

Panasonic
ideas for life

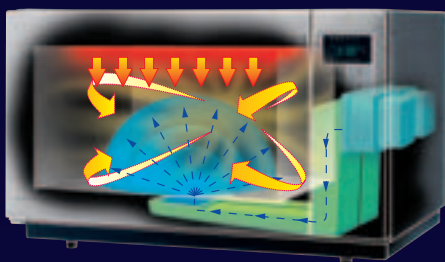


PROFESSIONELE
MAGNETRON-OVENS

Panasonic Professionele Magnetron

PRO-Combi oven

(Magnetron/Grill/Convectie)



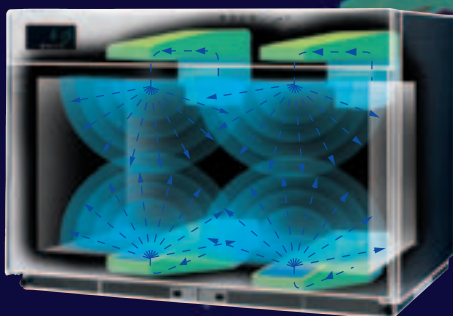
Voorkeuze – en handmatige bediening



NE-C1453
(1350W / 1840W / 250°C)

PRO-II Magnetronoven

44 Liter (Gastronorm-series)



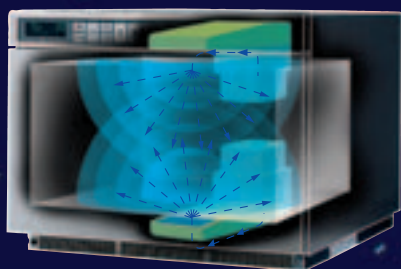
Voorkeuze – en handmatige bediening



NE-1880
(1800W)

PRO-I Magnetronoven

18 Liter (Compact-series)



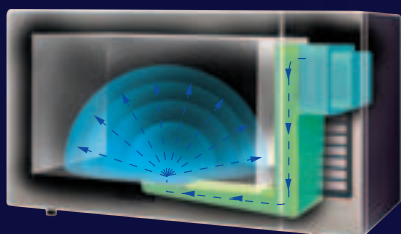
NE-2156-2
(2100W)



NE-1656
(1600W)

Semi-Pro Magnetronoven

22 Liter



NE-1037
(1000W)

ovens voor alle doeleinden

Panasonic, een merknaam van Matsushita Electric Ltd, heeft op het gebied van professionele magnetronovens als ontwerper de status bereikt van een wereldleidende producent in ontwerp, design en kwaliteit. Het bereiken van het marktleiderschap op dit gebied is te danken aan de wens de beste producten in de markt te ontwikkelen en te produceren.

Meer dan 30 jaar ervaring in de ontwikkeling van professionele producten is essentieel in haar succes ten aanzien van de nieuwste generatie professionele magnetronovens.

Het Panasonic professionele magnetronovens programma omvat producten die ontwikkeld zijn voor een brede doelgroep gebruikers in alle markten van ontdooien tot koken in alle keukensituaties.

Handmatige bediening



NE-3240
(3200W)



NE-2140
(2100W)



NE-1840
(1800W)



NE-2146-2
(2100W)



NE-1646
(1600W)



NE-1027
(1000W)

Creëer een nieuwe stijl met Panasonic en h

Besparing in de kosten van voedsel

De meeste cateraars zijn het er over eens dat opslag in de vriezer het verlies van smaakstoffen kan reduceren, echter sommige cateraars twijfelen over het gebruik van bevroren voedsel in de keuken omdat:

- 1) Bevroren voedsel niet de smaak vasthoudt wanneer deze wordt gekookt in vergelijking met "vers voedsel".
- 2) Het voedsel te lang nodig heeft om te ontdooien.
- 3) Het te moeilijk is om een constante kwaliteit te bereiken tijdens ontdooien en het voedsel zou beginnen te koken aan het oppervlak, terwijl de kern bevroren blijft.

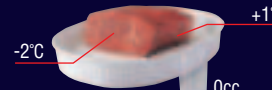
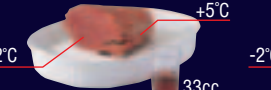
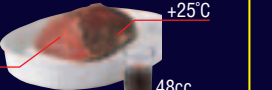
Echter "Snel en gelijkmatig ontdooien" een toepassing van Panasonic professionele magnetronovens heeft een oplossing voor deze problemen door:

- 1) **Minimalisering in het verlies van vocht - en smaakstoffen**
- 2) **Vermindering van de ontdooitijd**
- 3) **Minimalisering van het temperatuurverschil tussen oppervlakte en kern van het voedsel**



Snel en gelijkmatig Ontdooien

Tijdens testen van het ontdooien van een 2 kg. stuk vlees (vermindering in temperatuur in de kern van -18°C naar -2°C) bewijst Panasonic haar snelheid en gebruiksgemak. Sneller ontdooien reduceert de schade aan het vlees en minimaliseert het vochtverlies. Verminderd vochtverlies betekent dat de structuur en smaak van het voedsel na het ontdooien bewaard blijven. (zie pagina 14 voor verdere informatie)

Ontdooien van 2 kg. vlees (MOD fabriekstest)	Panasonic "Snel en gelijkmatig" ontdooien (1.800 Watt PRO-I, kookstappen)	Standaard magnetron ontdooien (ontdooistand, 1 kookstap)	Koelkast (+5°C)	Kamertemperatuur (+25°C, +63%)
				
* Ontdooitijd.	13.3min	18.0min	16hours	5hours
* Vochtverlies tijdens ontdooien.	0cc	1cc	33cc	48cc
** Totale vochtverlies 24 uur na ontdooien. (opslag in +5°C koelkast)	1cc	3cc	52cc	56cc
	★★★	★★	★	★

Foto's : halfddoorsnede van 2 kg. vlees

Besparing in loonkosten

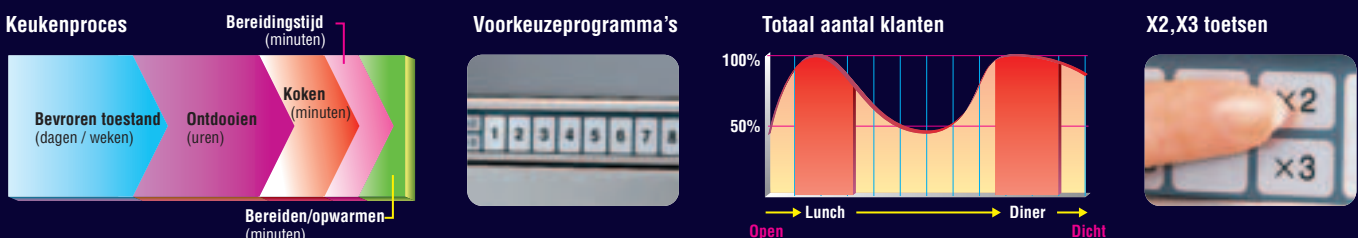
Het verkorten van de totale opwarmtijd is niet alleen een oplossing voor de hoog efficiënte keuken. Het draagt slechts bij aan een klein deel van het totale keukenproces. De totale tijd om te reduceren omvat tevens ontdooien, koken en uitserveren. Om uw keuken te beheren met minimale kosten in loonkosten biedt Panasonic een oplossing op 3 gebieden.

