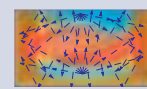
Panasonics fördelar

Likformig och snabb tillagning

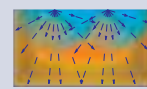
En jämn inmatning av mikrovågsenergin och en anpassad utformning av innerugnen ger goda resultat.

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

Panasonic med dubbel mikrovågsinmatning
ger goda resultat på kort tid (hög effekt 20 min)

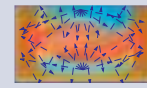


Uppvärmning med standardinmatning från översidan
fortfarande halvfryst (hög effekt 20 min)

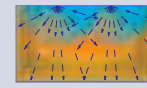


(Test B): Uppvärmning av 2 kg djupfryst gryträtt (-20°C)

Panasonic med dubbel mikrovågsinmatning
ger goda resultat på kort tid (hög effekt 4 min, medium 10 min)



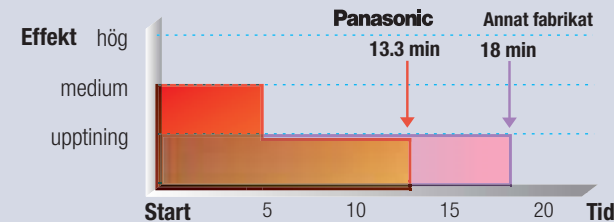
Uppvärmning med standardinmatning från översidan
ej uppvärmd efter hög effekt (foto: 10 min), bra resultat efter 18 min



Jämn och snabb upptining

Panasonics professionella mikrovågsugnar har tre effektsteg och kan programmeras för upp till tre cykler med en kombination av effekt och tid. Ugnens utformning gör det också möjligt att använda effektsteget "medium" för upptining i vissa fall. Det minskar tiden för upptiningen med bra resultat. (I det här testet användes två effektsteg för upptiningen med Panasonics professionella mikrovågsugn.)

Upptining av 2 kg nötkött



Grafiken visar effektnivåer.

Upptining av 2 kg nötkött	Panasonics funktion "jämn och snabb upptining"	Mikrovågsugn för konsumentbruk
Upptiningstid	13.3 min	18.0 min
Vätskeförlust	0 ml	1 ml
Total vätskeförlust (24 tim)	1 ml	3 ml

Kompakt



Mikrovågsugn för konsumentbruk



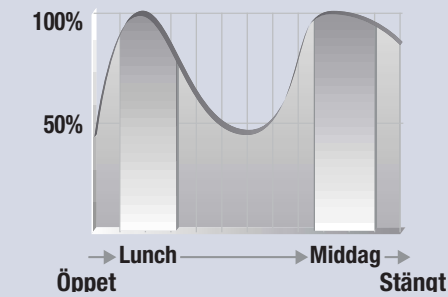
Kostnadsförhållanden

(Test av ugnar i kompaktklassen med 1800 W effekt, 230 V)

Kökssituationen

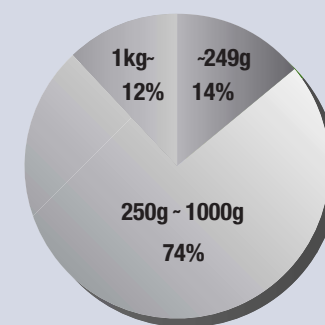
Genomsnittliga gästförhållanden *(1)

Antal gäster



Antalet gäster i restaurangen ändras snabbt och de kan på kort tid beställa många olika rätter. Snabb tillagning med begränsad personalstyrka ökar lönsamheten under toppbelastning

Genomsnittlig fördelning av portionernas vikt *(1)



(med ugnar i kompaktklassen)

Portionsvikten har inverkan på verkningsgraden av mikrovågsugnens utgångseffekt. Verkningsgraden sjunker normalt för uppvärmning av små portioner. Det är karakteristiskt för tillagning i mikrovågsugnar. När man talar om verkningsgraden för en professionell mikrovågsugn bör man därför inte mäta den elektriska verkningsgraden utan den faktiska verkningsgraden för mikrovågorna med de aktuella portionsvikterna.

*(1) Dessa data är medelvärden som har framkommit under Panasonics undersökning.

*(2) Resultat av ett stickprov som har utförts av Panasonic på marknaden (en produkt per typ).

