

SCV-2 Scv-2

SPEED CONVECTION OVEN

Panasonic



KONVEKTION
BAKA ELLER
STEKA



GRILL
ROSTA ELLER
HALSTRA



MIKRO
VÄRMA ELLER
TINA



**Liten och kompakt,
stapelbar och
snabb!**

Panasonic Speed Convection Oven är den perfekta lösningen för att laga mat, baka, grilla och värma upp ett brett utbud av färska eller frysta livsmedel, t.ex. smörgåsar, bakverk eller pizza, i själva verket allt som behöver en krispig, gyllene yta.

Öka kundnöjdheten genom att minska väntetiden. Speed Convection Oven garanterar fantastiska resultat och förbättrad lönsamhet.

SCV-2 Scv-2

SPEED CONVECTION OVEN

Panasonic

STAPELBAR ENHET

Panasonic SCV-2 ger maximal flexibilitet eftersom den enkelt passar på en liten bänkyta. Dessutom kan du fördubbla kapaciteten tack vare ugnens staplingsbarhet, så att du kan lägga till en andra ugn utan att använda extra utrymme.

INVERTERTEKNIK

Panasonic exklusiva Twin Inverter-teknik lagar mat jämnt utan kalla punkter i livsmedlet och ger alltid optimala matlagningsresultat.

UTAN VENTILATION

Pekskärm för enkel och snabb användning. Ventilationsfri tack vare den inbyggda katalysatorn. Lätt att rengöra, sparar rengöringstid och förenklar underhåll.

FLEXIBEL MENY

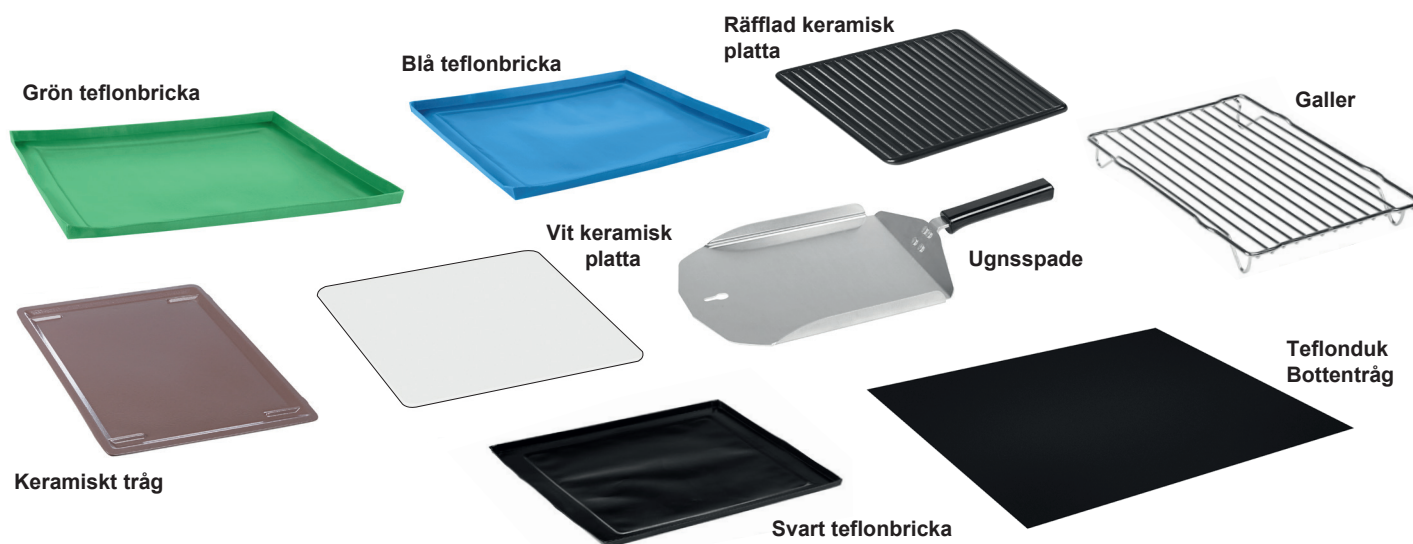
SD-kort möjliggör snabba menyändringar och uppdateringar med upp till 999 recept- och menyinställningar. Dessutom kan användarens egna matbilder laddas upp till kontrollpanelen.

TILLBEHÖR

Panasonic SCV-2 kommer med ett antal tillbehör som erbjuder mångsidighet för all matlagning.

ENKELT UNDERHÅLL

Lätt att rengöra och den keramiska bottenplattan minskar drifttiden och förenklar det dagliga underhållet.



TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Elektrisk anslutning	230-240 V, 50 Hz, enfas	
Effekt	3600 W	
Ström	16 A	
Effekt	Mikro	1050 W (IEC)
	Konvektion	1465 W
	Grill	1915 W
Konvektion temperatur	180-280°C	
Förvärmning temperaturintervall	250°C/280°C (standard) Kan ändras 180-280°C intervall 10°C	
Vikt	40 kg	
Ytermått (bx dxh)	474 x 565 x 412 mm	
Innermått (bx dxh)	270 x 330 x 110 mm	

mkab Storkök

MASKINKONSTRUKTIONER AB

Göteborg • Tel 031-29 92 20