- 1) **Snel ontdooien en hoge kwaliteit**
Zoals boven vermeld, minimaliseren Panasonic professionele magnetronovens de totale bereidingstijd door "Snel en gelijkmatig" ontdooien.
- 2) **Snel koken door onervaren keukenpersoneel**
Voorkeuzeprogramma's garanderen onervaren keukenpersoneel een snel en consistent kookresultaat indien deze door de chef zijn in-geprogrammeerd.
- 3) **Snel bereiden met een minimale keuk bezetting**
Het aantal klanten in uw restaurant is niet altijd hetzelfde. In de piekperiode kunt u de x2/x3 functies toepassen.



X2, X3 toetsen

De juiste kooktijd wordt automatisch berekend en hetzelfde resultaat wordt bereikt bij dubbele (of driedubbele) porties tegelijkertijd. Dat maakt snel uitserveren mogelijk met hetzelfde keukenpersoneel (zie pagina 15 voor meer informatie).



* MOD = Panasonic Magnetron Oven Divisie

haal het maximale rendement uit uw keuken

Besparing in bedrijfskosten

Indien uw restaurantketen vestigingen heeft over het hele land, kunnen de onderhoudskosten van "Software" en "Hardware" met uw keukenapparatuur mogelijk worden gereduceerd.

1) Software onderhoud:

Dankzij de voorkeuzetoetsen kunt u op elk gewenst moment eenvoudig de recepten herzien in het geheugen van uw magnetronoven. Dit garandeert een continu resultaat in al uw vestigingen.

2) Hardware onderhoud:

De kwaliteit van uw producten is onze primaire doelstelling, echter een duurzaam ontwerp is niet het enige voordeel. Alle Panasonic professionele magnetronovens hebben de onderstaande 3 voordelen en eigenschappen:

a) Duurzaam ontwerp

Ontworpen voor intensief gebruik in de professionele keuken, hebben alle magnetronovens een strenge kwaliteitstest ondergaan (zie pagina 16 voor verdere informatie)

b) Extra reinigingsfunctie (PRO-I met voorkeuze)

Om de kwaliteit van de oven te garanderen zal "FILT" op het display verschijnen om u te informeren dat het luchtfilter gereinigd dient te worden.

c) Onderhoudsfunctie

Indien de magnetronoven onderhoud nodig heeft, zal er een SFDC (zelfdiagnose foutmeldingscode) op het display van de oven verschijnen. Met deze code kan een servicemonteur zich voorbereiden op het bezoek en daarmee kosten van arbeidsloon minimaliseren.



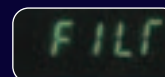
Kwaliteitstest:
Deur open/dicht
(400.000 keer)



Kwaliteitstest:
Indrukken voorkeuzetoetsen
(200.000 keer)



Reinigingsinformatie



Foutmeldingscode informatie



Besparing van installatiekosten

Hoe kunt u van een kleine keuken een efficiënte maken? Panasonic professionele magnetronovens bieden de volgende oplossingen:

1) 4 functies in een apparaat

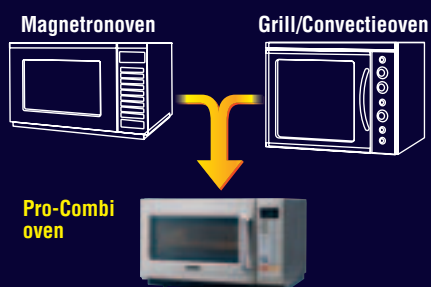
De PRO-Combi oven is een magnetronoven, convectieoven en grill. Het biedt u de mogelijkheid om gecombineerd te koken met de eerder genoemde eigenschappen in een apparaat.

2) Grote capaciteit in een klein apparaat

De Gastronorm afmetingen is ontworpen voor 1/1 Gastronorm schalen (530mm x 325mm). Gebruikers kunnen tegelijkertijd met 2 stuks 1/1 Gastronorm schalen koken.

3) 2 apparaten in een ruimte

2 stuks PRO-I magnetronovens kunnen bevestigd worden met een tussenplaat. Dit garandeert geringe afmetingen indien deze gestapeld worden.



Pro-Combi oven

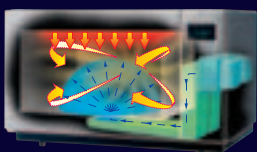
De Panasonic Pro-Combi oven is een magnetronoven, een convectie-oven en een grill.

- 1) Een waar allround kookapparaat; het is efficiënt en betrouwbaar voor een brede doelgroep gebruikers zoals **cafés, restaurants, satelliet keukens, pubs of café bars**.
- 2) Traditioneel krokant en bruin resultaat kan worden bereikt in een kortere tijd.
- 3) Gecombineerd koken kan door gelijktijdig met oven of grill en magnetron te werken, of door deze opeenvolgend te gebruiken. De oven kan in een korte tijd **"bevroren deeg"** tot een brood maken. Ideaal voor **bakkerij ketens en koffie shops**.



- * 1.800 Watt Convectieoven, 1.840 Watt Grill, 1.350 Watt Magnetronoven
- * Professionele magnetronoven met combinatiemogelijkheden. Magnetron met ofwel oven of grill
- * Magnetronoven heeft 6 vermogensstanden
- * 4 elementen Quarts Grill en in nis geplaatste elementen voor direct bruinen
- * Convectieoven instelbaar tussen 100°C - 250°C
- * Heavy Duty roestvrijstaal binnen- en buitenkant
- * 2 tussenplaat posities
- * Voorkeuze bediening plus handmatig instelbare timer

- * Snelle Pre-heat oven mogelijkheid die terugkeert tot 170°C Pre-heat stand op het moment dat de kookcyclus is beëindigd
- * Tot 16 instelbare voorkeuzeprogramma's mogelijk. Elk programma kan ingesteld worden tot 3 kookstappen. Dit kan gecombineerd of enkelvoudig koken zijn
- * Snelle afkoelmogelijkheid van de oventemperatuur om eenvoudig te reinigen of om over te gaan op koken op lage temperatuur
- * Pieptoon "aan" of "uit" mogelijk
- * Programma slot om met een druk de oven te bedienen

	Pro-Combi oven	Convectie Oven ^{*(1)}
		
Snel koken	Combinatie koken ★ ★ ★	Convectie koken ★ ★
Eenvoudige bediening	Voorkeuzezoetsen, herhaalfunctie.. etc ★ ★ ★	Geen voorkeuzezoetsen ★ ★
Eenvoudig reinigen	Verwijderbare accessoires ★ ★ ★	Vaste onderdelen ★ ★
Ruimte besparing	4 functies in compacte behuizing ★ ★ ★	Een functie (convectie) in een grote behuizing ★

^{*(1)} Dit is een vergelijking met een standaard convectieoven en laat niet een specifiek model zien



Snel afbakken



De combinatie van magnetronkracht, grill en convectie maakt het mogelijk om in korte tijd brood te bakken. Dankzij 3-stage koken worden alle stappen gecontroleerd in gecombineerd tot een kookproces.