*(3) Simulering av tillagningstiden för 6 portioner av samma rätt. Den ursprungliga tillagningstiden för en portion är 3 minuter. För att starta tillagningen behövs 12 sekunder med manuell inställning respektive 6 sekunder med programstyrning. Modellerna X, Y och Z är enbart för jämförelser. De representerar inte någon speciell modell.

Kompakt



Mikrovågsugn för konsumentbruk



Panasonics fördelar

Hög omsättning

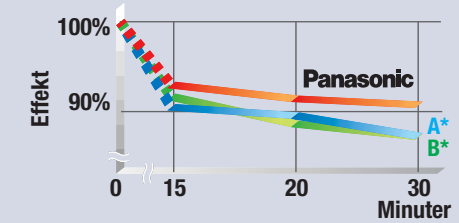
1) Programtangenter och uppvärmningstid *(3)

När flera gäster beställer samma rätt samtidigt, till exempel dagens rätt, måste varje portion värmas separat om mikrovågsugnen enbart har program för enstaka portioner. Tangenterna x2 och x3 ger ett bekvämt sätt att värma två eller tre portioner samtidigt med ett program. Mikrovågsugnen beräknar själv hur lång tiden ska vara och ger jämnt och korrekt resultat.

Fabrikat	Panasonic	X	Y	Z
Repetition	•	•	-	-
X2 tangent	•	-	-	-
X3 tangent	•	-	-	-
Tid	13.3 min.	14.6 min.	18.5 min.	19.0 min.

2) Utgångseffektens stabilitet *(2)

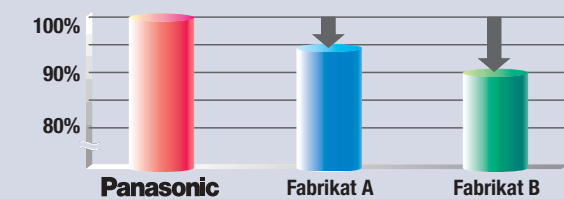
När en magnetron används intensivt blir den varm. Det påverkar utgångseffekten, som sjunker ju varmare magnetronen är. Det är en normal egenskap i magnetroner. Panasonics professionella mikrovågsugnar är dimensionerade för minimal effektminskning vid intensiv användning och ger snabb tillagning även vid toppbelastning.



Energibesparing

1) Ursprunglig elektrisk utgångsverkningsgrad

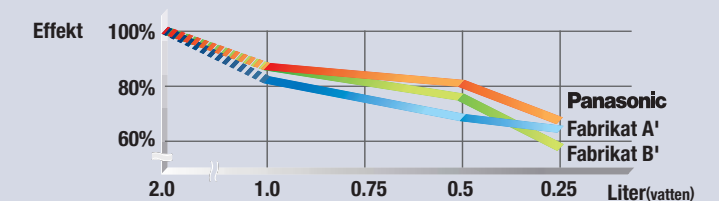
Den ursprungliga elektriska utgångsverkningsgraden är mikrovågornas maximala utgångseffekt dividerad med ugnens totala anslutna effekt. Panasonics höga elektriska verkningsgrad (*definierad som 100%) sparar energi i det dagliga arbetet.



2) Faktisk verkningsgrad för mikrovågorna

De vanligaste portionsstorlekarna är mellan 250 och 1000 g. Panasonics professionella mikrovågsugnar behåller en hög verkningsgrad för låg energiförbrukning även i det här området.

*(Den ursprungliga utgångsverkningsgraden sätts för alla testexempel till 100% för 2,0 liter vatten.)



* Alla tester har utförts av Panasonic. Resultatet, effekter och tid kan variera beroende på livsmedlets form, vikt, konsistens, sammansättning och temperatur.

TILLFÖRLITLIGHET

Tillförlitlighet i hård köksmiljö

Den starka värmen och ångbildningen från köksutrustning skapar en hård atmosfär för mikrovågsugnar. De blir dessutom påverkade av temperaturskillnaderna mellan arbetspassen och tider när köket inte används. Konstruktionen av professionella mikrovågsugnar måste ta hänsyn till dessa extrema förhållanden och ugnarna testas också ingående som i nedanstående exempel.



