



NE-C1475 | FOUR À CONVECTION ULTRA-RAPIDE

Le four combiné NE-C1475 est doté d'un four à micro-ondes, d'un gril et d'un four à convection. Sa polyvalence lui permet de cuire rapidement et à la perfection toutes sortes de plats, des steaks copieux aux tartes à la viande, en passant par les délicieux paninis.

Grâce à la carte SD, les programmes de cuisson téléchargés peuvent être facilement transférés, ce qui en fait un choix idéal pour une utilisation dans les établissements publics, les restaurants et les cafés, boulangeries.



Cuisson combinée haute performance



Convection
1800 W



Gril
1800 W



Micro-Ondes
1150 W

Caractéristiques techniques

Source d'alimentation		230 V / 50 Hz, Monophasé
Prise de courant		Schuko
Puissance requise		230 Volt / 50 Hz, 16 A
Alimentation électrique		Alimentation monophasée 13 ampères
Fréquence		2450 MHz
Dimensions extérieures (WxHxD)		600 x 383 x 484 mm
Dimensions du four (WxHxD)		406 x 217 x 336 mm
Mode	Micro-onde	1350 W
	Convection	1800 W
	Gril	1840 W
Double émission		Deux magnétrons

Micro-ondes [5 niveaux de puissance]

Élevée	1350 W
Moyenne	650 W
Faible	420 W & 240 W
Décongélation	180 W
Minuterie	Max. 100 min
Attente	Zéro W

Four à convection

Température	100°C – 250°C
Préchauffage	190 °C, 220 °C, 240 °C
Minuterie (min)	Jusqu'à 1 heure 40 minutes

Gril

Type de gril		Quartz à 4 éléments (encastré)
Minuterie (min)		Jusqu'à 1 heure
Poids net		38,8 kg (accessoires compris)
Capacité cubique		30 litres
2 niveaux de puissance	Haut (Hi)	1,8 kW
	Bas (Lo)	1,45 kW

Accessoires inclus - Plateau grillagé et plateau isolant en céramique

Les deux positions du plateau permettent aux aliments d'obtenir un aspect bruni traditionnel au four ou au gril.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Fonctions de gril ventilé et de gril à convection à grande vitesse pour un brunissement plus rapide.
- Les options de combinaison comprennent : Micro-ondes + Gril ; Micro-ondes + Convection ; Micro-ondes + Gril ventilé ; et Micro-ondes + Gril Convection.
- Les touches combinées préréglées offrent 5 options de combinaisons populaires qui peuvent être sélectionnées d'une seule touche.
- Trois réglages rapides de « préchauffage » - jusqu'à 240°C en attente continue (maintient la température jusqu'à 4 heures d'inutilisation).
- 2 positions pour le plateau.
- Jusqu'à 99 programmes disponibles, chacun pouvant être préréglé avec jusqu'à 3 niveaux de cycles de cuisson combinés ou simples.
- Programmable manuellement ou via une carte mémoire SD et votre ordinateur.
- La fonction de refroidissement rapide permet de réduire rapidement la température du four pour faciliter le nettoyage et la cuisson à basse température.
- Option de signal sonore et rappel de nettoyage du filtre à air.
- Verrouillage des programmes.

OÙ PLACER VOTRE FOUR ?

- 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.



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