Baktest van bevroren deeg (-18°C) ^{*(2)}		
	NE-C1453	Conventionele oven
Croissants (20 stuks)	14 min (10 min : 210°C & MW Def 4 min : 210°C)	20-25 min 190°C
Dannerolles (3 stuks)	9 min (8 min : 230°C & MW Def 1 min : 200°C)	18-20 min 180°C
Franse baquettes (145gr. x 6 stuks)	10 min (4 min : 240°C & MW Low 6 min : 250°C)	15-17min 190°C

(MOD test)

^{*(2)} resultaten kunnen afwijken afhankelijk van voedsel of modellen welke zijn getest

Panasonic gebruikers

Bakker Jaap – Nederland



Strijland restaurant – Nederland



Taverner's Fayre Pub



Rodenburg bakkerij – Nederland



Pro-II – Gastronorm series

2-level
Cooking

44 Liter



Het robuuste design van deze krachtige ovens met grote capaciteit garandeert een constante vermogensafgifte en is interessant wanneer snelheid en volume essentieel zijn. Ideaal voor gebruik in de **institutionele catering, ziekenhuizen, voedselproductie, industriële catering, personeelskantines, scholen, grotere restaurants, hotels en cafés**, daar waar een hoge omzet is in meerdere porties van gerechten op dezelfde tijd.

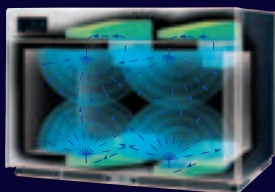
Eigenschappen van elk model

- *Quad Emission; 4 magnetronbuisen en roterende ventilator zorgen voor snel en gelijkmatig verwarmen
- *4 vermogensstanden; hoog, midden, laag en ontdooien
- *Heavy Duty roestvrijstaal interieur en behuizing
- *Eenvoudig te reinigen interieur met verwijderbare tussenplaat
- *Handmatige vermogensinstelling
- *Naar beneden open draaiende deur
- *Akoestisch piepsignaal

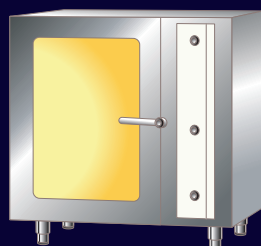
Extra eigenschappen op de voorkeuze modellen

- *Handmatige digitale timerinstelling
- *Programmeerbare voorkeuzetoetsen
- *16 voorkeuzeprogramma's in 2- of 3 stages
- *Programma blokkering voor een stap bereiding

Heavy Duty - Gastronorm series



Steamer ^{*(1)}



Snel koken	Snelstart met Quad Emission ★ ★ ★	Voorverwarmtijd is vereist ★ ★
Eenvoudige bediening	• Voorkeuzetoetsen en herhaalfunctie (Voorkeuzemodel) • Geen warmte ontwikkeling in de keuken ★ ★ ★	• Voorkeuzetoetsen • Ventilatie vereist om warmteafgifte in de keuken te verminderen ★ ★
Eenvoudig reinigen	Gladde afwerking interieur en behuizing ★ ★ ★	Vaste rekken en waterpijpen ★ ★
Space Saving	• Compacte afmeting • Eenvoudige plug-in voor installatie ★ ★ ★	• Grote afmetingen • Wateraansluiting en afvoer vereist voor installatie ★



Snel Stomen



Magnetronoven stoomt voedsel vanuit de kern door stoom te genereren met het water dat het voedsel zelf bevat. Snel starten met 4 magnetronbuisen kan een grote kreeft in slechts 2 minuten stomen.

Stoom test ^{*(2)}		
	NE-3240 (3200W)	Steamer (Steaming 99°C)
Kreeft (570g)	2.0 min	9-15min
Verse groenten (2700g)	4.9 min	9-15min

(MOD test)

^{*(1)} Dit is een vergelijk met een standaard "steamer" die wordt gebruikt. Resultaten kunnen variëren per model

^{*(2)} Testresultaten kunnen variëren per gerecht of model

Panasonic gebruikers

Sarinah– Nederland



Fifteen – Nederland



Uliassi Restaurant

*Kok van het jaar 2000 in Italië



Park Hotel Laurin (Hotel & Restaurant)



Pro-I – Compact-series

18 Liter

2-level
Cooking



Deze reeks is ontworpen om snel kleinere enkelvoudige gerechten te bereiden. Ideaal voor **fastfood maaltijden**, verkoopcounters en andere drukke ondernemingen zoals **grand cafés, brasseries, snackbars en trein stations** waar een hoge omzetsnelheid moet worden gerealiseerd. Waar ruimte essentieel is kunnen deze ovens gestapeld worden met een tussenplaat.

Eigenschappen van elk model

- * Dual Emission; 2 magnetronbuizen en roterende ventilator zorgen voor snel en gelijkmatig verwarmen
- * 3 vermogensstanden; hoog, midden en ontdooien
- * Heavy Duty roestvrijstaal interieur en behuizing
- * Eenvoudig te reinigen interieur met verwijderbare tussenplaat
- * 2 ovens kunnen gestapeld worden met een optionele tussenplaat
- * Draaideur voor grotere zichtruimte

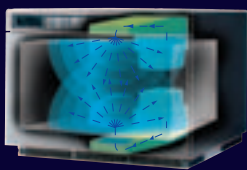
Extra eigenschappen op voorkeuzemodellen

- * 20 voorkeuzeprogramma's inclusief 2- en 3 stages
- * Handmatige instelling voor 2- en 3 stage bereiding
- * Programma optie voor dubbele- en driedubbele porties
- * Programmabloktering voor een stap bereiding
- * Herhaal functie (enkel handmatige verwarming)
- * Memory voor schoon luchtfilter
- * Akoestisch piepsignaal

Extra eigenschappen op

NE-2146-2/NE-2156-2
*2-level Cooking

Heavy Duty – Compact Series



Consumenten magnetron ^{*(1)}



Snel koken	Snelstart met Dual Emission (voor boven en onder) ★★★★	Laag vermogen vanaf zijkant ★
Eenvoudige bediening	20 Voorkeuzetoetsen en x2, x3 toetsen (pag. 15) ★★★★ (voorkeuze model)	Geen voorkeuzetoetsen ★
Eenvoudig reinigen	Gladde afwerking interieur en behuizing zonder draaiplateau ★★★★	Met draaiplateau ★
Ruimte besparing	Stapelbaar ★★★★	Niet stapelbaar ★



Snel smelten



Magnetronovens kunnen diverse botervetten zoals chocola verzachten of smelten in een kortere tijd. Magnetronovens met voorkeuzetoetsen kunnen snel smelten zonder risico op plakken of verbranding

Smelttest ^{*(2)}		
	NE-2156 (2100W)	Heet water
Bruine chocolade (500g)	1min	15-18min (heet water :60°C)
Boter (500g)	51sec	8-10min (heet water :80°C)

(MOD test)

^{*(1)} Dit is een vergelijking met een standaard consumenten magnetronoven. Resultaten kunnen variëren per model.

^{*(2)} Testresultaten kunnen variëren per gerecht of model.