Damm- och ångtest *(1)

Drift i damm och vattenånga vid +40°C och 95 % relativ luftfuktighet



Test av kretskort *(1)

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



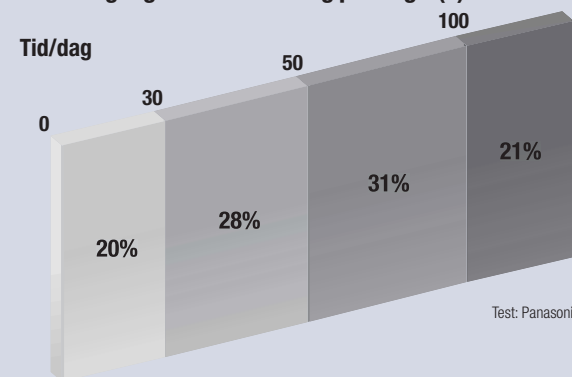
Kombinerad belastningstest *(1)

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

Tillförlitlighet vid stark belastning

En professionell mikrovågsugn används i genomsnitt cirka 50 gånger per dag. Hållbarheten vid stark belastning är väsentlig. Här beskrivs några tester som bekräftar att Panasonic's professionella mikrovågsugnar fungerar effektivt även när de används intensivt.

Mikrovågsugnens användning per dag *(2)



Långtidstest av tangenter *(1)

200.000 tangenttryckningar



Långtidstest med intermittent drift *(1)

På (60 s) och av (30 s), 200.000 gånger
På (20 s) och av (10 s), 200.000 gånger



Långtidstest av ugnsluckan (öppning och stängning) *(1)

Ugnsluckan öppnas och stängs 400.000 gånger

Tillförlitlig uppfyllelse av EMC-krav

Elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) är ett av de viktigaste kraven på elektrisk apparatur. Panasonic's moderbolag Matsushita Electric Industrial Co., Ltd. driver "Matsushita EMC Center" i Japan. Verksamheten leds enligt våra interna normer och kvalitetssystem som motsvarar ISO/IEC-riktlinjer 25, EN45001, EN45002 och EN45003.

Ackreditering, auktorisering, anmälan och registrering

Europa	 	*Deutscher Akkreditierungsrat (DAR) DAR-registreringsnummer: TTI-P-161/98-00 *TÜV Produktdienst Certifieringsnummer: JPN9906A
USA	 	*NIST/Department of Commerce National Voluntary Laboratory Accreditation Program NVLAP-arbetskod: 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 Center

Anläggningen är placerad i ett område där noggranna tester kan utföras utan elektromagnetiska störningar.



Tester på öppen mark (3 m / 10 m / 30 m)



Ekofria rum

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



*(1) Våra produkter testas i vårt laboratorium. Informationen som samlas vid dessa tillfällen innebär inte att produkterna alltid uppvisar samma egenskaper i dessa situationer.

*(2) Dessa data är ett medelvärde som har framkommit under Panasonic's undersökning.

KUNDSUPPORT

Testkök över hela världen

Våra testkök och menyutvecklare ger er fackmässiga råd.

De hjälper er att välja en lämplig ugnmodell som passar till era behov.



Tyskland



Danmark



Frankrike



USA



Storbritannien

Andra länder:
Australien, Italien, Japan, Kina, Malaysia, Singapore



Paolo Rossetti, Senigallia, Italien



Professionella mikrovågsugnar från Panasonic har egenskaperna som behövs

Oberoende av vilka livsmedel som ingår i en rätt, eller hur den har tillagats, är mikrovågor en överlägsen metod för uppvärmning före serveringen. Rätten utsätts inte direkt för värmestrålning utan värmen skapas genom friktion mellan molekyler i livsmedlet.

Tillagning med mikrovågor

En mikrovågsugn ger kortare tillagningstid och man kan kontrollera rätten under tillagningen. De näringsmässiga fördelarna är också viktiga, eftersom mikrovågorna inte förstör näringsämnen – smak, färg och näringsegenskaperna blir oförändrade (utom vitaminer som inte är beständiga vid höga temperaturer).

Uppvärmning med mikrovågor

Vid uppvärmning i en mikrovågsugn fortsätter inte tillagningsprocessen. En färdig rätt får endast korrekt serveringstemperatur utan att utseende, smak eller konsistens ändras.

