

3240

Capacité 44L

Panasonic



GAMME GOURMET

Capacité de 44L

Puissance de 3200 Watts

Emission par 4 magnétrons et 4
agitateurs d'ondes

4 niveaux de puissance

Rapidité

Simplicité

Durabilité

La conception particulièrement robuste de ce four associée à une forte puissance restituée et un volume intérieur conséquent (4 grandes assiettes en même temps) lui permet d'affronter des cadences soutenues, lorsque le volume et la rapidité sont essentiels.

Parfait pour les fast-foods, la restauration d'entreprise, les hôpitaux, l'industrie alimentaire, les self-services, les cantines, les hôtels, le banqueting, partout où s'établissent de fortes rotations de multi portions et d'assiettes individuelles en nombre.

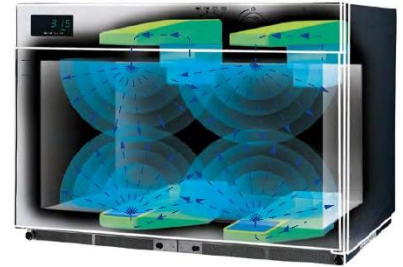
3240

Capacité 44L

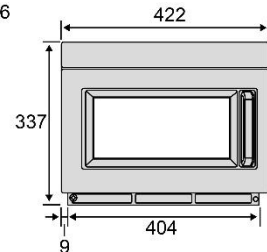
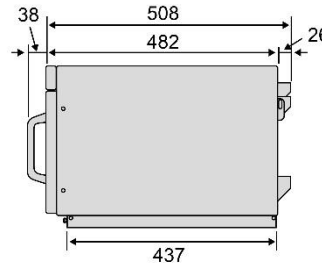
Panasonic

3240 MANUEL

- Alimentation avec 4 magnétrons et guides d'ondes rotatifs pour un chauffage rapide et uniforme
- 4 niveaux de puissance : Haut, moyen, faible et décongélation
- Revêtement cuve et extérieur en inox haute qualité
- Cuve à angles doux et étagère amovible pour un nettoyage simple et rapide
- Réglage du temps et de la puissance par un bouton de contrôle rotatif
- Porte abattante à ouverture instantanée
- Signal sonore commutable



Système ultra-performant à 4 magnétrons



Source d'alimentation	400V, 50HZ, triphasé	
Consommation électrique	4960 W	
Puissance nominale	Elevé	3200 W (IEC)
	Moyen	1600 W/intervalle
	Faible	340 W/intervalle
	Décongélation	170 W/intervalle
Capacité	44 Litres	
Eclairage intérieur	Halogène	
Programmation puissances	4 niveaux	
Programmes	-	
Minuterie	Max. 60 min	
Poids net (kg)	65 kg	
Nombre de magnétrons	4 magnétrons/800 watts avec 4 antennes tournantes	
Dimensions extérieures (LxPxH)	650 x 471 x 526 mm	
Zone de cuisson utile (LxHxH)	535 x 250 x 330 mm (équivalent à 1/1 norme restauration)	
Accessoires livrés	1 plaque céramique	
Construction acier inoxydable		



Possibilité de réchauffer 4 assiettes