Panasonic gebruikers

Burger King – Nederland



Gulfstore – Nederland



Sauna van Egmond – Nederland



Fast Food module in tankstation – Nederland



Semi-Pro – 22 Liter



NE-1027

- * Heavy Duty roestvrijstaal interieur en behuizing
- * Handmatige instelling van 100 watt tot 1.000 watt
- * Tijdsinstelling
- * Vermogensinstelling



Eenvoudig te gebruiken hetzij handmatig of met voorkeuzetoetsen, ontworpen voor intensief en langdurig commercieel gebruik. Voor opwarmen van bevroren of ontdooide gerechten en snacks, deze modellen kunnen beantwoorden aan de verwachtingen van intensieve gebruikers die een middelmatig vermogen wensen.

NE-1037

- * Heavy Duty roestvrijstaal interieur en behuizing
- * 3 vermogensstanden van 340 watt – 1.000 watt
- * 10 voorkeuzetoetsen en dubbele (x2) portie functie
- * 2- en 3 stage koken, kan automatisch wisselen tijdens opwarmproces
- * Programmablokkering voor één stap bereiding
- * Akoestisch piepsignaal

Panasonic gebruikers

Prosecceria Mionetto Café Bar

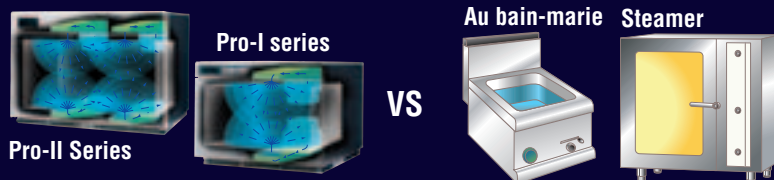


Nordsee Fish restaurant



Vergelijk

Kookprestaties



Keukensituatie

Verschillende vormen van verpakt voedsel



Veel soorten van gevaccineerd voedsel (kleine porties bevroren of gekoeld verpakt) zijn ontworpen voor de professionele keuken. Ze zijn populair in alle marktsegmenten waar voedsel **snel en efficiënt** met behoud van smaak moet worden bereid. Maar maakt u voor 100% gebruik van de voordelen van dit gevaccineerd voedsel?

- Als uw personeel de opgewarmde temperatuur en conditie moet controleren is dit eenvoudig?
- Aangezien het voedsel al is gekookt, wordt de tijd verkort voor de chef in de voedsel voorbereiding maar hebben uw klanten voordeel van deze snellere service?
- Als uw apparatuur een langere voorverwarmtijd nodig heeft, is de hele dag werken op de stand-by stand voor u echt werken tegen **lage kosten**?

Panasonic professionele magnetronovens bieden de oplossing.

Voordelen van Panasonic

Snel regenereren

	Panasonic		au bain-marie (85°C)	steamer (99°C)
	Pro-I (2100W)	Pro-II (1800W)		
Voorverwarmtijd	★★★ 0 min	★★★ 0 min	★ 25min	★ 3min
Crèmesoepen Tomatensoep (200ml) Tomatensoep (1,5 l)	★★★ 20sec 2.7min*(1)	★★★ 55sec 4.7min*(3)	★ 8min 25min	★ 10min 30min
Pastasauzen Bolognese (200g) Bolognese (2kg)	★★★ 22sec 2.7min*(1)	★★★ 60sec 4.2min*(4)	★ 8min 20min	★ 9min 20min
Groenten Broccoli (140g) Spinazie*(6)(1,0kg)	★★★ 30sec*(2) 2.5min	★★★ 35sec 3.7min*(5)	★ 8min 15min	★ 10min 15min

Testresultaat: tijd om temperatuur te verhogen van 10°C naar 80°C

*(1) 2,7min = 1,5(hoog) + 0,2(stand) + 1,0(hoog) *(4) 4,2min = 3,0(hoog) + 0,2(stand) + 1,0(hoog)

*(2) 30 sec = 15(hoog) + 5(stand) + 10(hoog) *(5) 3,7min = 2,5(hoog) + 0,2(stand) + 1,0(hoog)

*(3) 4,7min = 3,0(hoog) + 0,2(stand) + 1,5(hoog) *(6) niet gepureerd

Panasonic professionele magnetronovens in Dual of Quad Emission garanderen snelle regeneratie zonder voorverwarmen. Tevens garanderen de voorkeuzeprogramma's een constant resultaat. Wanneer START wordt gedrukt zal de Panasonic professionele magnetronoven direct verwarmen zodat het voedsel in een zeer korte tijd gereid is met minimale inspanning van uw keukenpersoneel.



*Individuele resultaten kunnen variëren afhankelijk van het type magnetron.

Bedrijfskosten

Keukensituatie

Magnetronovens voor kleinere keukens



Het aantal kleine keukens die kleinere snacks serveren neemt toe en soms wordt een consumenten magnetron gebruikt vanwege de lage aanschafprijs. Dit kan niet de beste keuze zijn! Panasonic professionele magnetronovens zijn ontworpen voor een zeer kost-efficiënte keuken (Zie pagina 10 voor verdere informatie). Panasonic professionele magnetronovens hebben op de lange termijn een veel beter bedrijfskostenpatroon.

Voordelen van Panasonic

Omzet vergelijk *(1)

	Pro-I series (2.100W voorkeuze model)	Consumenten magnetronoven (800W)
Aankoop* (a)	\$2,600	-\$2,400 \$200
Snel bereiden	Hoog vermogen, voorkeuze-toetsen	Laag vermogen, geen voorkeuze-toetsen
Klanten per dag* (b)	55 personen	50 personen
Omzet per jaar* (c)	\$132,000	+\$12,000 \$120,000
Totale bedrijfskosten	★★★	+\$9,600 ★

*(a) dit is een indicatieprijs en geeft geen specifieke marktprijs weer

*(b) In het geval van gemiddelde omzet 5 personen verhoogd door snel koken

*(c) In het geval van gemiddelde omzet per persoon \$8,- en 300 dagen/jr open

\$ 8,- (omzet/klant) x 50 personen x 300 dagen = \$ 120.000,-

\$ 8,- (omzet/klant) x 55 personen x 300 dagen = \$ 132.000,-

Snel koken op hoog vermogen met een Panasonic verkort de wachttijd voor uw klanten en maakt een hogere omzet mogelijk. Deze toegenomen omzet dekt moeiteloos uw investering.

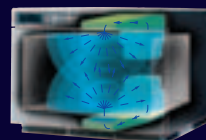
*(1) Deze testgegevens geven een gemiddelde waarde aan van een marktonderzoek door de fabrikant.

Deze informatie geeft geen garantie dat de omzet zal toenemen in elk segment en de uitkomst kan per situatie verschillen.

Vergelijk Kookresultaten

(test met 2.100W Pro-1 series)

Pro-I Series



VS

Standaard magnetronoven



Keukensituatie

Verschillende vormen van gerechten



De gerechten bereid in uw keuken zijn niet altijd hetzelfde. Om een constant resultaat te kunnen bereiken heeft u een hoge kwaliteit professionele magnetronoven nodig. De genoemde wattage of magnetronvermogen zijn niet de enige factoren die het kookresultaat kunnen beïnvloeden.