Uptining med mikrovågor

Mikrovågsugnen är särskilt värdefull för upptining av djupfrysta livsmedel eftersom den är snabbare och ger jämnare resultat än andra upptiningsätt. Även bladgrönsaker behåller utseende, struktur och vikt praktiskt taget utan förändring. Efter många års utveckling av utgångseffekt och fördelningssystem har mikrovågsugnar nu fått egenskaper som kan användas i alla restaurangkök med resultat som var otänkbara tidigare. För snabbare arbetsflöde utan extra värmebelastning i köket och för kostnadseffektiv uppvärmning av färdigrätter kan ni välja en mikrovågsugn med utgångseffekt, funktioner och storlek som passar för era behov. En professionell mikrovågsugn från Panasonic är direkt utvecklad för professionella krav och ger resultat och totalekonomi som inte kan uppnås med mikrovågsugnar för konsumentmarknaden.

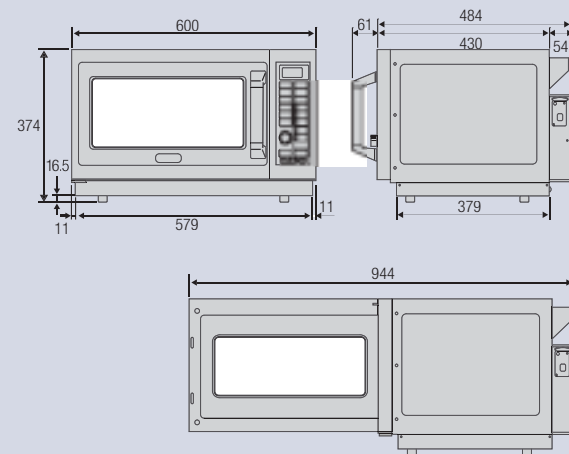
Lagledare Paolo Rossetti meddelar att Team Marche Region med Chef Roberto Sebastianelli har vunnit världsmästerskapet World Cup of Cuisine 1998. Denna berömda tävling arrangeras vart fjärde år och jämförs i prestige och popularitet med ett OS för denna viktiga näringsgren.

TEKNISKA DATA

Mikrovågsugnar med kombination

Kombinations-klassen mikrovågor / grill / varmluft

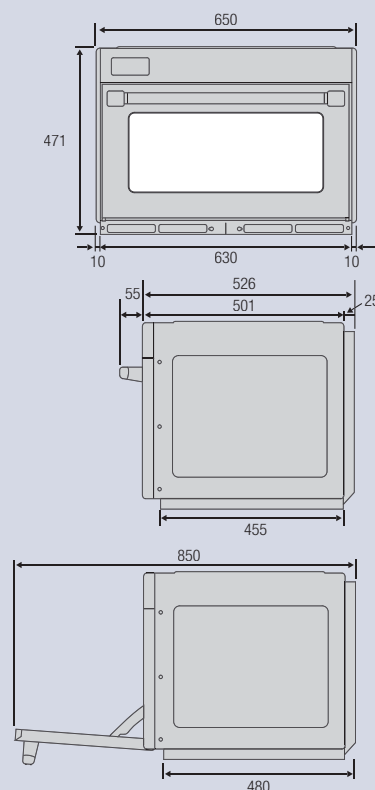
Modell	NE-C1453
Elanslutning	230 V/50 Hz, enfas
Anslutningseffekt / Ström	3300 W / 14,5 A
Utgångseffekt (IEC705-88) (W)	
Mikrovågor	1350
Grill	1840
Varmluft	1800
Frekvens	2450MHz
Yttermått (B/D/H mm)	600 / 484 / 374
Ugnsutrymme (B/D/H mm)	406 / 336 / 217
Kapacitet (liter)	30
Vikt (kg)	41
Mikrovågor	
6 effektsteg (IEC705-88) (W)	
Hög	1350
Medium	650
Låg	420
Varmhållning	240
Upptining	350-140
Timer (min) Hög, Medium	Upp till 15 min
Låg, Varmhållning, Upptining, Beredskap	Upp till 1 timme
Grill	
3 effektsteg	
Steg 1	1840 W
Steg 2	1500 W
Steg 3	1170 W
Timer (min)	Upp till 1 timme
Varmluft	
Temperaturområde	100°C - 250°C
Timer (min)	Upp till 2 timmar
Förvärmning	170°C
Program	16



