

Panasonic
ideas for life

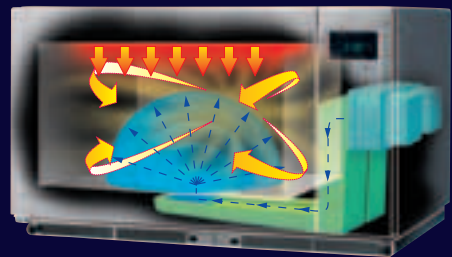
Profesionální
Mikrovlnné
Trouby



Panasonic Profesionální mikrovlnné trouby pro každou situaci

Kombinovaná trouba

(Mikrovlnná trouba/gril/horkovzdušná trouba)



Programovatelné i ruční ovládání



NE-C1453
(1350W / 1840W / 2500C)

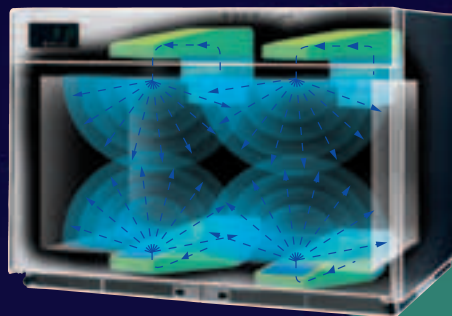


Panasonic (obchodní značka japonské Matsushita Electric) získal pověst světově proslulé společnosti, která se podílí na výrobě, vývoji a designu elektrických zařízení, určených k profesionálnímu i domácímu použití. Veškerou snahu orientoval Panasonic na vysokou kvalitu produktů. Díky tomu se mu podařilo dosáhnout celosvětové převahy napříč širokou škálou výrobků.

Více jak 30 let věnovala firma do vývoje mikrovlnných trub, jejichž produktová řada "mikrovlnné trouby k profesionálnímu použití" nabízí široké spektrum využití - od rozmrazení výrobku až po jeho uvaření.

Mikrovlnná trouba

Vysoce výkonná - určená pro velké zatížení



Programovatelné i ruční ovládání



NE-1880
(1800W)

Ruční ovládání



NE-3240
(3200W)



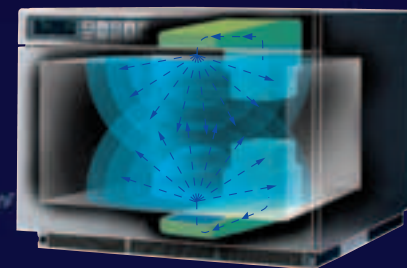
NE-2140
(2100W)



NE-1840
(1800W)

Mikrovlnná trouba

Vysoce výkonná - kompaktní velikost



NE-2156
(2100W)



NE-1656
(1600W)



NE-2146
(2100W)



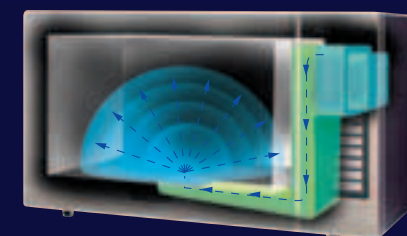
NE-1846
(1800W)



NE-1646
(1600W)

Mikrovlnná trouba

Středně výkonná



NE-1037
(1000W)



NE-1027
(1000W)

Vytvořte si nový kuchyňský styl Panasonic

Snížení nákladů na nákup potravin

Většina proviantních nákupních souhlasí s tvrzením, že uchování potravin ve zmrazeném stavu může vést ke snížení materiálních ztrát. Někteří z nich se však obávají použít v kuchyni mražené potraviny z následujících důvodů:

- 1) Rozmražené potraviny ve srovnání s "čerstvými" neudrží při vaření stejnou chuť.
- 2) Trvá dlouho, než se potraviny rozmrazí.
- 3) Při rozmrazování je složité dosáhnout dobrého výsledku; jídlo se může začít vařit na okrajích ve chvíli, kdy je uprostřed ještě zmražené.

Avšak "rychlost a rovnoměrné rozmrazování", typická vlastnost profesionální mikrovlnné trouby Panasonic, tyto problémy řeší. Profesionální trouby Panasonic dokáží:

- 1) **Minimalizovat vysušování a ztrátu chuti jídla.**
- 2) **Zkrátit čas rozmrazování.**
- 3) **Snížit na minimum teplotní rozdíly mezi okrajem a středem připravovaného jídla.**

Rozmrazování 2 kg
hovězího masa
(*MOD test)

Rychlé a rovnoměrné rozmrazování Panasonic
(výkon 1800W, kompaktní velikost, režim - vaření)

Rozmrazování v běžné PMO
(Rozmrazovací účinnost 1 fáze)

Lednice
(+5°C)

Pokojeová teplota
(+25°C, +63%)

* Rozmrazovací čas	13.3min	18.0min	16hod.	5hod.
* Odkapávání při rozmrazování	0cc	1cc	33cc	48cc
* Celkové odkapávání 24 hodin po rozmrazení (uchováno v lednici při teplotě +50C Refrigerator)	1cc	3cc	52cc	56cc

★★★

★★

★

★



Rychlost a rovnoměrné rozmrazování

Při testech* týkajících se rozmrazení 2 kg hovězího masa (teplota ve středu produktu byla zvyšována z -18°C až na -2°C) profesionální mikrovlnné trouby Panasonic prokázaly, že manipulace s nimi je rychlá a jednoduchá. Rychlejší rozmrazování snižuje pravděpodobnost poškození masa a minimalizuje odkapávání. Nižší úroveň odkapávání také znamená, že původní chuť a struktura jídla jsou zachovány, přestože bylo rozmrazeno (více informací naleznete na straně 14).