- 1) Zelfs in het geval van een gelijk magnetronvermogen kan het magnetronsysteem het kookresultaat beïnvloeden. (test A) Om een compleet gerecht in een keer te bereiden heeft u een magnetronsysteem nodig dat de boven- en onderzijde verhit.
- 2) Zelfs in het geval van een gelijk magnetronvermogen kan de verhouding tussen magnetronsysteem en ontwerp van de binnenzijde van de magnetronoven het kookresultaat beïnvloeden. (test B). Met de juiste verhouding kan hoog vermogen worden gebruikt voor een langere periode voordat er verschillen gaan optreden in het verwarmingsproces. Dit is ideaal in een commerciële keuken waar snelheid essentieel is. Een slechte verhouding betekent dat laag/midden vermogen moet worden gebruikt om een ongelijk kookresultaat te voorkomen, en tevens is de bereidingstijd dan langer.



Voordelen van Panasonic

Snel en gelijkmatig koken

Een gelijk magnetronvermogen zal niet vanzelf een gelijkmatig kookresultaat garanderen. Gebaseerd op een evaluatie in onze testkeuken en onze jarenlange ervaring in de commerciële keukenomgeving hebben wij de beste **verhouding** weten te bereiken tussen magnetronsysteem en de binnenzijde van de magnetronoven. Dit garandeert een uitstekend kookresultaat!

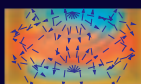
(Test A) : Koken van 2kg bevroren soep (-20°C)

Panasonic magnetronsysteem



★★★★

Een uitstekend kookresultaat wordt behaald in korte tijd (hoog 20min)

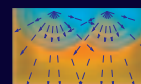


Standaard magnetronsysteem



★

Steeds half bevroren (hoog 20min)



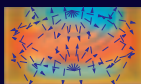
(Test B) : Koken van 2kg stoofschotel (-20°C)

Panasonic magnetronsysteem



★★★★

Een uitstekend kookresultaat wordt behaald in korte tijd (hoog/4min. midden/10min.)

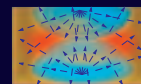


Standaard magnetronsysteem

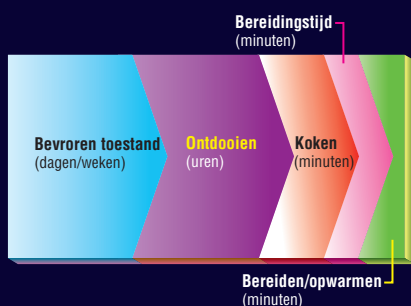


★★

Snel, maar niet gelijkmatig verwarmd met hoog vermogen (foto: 10min). Om een goed kookresultaat te bereiken heeft men 18 minuten nodig op midden vermogen.



Keukenproces

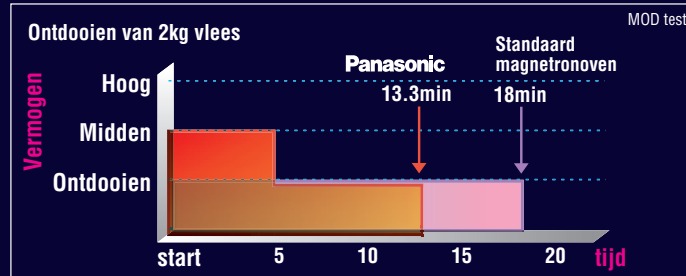


De meeste cateraars zijn het er over eens dat vriezers de smaakstoffen vasthouden en daarom is bevroren voedsel zeer populair in verschillende sectoren. Echter de grootste zorg is de tijd die het voedsel nodig heeft om te ontdooien en met behoud van kwaliteit. Zoals u boven kunt zien neemt de "ontdooitijd" een groot gedeelte van de totale tijd voor haar rekening. De vraag is: hoe bereiken we een betere kwaliteit in een kortere tijd?



Snel en gelijkmatig ontdooien

*Dit is een gemiddeld patroon van magnetron vermogensafgifte (laat de de exacte afgifte zien)



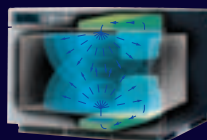
Panasonic professionele magnetronovens bieden 3 stage verhittingssystemen en maken het mogelijk om een maximum van 3 verschillende stages in vermogen en tijd te programmeren in een kookcyclus. Zo kunt u midden vermogen gebruiken voor ontdooien dankzij een perfecte verhouding (zie boven) in een kortere tijd (In deze test gebruikt Panasonic 2 stages voor ontdooien)

Ontdooien van 2kg vlees	Panasonic snel en gelijkmatig ontdooien	Standaard magnetron ontdooien
* Ontdooitijd	13.3min	18.0min
* Vochtverlies tijdens ontdooien	0cc	1cc
* Totaal vochtverlies 24 uur na ontdooien (opslag in +5°C koelkast)	1cc	3cc
	★★★★	★★

Bedrijfskosten

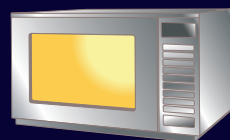
(test met 2.100W Pro-I series)

Pro-I Series



Standaard magnetronoven

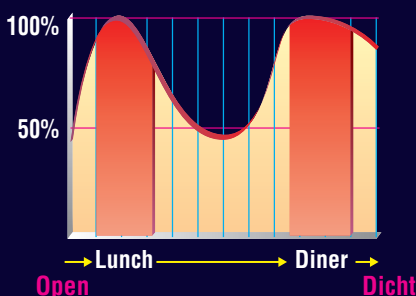
VS



Keukensituatie

Gemiddeld klanten patroon^{*(1)}

Aantal klanten



Het aantal klanten dat uw bedrijf bezoekt wisselt en klanten kunnen vele verschillende gerechten bestellen in een korte tijd. De sleutel om een hoge omzet te bereiken is **snel bedienen** en **snel bereiden** van vele bestellingen met een minimale personeelsbezetting.

Voordelen van Panasonic

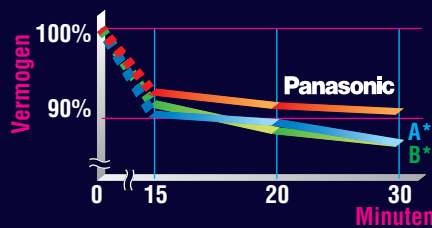
Hoge omzet

1) Programmeerbare toetsen en bereidingstijd^{*(3)}

Merk	Panasonic	X	Y	Z
Herhalen	●	●	●	×
X2 toets	●	●	×	×
X3 toets	●	×	×	×
Tijd	13,3min	14,6min	18,5min	19,0min

Bij een aanbieding/dagmenu wordt vaak hetzelfde gerecht meerdere keren besteld. Indien u een gerecht heeft ingeprogrammeerd in de voorkeuze hoeft u niet telkens dit te bereiden maar kunt u gelijk-tijdig gebruik maken van de x2 of x3 functie en de juiste tijd voor bereiding wordt automatisch berekend. Dit om **snel bereiden** te kunnen garanderen met een constante kwaliteit.