Mikrovågsugnar

Gastronorm-klassen

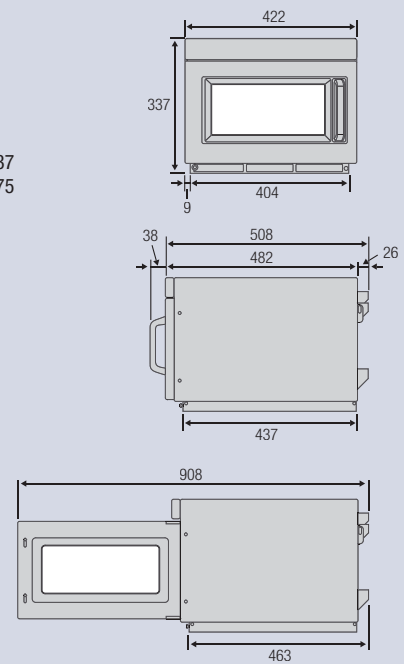
Modell	NE-3240	NE-2140	NE-1880	NE-1840
Elanslutning	400 V, 2N	400 V, 2N	230 V, enfas	230V, enfas
Anslutningseffekt (W)	4960	3650	3200	3200
Ström (A)	12,9	9,5	15,0	15,0
Frekvens	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Yttermått (B/D/H mm)	650 / 526 / 471	650 / 526 / 471	650 / 526 / 471	650 / 526 / 471
Ugnsutrymme (B/D/H mm)	535 / 330 / 250	535 / 330 / 250	535 / 330 / 250	535 / 330 / 250
Kapacitet (liter)	44	44	44	44
Vikt (kg)	65	54	54	54
Utgångseffekt (IEC705-88) (W)				
Hög	3200	2100	1800	1800
Medium	1600	1050	900	900
Låg	340	340	340	340
Upptining	170	170	170	170
Timer (min)				
Hög	60	60	15	15
Medium	60	60	15	15
Låg	60	60	60	60
Upptining	60	60	60	60
Beredskap	60	60	60	60
Program	-	-	-	16



Mikrovågsugnar

Kompakt-klassen

Modell	NE-2156	NE-2146	NE-1846	NE-1656	NE-1646
Elanslutning	230 V, enfas	230 V, enfas	230 V, enfas	230 V, enfas	230 V, enfas
Anslutningseffekt (W)	3160	3160	2830	2590	2590
Ström (A)	14,3	14,3	12,7	11,7	11,7
Frekvens	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Yttermått (B/D/H mm)	422 / 508 / 337	422 / 508 / 337	422 / 508 / 337	422 / 508 / 337	422 / 508 / 337
Ugnsutrymme (B/D/H mm)	330 / 310 / 175	330 / 310 / 175	330 / 310 / 175	330 / 310 / 175	330 / 310 / 175
Kapacitet (liter)	18	18	18	18	18
Vikt (kg)	30	30	30	30	30
Utgångseffekt (IEC705-88) (W)					
Hög	2100	2100	1800	1600	1600
Medium	1050	1050	900	800	800
Upptining	340	340	340	340	340
Timer (min)					
Hög	15	15	25	15	25
Medium	15	10	30	15	30
Upptining	30	30	30	30	30
Program	20 program x 3	-	-	20 program x 3	-



Mikrovågsugnar

1000 W-klassen

Modell	NE-1037	NE-1027
Elanslutning	230 V, enfas	230 V, enfas
Anslutningseffekt (W)	1490	1490
Ström (A)	6,6	6,6
Frekvens	2450 MHz	2450 MHz
Yttermått (B/D/H mm)	510 / 360 / 306	510 / 360 / 306
Ugnsutrymme (B/D/H mm)	330 / 330 / 200	330 / 330 / 200
Kapacitet (liter)	22	22
Vikt (kg)	17,8	17,8
Utgångseffekt (IEC705-88) (W)		
Hög	1000	1000
Medium	500	500
Upptining	340	340
Låg	-	100
Timer		
Hög	30 min	30 min
Medium/Upptining	99 min 99 s	30 min
Program	10 program x 2	-

