

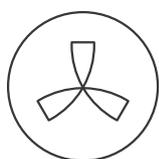
Panasonic

PROFESSIONAL KITCHEN 食

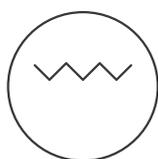


FOUR CONVECTION A GRANDE VITESSE SCV3

Faible encombrement, empilable et repas savoureux, rapidement !



Convection
1465 W



Grill
1915 W



Micro-ondes
1050 W

INVERTER

FOUR CONVECTION A GRANDE VITESSE SCV3

Le four convection haute vitesse Panasonic SCV3 est la solution parfaite pour cuire, griller, rôtir et réchauffer une grande variété d'aliments frais ou congelés, comme les sandwiches, les pâtisseries ou les pizzas, offrant une finition croustillante et dorée. Réduisez le temps d'attente et améliorez la satisfaction de vos clients avec cet appareil performant. Le SCV3 assure des résultats exceptionnels tout en optimisant votre rentabilité.

UNITÉ EMPILABLE

S'adapte facilement à un petit plan de travail tout en offrant une flexibilité maximale. Vous pouvez doubler vos capacités en ajoutant un deuxième four sans nécessiter d'espace supplémentaire.

ENTRETIEN FACILE

L'intérieur de la cavité se nettoie aisément, et le plateau en céramique minimise les temps d'arrêt tout en facilitant l'entretien quotidien.

TECHNOLOGIE INVERTER

La technologie Twin Inverter, exclusive à Panasonic, assure une cuisson uniforme des aliments sans zones froides, garantissant des résultats toujours optimaux.

ACCESSOIRES

Le Panasonic SCV3 est fourni avec divers accessoires pour garantir une grande polyvalence dans toutes vos opérations de cuisine.





FLEXIBILITÉ DU MENU

Transfert USB rapide.

Stockez vos recettes sur une clé USB et transférez-les facilement vers le SCV3 via la fente USB. Le four peut mémoriser jusqu'à 1 000 recettes. Vous avez également la possibilité d'ajouter vos propres images d'aliments sur le panneau de commande pour les utiliser comme boutons de menu.

CONTRÔLE PAR APP

Utilisez l'application intuitive sur votre ordinateur ou votre téléphone portable pour créer ou modifier des recettes, créer de nouvelles catégories de recettes, ou transférer des menus vers des fours compatibles dans plusieurs restaurants. Contrôlez et organisez vos opérations comme un chef.

VARIÉTÉ CULINAIRE

Offrez à vos clients une infinité de plats, en-cas ou friandises. Grâce aux multiples méthodes de cuisson et à la cuisson combinée, vous pouvez préparer tout ce que vous souhaitez, des délices du petit-déjeuner aux sandwiches grillés, en passant par les tartes chaudes et les gigots d'agneau entiers.



Pizza*
1.45 min



Sandwich grillé*
50 sec.



Plat de tapas*
1 min.

*les résultats individuels dépendent des ingrédients utilisés et de la finition souhaitée.



Spécifications Techniques - NE-SCV3

Source d'alimentation	230-240 V, 50 Hz, monophasé
Prise/Toma de courant	16 A
Exigence en puissance	3600 W 15,8 A
Sortie	Micro-onde
	Convection
	Grill
	1050 W (IEC 60705)
	1465 W
	1915 W
Fréquence	2450 MHz
Plage de température de convection	180 °C – 280 °C
Plage de température de préchauffage	180 °C – 280 °C, par intervalles de 10 °C. Réglages par défaut 250 °C et 280 °C
Dimensions externes	474 mm x 565 mm x 412 mm
Dimensions de la cavité	270 mm x 330 mm x 110 mm
Poids net	38,3 kg (accessoires inclus)

Pour plus d'informations,
 Email: commercial.ovens@eu.panasonic.com
 Visitez: www.panasonic.com/fr/consumer/cuisson-professionnelle/fours-a-cuisson-acceleree-combines