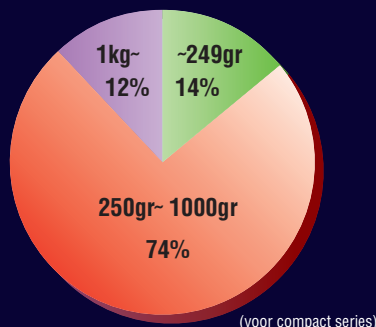
2) Constante vermogensafgifte^{*(2)}



Tijdens piektijden zijn de magnetronovens ontworpen voor een continue gebruik. Continue gebruik verwarmt de magnetronbuis geleidelijk en beïnvloedt de vermogensafgifte. Normaal als de magnetron opwarmt daalt de vermogensafgifte. Er is een basis karakteristiek tussen magnetronbuizen en magnetrons van verschillende merken. (na gebruik start de vermogensafgifte weer naar maximaal). Wij ontwierpen een magnetron met een minimaal vermogensverlies en garandeert **snel bereiden** zelfs in een piek periode.

teristiek tussen magnetronbuizen en magnetrons van verschillende merken. (na gebruik start de vermogensafgifte weer naar maximaal). Wij ontwierpen een magnetron met een minimaal vermogensverlies en garandeert **snel bereiden** zelfs in een piek periode.

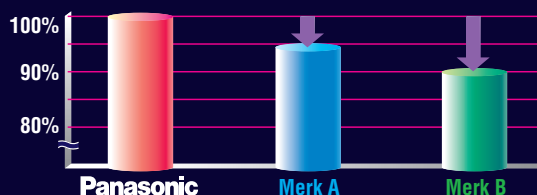
Gemiddelde hoeveelheid per portie/gerecht^{*(1)}



De hoeveelheden per portie die u wilt bereiden kan wisselen en beïnvloedt de efficiëntie van het afgegeven vermogen. Als normaal gesproken de porties kleiner worden zal het afgegeven vermogen toenemen. Dit is een karaktereigenschap van magnetron koken. Dus als we spreken van magnetron-efficiency dan zouden we niet alleen de **originele vermogensafgifte** moeten evalueren maar ook de **gerealiseerde vermogensafgifte** voor de porties die u wilt bereiden.

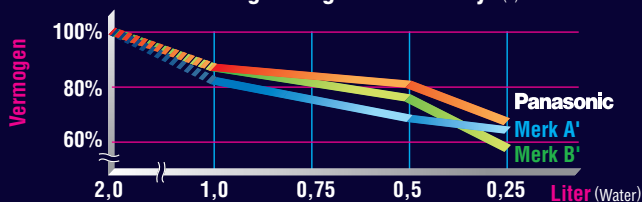
Energie besparing

1) Originele vermogensafgifte efficiency^{*(2)}



Dit is een eenvoudige calculatie van maximum uitgangsvermogen gedeeld door "vermogensopname". Panasonic's hoge efficiency biedt energiebesparingsvoordelen op uw dagelijkse kookwerkzaamheden. (In het geval Panasonic is 100%)

2) Gerealiseerde vermogensafgifte efficiency^{*(2)}



De meest gebruikelijke kookportie voor Pro-I series is tussen de 250gr-1000gr. Panasonic professionele magnetronovens behalen een hogere efficiency en bieden tevens het voordeel van energiebesparing.

(*In dit geval de originele vermogensafgifte is 100% voor 2,0 liter water voor alle testen)

^{*(1)} Deze gegevens zijn een gemiddelde in marktonderzoek door de fabriek.

^{*(2)} Getest in de fabriek met een voorbeeld (1st. elk) vanuit de markt.

^{*(3)} Een simulatie van totale kooktijd voor 6 porties van hetzelfde gerecht. Originele kooktijd van een enkele portie is 3 minuten en gemiddeld 12sec (voor handmatig) en 6sec (met voorkeuze) is benodigd om elk kookproces op te starten. Model X,Y,Z is enkel voor simulatie en verwijzen niet naar een specifiek model.

Betrouwbaarheid

Betrouwbaarheid in een zwaar belaste keuken



Gedurende werktijden zullen, de combinatie van verschillende keukenapparaten die werken op diverse temperaturen en de hoeveelheid stoom en rook die daarbij vrijkomt betekenen een zware belasting voor magnetronovens. Wij creëren de hoogste belasting tijdens testen wanneer wij een professionele magnetron ontwerpen. Enkele voorbeelden treft u hieronder aan.



Gecombineerde duurproef ^{*(1)}
Temperaturen van 0°C tot 40°C.
Luchtvochtigheid van 85%

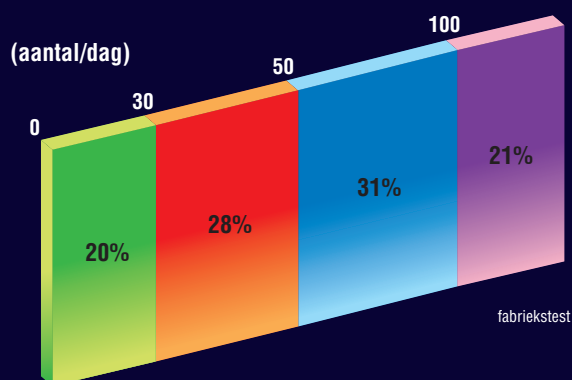
Test voor indringen van kooklucht en restanten ^{*(1)}
Werking tijdens kookluchten met een temperatuur van 40°C en luchtvochtigheid van 95%

Printplaatstest ^{*(1)}
Temperatuur van -40°C tot 85°C en luchtvochtigheid van 85%



Betrouwbaarheid tijdens zwaar gebruik

Magnetronovengebruik per dag ^{*(2)}



Klanten gebruiken een magnetronoven gemiddeld 50 keer per dag. De levensduur tijdens zwaar gebruik is zeer belangrijk. Hieronder zijn enkele testen die wij doen om zeker te zijn dat onze magnetronovens efficiënt blijven werken



Deur open- en dicht duurtest ^{*(1)}
400.000 keer



In- en uitschakel duurtest ^{*(1)}
Aan(60sec) en Uit (30sec), 200.000 keer
Aan(20sec) en Uit (10sec), 200.000 keer



Voorkeuzetoetsen duurtest ^{*(1)}
200.000 keer intoetsen

Betrouwbaarheid in elektromagnetische compatibiliteit (EMC)

Toelatingen/Authorisaties/Registraties/Keurmerken

Europe		Deutschen Akkreditierungs Rat (DAR) DAR-Registration number : TTI-P-161/98-00
		TUV Product Service Certificate No : JPN9906A
USA		NIST/Department of Commerce National Voluntary Laboratory Accreditation Program NVLAP Lab Code : 100428-0
		Federal Communications Commission (FCC) FCC Filing : 31040/SIT 1300F2
Australia/ New Zealand		National Association Testing Authorities, Australia (NATA) Accreditation Number 12242
Japan		Voluntary Control Council for Interference by Data Processing Equipment and Electronic Office Machines (VCCI) Registration No. R-193, C-193

Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) is een van de meest belangrijke zaken die de industrie heden ten dage bezig houdt. Matsushita Electric Industrial Co., Ltd heeft een Matsushita EMC Center in Japan die opereert in opdracht van onze interne standaard procedures/kwaliteitssysteem in overeenstemming met ISO.IEC norm 25, EN45001, EN45002 en EN45003.



