

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

Proseccheria Mionetto Café Bar



Nordsee Fish restaurant



Vergelijk

Kookprestaties



Pro-I series

VS



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

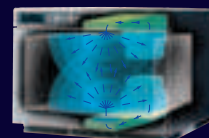
Panasonic professionele magnetronovens in Dual of Quad Emission garanderen snelle regeneratie zonder voorverwarmen. Tevens garanderen de voorkeuzeprogramma's een constant resultaat. Wanneer START wordt gedrukt zal de Panasonic professionele magnetronoven direct verwarmen zodat het voedsel in een zeer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



*Individuele resultaten kunnen variëren afhankelijk van het type magnetron.

Compact Size

Consumenten Magnetron-oven



VS



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