



NE-1880 1/1 MICRO-ONDES GASTRONORM COMPLET

Ce four robuste est conçu pour répondre aux exigences les plus élevées. Avec une puissance allant jusqu'à 1800 W et une grande capacité, il garantit une production rapide et constante, idéale pour la cuisson simultanée de plusieurs plats. Il peut accueillir deux plats Gastronorm 1:1 de 10 cm ou un plat Gastronorm 1:1 de 20 cm en retirant le plateau.



Micro-ondes
1800 W



NE-1880 TOUCH

- 4 niveaux de puissance
- Émission quadruple. 4 magnétrons et guides d'ondes rotatifs pour un chauffage rapide et homogène
- Minuterie à cadran
- Structure et paroi en acier inoxydable
- Plateau amovible
- Porte à ouverture rapide
- Compteur de cycles - enregistre le nombre d'opérations
- Commandes tactiles programmables
- 16 programmes comprenant le chauffage au niveau 2 et 3
- Le verrouillage du programme autorise un fonctionnement par simple pression d'une touche
- Chauffage manuel avec fonction de répétition
- Peut contenir des récipients Gastronorm 1/1 (530 x 325 mm) sur 2 couches.

NE-1880 Touch Caractéristiques		
Source d'alimentation		50 Hz, monophasé 230-240 V
Alimentation requise		14,8 A 3400 W
Fréquence		2450 MHz
Dimensions extérieures		650 x 526 x 471 mm
Dimensions du four		535 x 330 x 250 mm
Niveaux de puiss.*	Haute	1800 W
	Moyenne	900 W
	Faible	340 W
	Décong.	170 W
	Attente	0 W
Minuterie	Haute	15 min
	Moyenne	15 min
	Faible	60 min
	Décong.	60 min
	Attente	60 min
Programmes		16
Mémoire		3 étapes
Poids net		54 kg
Capacité Cubique		44 litres (1.56 cu. ft)

* Procédure de test IEC 705 - 88
Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis

VERROUILLAGE DES PROGRAMMES

Pour permettre un fonctionnement à partir d'une seule touche, notamment dans des contextes tels que les lieux où une variété de programmes réguliers sont utilisés, les lieux de restauration rapide et où la déqualification a été mise en œuvre.

TOUCHES PROGRAMMABLES

Le niveau de puissance et le temps de chauffe des plats habituels peuvent être programmés sur les 16 touches de mémoire pour une utilisation rapide et des résultats constants.

OÙ PLACER VOTRE FOUR ?

- Le four doit être placé sur une surface plane et stable.
Pour fonctionner correctement, le four doit disposer d'un flux d'air suffisant.
- Un espace d'au moins 5 cm (2") doit être disponible sur les côtés droit et gauche et sur la paroi arrière du four.
- Un espace minimum de 20 cm (8") doit être laissé au-dessus du four et des deux bouches d'évacuation à l'arrière.
- Ne placez pas le four sur une étagère directement au-dessus ou à côté d'une plaque de cuisson électrique ou à gaz. Cela pourrait endommager le four.
- Il est dangereux d'installer ce four sur une étagère trop haute, car l'utilisateur pourrait ne pas retirer les aliments et accessoires en toute sécurité.
- N'essayez PAS d'empiler ces fours.

CHAUFFAGE NIVEAU 2 & 3

Permet de modifier le niveau de puissance pendant le chauffage, par exemple « Décongélation » pendant 3 minutes, puis « Haute » pendant 1 minute en une seule opération, ce qui évite à l'opérateur d'avoir à réinitialiser constamment les réglages.

SOURCE D'ALIMENTATION

NE-1880 20 amp, câblé



Pour plus d'informations :
Envoyez un email à :
commercialovens@eu.panasonic.com
Rendez-vous sur :
www.panasonic.co.uk/professionalkitchen