Matsushita EMC center
Gelegen in een gebied voor exact testen zonder enige interferentie van elektromagnetische velden

Afgesloten testruimte



Open test ruimte (3m/10m/30m)



Alle testengineers zijn gecertificeerd als gekwalificeerde EMC-engineers door de nationale associatie van radio en telecommunicatie engineers, Inc. (USA)



^{*(1)} Deze test is om het design van onze producten te onderzoeken in een testruimte en deze informatie garandeert niet dat deze kwaliteit dezelfde is in alle omstandigheden.

^{*(2)} Deze gegevens zijn een gemiddelde in een marktonderzoek gedaan door de fabriek.

Eindgebruikers back-up

Testkeukens over de hele wereld

Panasonic biedt diverse ondersteunende pakketten om het gebruik van uw magnetronoven te optimaliseren. Professioneel advies is aanwezig vanuit diverse testkeukens en faciliteiten over de hele wereld. Deze maakt het u ook mogelijk om aan de hand van uw specifieke toepassingen en wensen tot en juiste keuze te komen voor uw Panasonic professionele magnetronoven.



UK



USA



Frankrijk



Italië



Denemarken



Duitsland



Panasonic professionele magnetronovens, superieure kooktoepassingen



Paolo Rossetti / Senigallia

Wat de voedsel of kooktechnieken ook mogelijk maakt, dankzij de bedieningstechnieken van een magnetronoven is deze onmisbaar in de professionele keuken dankzij haar snelle bereidingstijd. Het voedsel wordt niet klaargemaakt door hitte maar door molecuulaire frictie van waterstof moleculen en garandeert grotere voordelen.

Superieur koken: Indien bereid in een magnetronoven wordt de totale kooktijd verkort. Het voedsel kan tussentijds worden gecontroleerd en vergeet vooral niet het behoud van voedingswaarden. Dit komt omdat een magnetron de voedingswaarden niet beïnvloedt waardoor de smaak, kleur en voedingswaarden onaangetast blijven. (met uitzondering van vitamines, die een te hoge temperatuur niet kunnen verdragen).

Superieur regenereren: De magnetronoven wordt niet heet bij verwarmen. Integendeel, voedsel dat vantevoren is bereid, kan eenvoudig worden verwarmd zonder dat dit ten koste van de smaak gaat.

Superieur ontdooien: De magnetronoven is bij uitstek geschikt voor het ontdooien van bevroren en diepgevroren voedsel als het gaat om snelheid en uiteindelijk resultaat. Ook in het geval van groente waarbij de vorm, structuur en gewicht groot van formaat zijn bereid.

Na jaren van experimenteren, worden magnetronovens in toenemende mate gebruikt in alle soorten van onze cateringservices dankzij haar technologie die ons arbeidsproces in alle vormen voordelen biedt. In onze doelstelling om dit totale proces te versnellen zonder regenereren tegen gelimiteerde kosten zijn wij met de Panasonic professionele magnetronovens meer dan geslaagd. In alle specifieke gevallen die wij tegen komen in verschillende arbeidsprocessen biedt Panasonic een optimaal en superieur kookresultaat binnen onze professionele keukens.



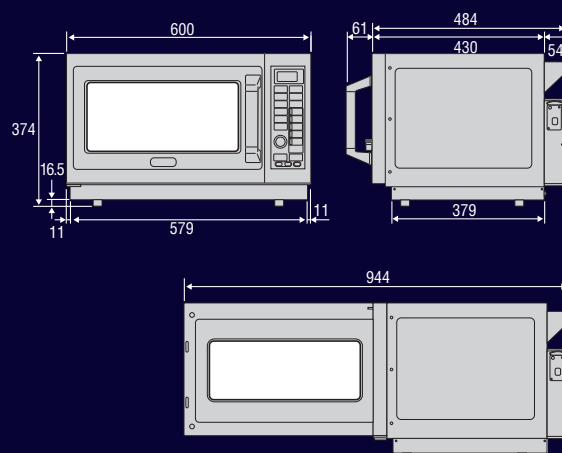
De coördinator Mr. Paolo Rossetti informeerde ons dat tijdens de Team Marche Region haar chef Roberto Sebastianeel de **wereldbeker** heeft gewonnen in de World Cup of Cuisine 1998. Deze bekende competitie vindt elke 4 jaar plaats en wordt net zoals de Olympische Spelen gezien als de meest toonaangevende in prestige en populariteit op dit gebied.

Technische Specificaties

PRO-Combi oven

Magnetron/Grill/Convectie

Model	NE-C1453
Voeding	230V/50 Hz, single phase
Opgenomen vermogen	3300W / 14.5A
Afgegeven vermogen (IEC705-88) (W)	
Magnetron	1350
Grill	1840
Convectie	1800
Frequentie	2450MHz
Buiten afmeting (bxdxh mm)	600 / 484 / 374
Binnen afmeting (bxdxh mm)	406 / 336 / 217
Oveninhoud (liters)	30
Gewicht (kg)	41
Magnetron	
6 vermogensstanden (IEC705-88) (W)	
Hoog	1350
Midden	650
Laag	420
Sudderen	240
Ontdooien	350-140
Stand	0
Timer (min)	Hoog/Medium tot 15 minuten
Laag/Sudderen/Ontdooien/Stand	tot 1 uur
Grill	
3 vermogensstanden	
Stand 1	1840W
Stand 2	1500W
Stand 3	1170W
Timer (min)	tot 1 uur
Convectie oven	
Temperatuur	100°C-250°C
Timer (min)	tot 2 uur
Voorverwarmen	170°C
Programma's	16



Installatie

1. Plaatsing van de oven

Oven moet geplaatst worden op een vlakke stabiele ondergrond. Voor juist gebruik moet de oven voldoende ventilatieruimte hebben. Een ruimte van tenminste 5 centimeter moet beschikbaar zijn aan de linker- en rechterzijde alsook de achterzijde van de oven. Een minimale ruimte van tenminste 20 centimeter moet beschikbaar zijn boven de oven en de 2 ventilatieroosters voor voldoende ventilatie van de achterzijde.

2. Planken

Plaats de oven niet op een plank direct boven een apparaat die werkt op gas of elektra. De oven kan hierdoor beschadigd worden. Het is gevaarlijk de oven op een plank te plaatsen die zo hoog is dat het gerecht niet veilig uit de oven genomen kan worden.

3. Stapelen

Deze ovens kunnen niet worden gestapeld.

