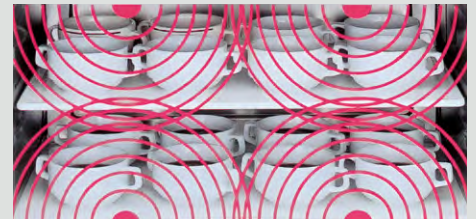
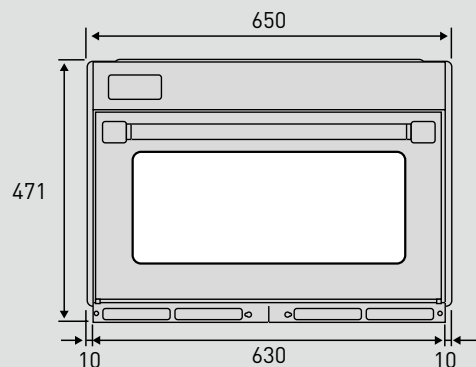
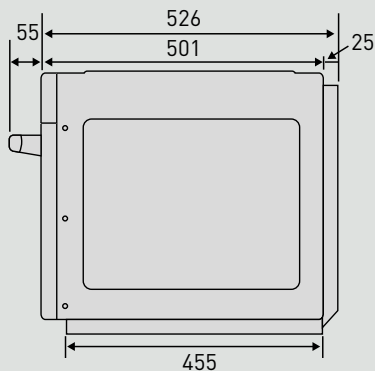


44 Liter

- 1/1 Gastronorm-Ausführung
- 4 Magnetronen



- Großer, variabler Garraum – 44 Liter, 1/1 Gastronorm
- Bestückung mit bis zu 4 Tellern oder 16 Suppentassen

DIE GOURMET-KLASSE MIT 44 LITER GARRAUM.

Die idealen Profi-Geräte mit großem, variablen Garraum für alle, die große Mengen in kürzester Zeit servieren möchten.

Durch ihre robuste Konstruktion verfügen diese Geräte über eine Leistungsfähigkeit und Kapazität, die gleichmäßige Ergebnisse auch dann gewährleisten, wenn es auf Schnelligkeit und großen Durchsatz ankommt.

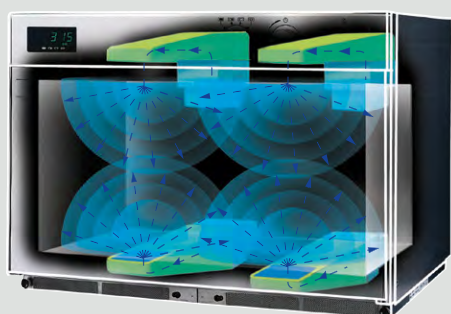
Die ideale Lösung für die gastronomische Versorgung von Einrichtungen und Krankenhäusern, Kantinen, Schulen, großen Restaurants, Hotels und Gaststätten mit großem Durchsatz von Multiportionsgerichten oder unterschiedlichen Einzelportionen. So überzeugen diese Panasonic Profi-Mikrowellen in großen Küchen.

Features auf einen Blick

- Mikrowelleneinspeisung mit 4 Magnetronen und rotierenden Hohlleitern zur schnellen und gleichmäßigen Erhitzung
- Garraumgröße 44 Liter
- 4 Leistungsstufen: Hoch, Mittel, Niedrig und Auftauen
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl
- Abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum mit herausnehmbarer Keramikplatte
- Einstellung über Drehknopf
- Aufziehbare, nach unten öffnende Klapptür
- Abschaltbarer Signalton

Besondere Features bei Modellen mit Tastfeldsteuerung

- Zeitschaltuhr mit Drehknopf
- Programmierbare Tastfeldsteuerung
- 16 Programme mit bis zu 3 Zeiten und Leistungen
- Schnellstartfunktion ermöglicht Bedienung durch einen einzigen Tastendruck



NE-1880

- 1.800 Watt
- Programm- und manueller Betrieb



NE-3240

- 3.200 Watt
- Manueller Betrieb



NE-2140

- 2.100 Watt
- Manueller Betrieb



NE-1840

- 1.800 Watt
- Manueller Betrieb