Panasonic

PROFESSIONAL
KITCHEN食



SCV3 HIGH SPEED CONVECTIEOVEN

Kleine voetafdruk, stapelbaar en heerlijk smakend eten, snel!

Convectie
1465 W

Grill
1915 W

Magnetron
1050 W

INVERTER

SCV3 HOGESNELHEID CONVECTIEOVEN

De Panasonic SCV3 highspeed convectieoven is de ideale oplossing om een breed scala aan verse of bevroren gerechten te koken, roosteren, bakken, grillen en op te warmen, zoals geroosterde boterhammen, gebak of pizza, kortom alles wat een knapperige, bruine afwerking nodig heeft. Verhoog de klanttevredenheid door de wachttijd te verkorten. De SCV3 hogesnelheid convectieoven zorgt voor geweldige resultaten en een verbeterde winstgevendheid.

STAPELBARE EENHEID

Past gemakkelijk op een klein werkblad en biedt maximale flexibiliteit. Je kunt je mogelijkheden verdubbelen door een tweede oven te plaatsen zonder extra ruimte te gebruiken.

INVERTERTECHNOLOGIE

De exclusieve Twin Inverter-technologie van Panasonic kookt voedsel gelijkmatig zonder koude plekken, wat consistent optimale kookresultaten oplevert.

EENVOUDIG ONDERHOUD

De binnenkant van de ovenruimte is gemakkelijk schoon te maken en de keramische lade vermindert de stilstandtijd en vereenvoudigt het dagelijkse onderhoud.

ACCESSOIRES

De Panasonic SCV3 wordt geleverd met een aantal accessoires voor veelzijdigheid in elke keuken.





MENUFLEXIBILITEIT

Snelle USB-overdracht. Bewaar je recepten gerust op een USB-stick en zet ze vervolgens via de USB-poort eenvoudig over naar de SVC. De oven kan tot wel 1000 recepten bevatten. Je kunt zelfs je eigen voedselafbeeldingen toevoegen aan het bedieningspaneel om te gebruiken als menuknoppen.

KOOKVARIATIE

Bied je klanten een willekeurig aantal gerechten, snacks of zoetigheden. Met de verschillende kookmethoden en combikoken kun je ervoor kiezen om van alles te serveren, van lekkernijen voor het ontbijt tot geroosterde boterhammen en warme pasteitjes tot complete lamsbouten.

APP-BEDIENING

Gebruik de intuïtieve app op je computer of mobiele telefoon om recepten te maken of te bewerken, om nieuwe categorieën recepten te maken of om menu's over te zetten naar afzonderlijke compatibele ovens in verschillende restaurants. Beheer en organiseer als een baas.





Pizza*
1.45 min.



Geroosterde boterham*
50 sec.



Tapasschotel*
1 min.

*individuele resultaten zijn afhankelijk van gebruikte ingrediënten of gewenste afwerking

Panasonic

PROFESSIONAL
KITCHEN食





Technische specificaties - NE-SCV3

Stroombron	230-240 V, 50 Hz, enkele fase
Stekker/stopcontact	16 A, 16 A Schuko-stekker
Stroomvereiste	3600 W 15,8 A
Uitgangsvermogen	
Magnetron	1050 W (IEC 60705)
Convectie	1465 W
Grill	1915 W
Frequentie	2450 MHz
Temperatuurbereik convectie	180 °C – 280 °C
Temperatuurbereik voorverwarming	180 °C – 280 °C, intervallen 10 °C. Standaard instellingen 250 °C en 280 °C
Buitenafmetingen	474 mm x 565 mm x 412 mm
Binnenafmetingen	270 mm x 330 mm x 110 mm
Netto gewicht	38,3 kg (inclusief accessoires)

Voor meer informatie,
E-mail: info@magnetron.biz Bezoek: https://www.panasonic.com/nl/consumer/keukenapparatuur/professionele-magnetrons/ne-scv3.html

MCW
Magnetron Centrum Waalwijk