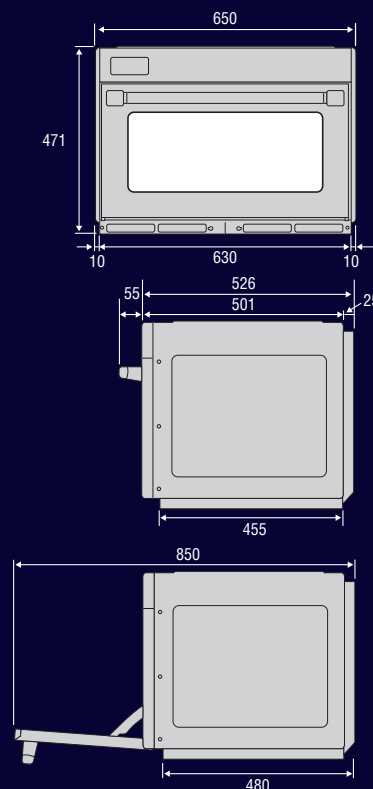
Magnetronoven

Pro-II – Gastronorm Series

Model	NE-1880	NE-3240	NE-2140	NE-1840
Voeding	230V, single phase	400V, 2N	400V, 2N	230V, single phase
Opgenomen vermogen (W)	3200	4960	3650	3200
(A)	15.0	12.9	9.5	15.0
Frequentie	2450MHz			
Buiten afmeting (bxdxh mm)	650 / 526 / 471			
Binnen afmeting (bxdxh mm)	535 / 330 / 250			
Oveninhoud (liter)	44			
Gewicht (kg)	54	65	54	54
Afgegeven vermogen (IEC705-88) (W)				
Hoog	1800	3200	2100	1800
Midden	900	1600	1050	900
Laag	340	340	340	340
Ontdooien	170	170	170	170
Stand	0	-	-	-
Timer(min)				
Hoog	15	60		
Midden	15	60		
Laag	60	60		
Ontdooien	60	60		
Stand	60	60		
Programma's	16	-		
2-level Cooking	Ja	Ja	Ja	Ja

Plaatsing van de oven

Plaats de oven op een vlakke, stabiele ondergrond. Plaats de oven niet in een te hete of stomerige positie bijvoorbeeld naast een steamer of frituurpan. Voor veilig en efficiënt gebruik moet de magnetronoven voldoende ventilatieruimte hebben bij de ventilatieroosters. Dit is tenminste 5cm aan de zijkanten en 20cm aan de bovenzijde. Deze magnetronovens kunnen niet worden gestapeld !



Magnetronovens

Pro-I – Compact series

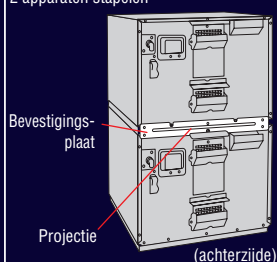
2-level
Cooking

2-level
Cooking

Model	NE-2156-2	NE-2146-2	NE-1656	NE-1646
Voeding	230V, single phase			
	50HZ			
Opgenomen vermogen (W)	3160		2590	
(A)	14,3		11,7	
Frequentie	2450MHz			
Buiten afmeting (bxdxh mm)	422 / 508 / 337			
Binnen afmeting (bxdxh mm)	330 / 310 / 175			
Oveninhoud (liter)	18			
Gewicht (kg)	30			
Afgegeven vermogen (IEC705-88) (W)				
Hoog	2100		1600	
Midden	1050		800	
Ontdooien	340		340	
Timer (min)				
Hoog	15	25	15	25
Midden	15	30	15	30
Ontdooien	30	30	30	30
Programma's	20programma's x 3	-	20programma's x 3	-
2-level Cooking	Ja	Ja	-	-

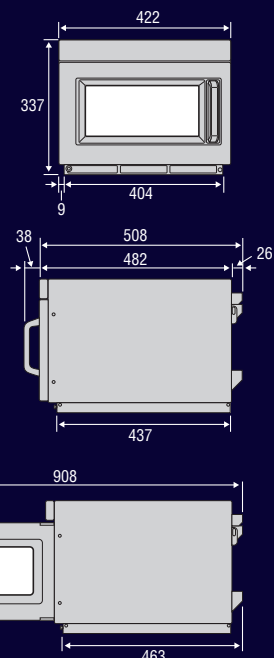
2-level
Cooking

2 apparaten stapelen



Plaatsing van de oven

De oven moet geplaatst worden op een vlakke, stabiele ondergrond en kunnen gestapeld worden indien dit gewenst is. Plaats de oven niet in een te hete of stomerige positie bijvoorbeeld naast een steamer of frituurpan. Voor juiste installatie moet de magnetronoven voldoende ventilatieruimte aan de zijkanten van 5cm.



Magnetronovens

Semi-Pro

Model	NE-1037	NE-1027
Voeding	230V-240V, single phase	
	50 Hz	
Opgenomen vermogen (W)	1490	
(A)	6.6	
Frequentie	2450MHz	
Buiten afmeting (bxdxh mm)	510 / 360 / 306	
Binnen afmeting (bxdxh mm)	330 / 330 / 200	
Oveninhoud (liter)	22	
Gewicht (kg)	17.8	
Afgegeven vermogen (IEC705-88) (W)		
Hoog	1000	1000
Midden	500	500
Ontdooien	340	340
Laag	-	100
Timer	Hoog	30min
	Midden/Ontdooien	30min
Programma's	10 programma's x 2	-

Plaatsing van de oven

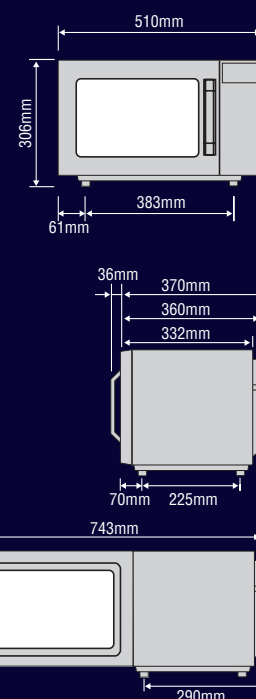
Plaats de oven op een vlakke, stabiele ondergrond.

Plaats de oven niet in een te hete of stomerige positie bijvoorbeeld naast een steamer of frituurpan. Voor veilig en efficiënt gebruik moet de magnetronoven voldoende ventilatieruimte hebben bij de ventilatieroosters.

Dit is tenminste 5cm aan de zijkanten en 15cm aan de bovenzijde en 10 cm aan de achterzijde.

Als de magnetron tegen een muur is geplaatst dient de andere zijde niet geblokkeerd worden.

Deze magnetronovens kunnen niet worden gestapeld!



ISO 9001 Approval	ISO 14001 Approval
	 Acquired ISO 14001 Environmental Management System Certificate No. EC97J1124 Nov. 26. 1997.

Verkrijgbaar bij:

ISO-9001
Gecertificeerd door
Bureau Veritas Quality International
ISO-14001

Documentatie wordt zo zorgvuldig mogelijk samengesteld. Niettemin is het mogelijk dat modellen, prijzen, specificaties, tekst of afbeeldingen afwijken. Informeer daarom bij aankoop van een Panasonic produkt altijd of er verschillen zijn met de documentatie. Ook kan het voorkomen dat een produkt (tijdelijk) niet (meer) leverbaar is.
Panasonic is een merknaam van Matsushita Electric, Japan.

Panasonic
ideas for life

Postbus 236, 5201 AE 's-Hertogenbosch T: 073 - 6402535 F: 073 - 6415200
E: promagnetron@panasonic.nl Website: www.panasonic.nl