Foto : Řez polovinou dvoukilogramové porce hovězího masa.

Snížení nákladů na pracovní sílu

Zkrácení doby ohřívání není jediné řešení pro vysoce efektivní kuchyň. Je to jen nepatrná část celkového kuchyňského procesu. K tomu, abychom snížili celkový pracovní čas, musíme připočítat i rozmrazování, vaření a podávání jídel. Panasonic Vám ve všech třech případech nabízí řešení, jak řídit kuchyň s minimálními náklady na pracovní sílu.

1) Rychlé rozmrazování - vysoká kvalita

Jak jsme se již zmínili, funkce "rychlé a rovnoměrné rozmrazování" od Panasonicu napomáhá ke snížení času pro přípravu jídla.

2) Rychlost vaření prostřednictvím nekalifikované síly

Tlačítka určená k programování zaručují, že i nekalifikovaný pracovník je schopen dosáhnout rychlých a naprosto shodných výsledků, jakoby přípravu jídla programoval šéfkuchař.

3) Rychlost podávání jídel s minimálním počtem personálu

Počet návštěvníků Vaší restaurace není stálý - v době provozní špičky mohou Vaši zaměstnanci využít funkce "X2, X3".



Funkce "X2, X3" (kompaktní velikost, dotykový model)

Délka trvání přípravy jídla je vypočítávána samočinně. Ideální čas doby přípravy je automaticky stanoven i v případě, že vaříte dvě nebo tři porce jídla ve stejném okamžiku. To umožňuje rychlé obslužení mnoha zákazníků najednou i přes minimální počet kuchyňského personálu (více informací naleznete na straně 15).

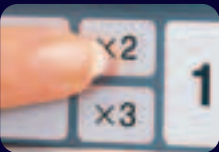
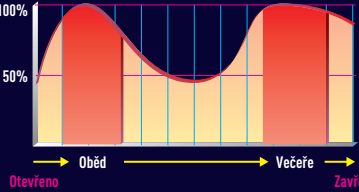
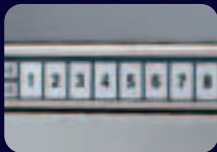
Kuchyňský proces

Příprava jídla
(minuty)

Programovatelná tlačítka

Počet zákazníků

Tlačítka X2, X3



PMT maximalizuje zisk Vaší kuchyně

Snížení provozních nákladů

Má-li Vaše restaurace pobočky přesahující rámec určité oblasti, pak udržovací náklady na software i hardware Vašeho kuchyňského zařízení mohou být s velkou pravděpodobností sníženy.

1) Náklady - software:

Díky možnosti programování můžete jednoduše často používané recepty uložit do paměti (pro každé roční období) a zaručit tak stejnou chuť jídel ve všech Vašich pobočkách.

2) Náklady - hardware:

Kvalita našich spotřebičů je pro nás v pořadí důležitosti na prvním místě. Odolnost našich zařízení není však jejich jedinou předností. Všechny profesionální mikrovlnné trouby Panasonic nabízejí tři následující výhody (vlastnosti):

a) Odolná konstrukce:

Základní konstrukce všech zařízení prošly náročnými testy kvality, protože veškeré výrobky jsou určeny k používání v drsných podmínkách kuchyňského prostředí (více informací naleznete na straně 16).

b) Podpora čištění (kompaktní, dotykový model):

K udržení bezvadného chodu mikrovlnné trouby napomáhá hlášení "FILT", které se zobrazuje na displeji ve chvíli, kdy je potřeba vyčistit vzduchový filtr.

c) Servisní podpora:

Vyžaduje-li zařízení jakoukoliv servisní prohlídku, samo od sebe na displeji zobrazí číslo servisního kódu. Sdělení tohoto kódu umožní Vašemu servisnímu technikovi, aby se mohl na údržbu mikrovlnné trouby připravit. Při samotné návštěvě to znamená úsporu času a nákladů na údržbu.



Snížení nákladů při instalaci

Jak vytvořit malou, ale efektivní kuchyň a zároveň získat co nejvíce místa pro zákazníky? Divize Profesionální mikrovlnné trouby Panasonic nabízí následující řešení:

1) Čtyři funkce v jednom zařízení:

Kombinovaná trouba je mikrovlnná i horkovzdušná trouba zároveň + gril, což umožňuje kombinované vaření. Uvedené funkce pracují najednou v libovolné kombinaci, a to vše uvnitř jednoho malého spotřebiče.

2) Velký vnitřní prostor v malé jednotce:

Velikost trouby pro využití v gastronomii je konstruována pro pánve o rozměrech 530 mm x 325 mm. Obsluha může najednou vkládat do trouby dvě takové pánve těchto rozměrů.

3) Dva modely v jednom prostoru:

Dvě jednotky kompaktní velikosti mohou být sestaveny dohromady pomocí spojovací desky. Ta umožňuje postavit je na sebe a díky tomu se tak uspoří při instalaci až polovina prostoru.



*Testy byly prováděny v divizi Panasonic - mikrovlnné trouby

Kombinovaná trouba

Kombinovaná trouba Panasonic je mikrovlnná i horkovzdušná trouba + gril dohromady.

- 1) Opravdu všestranný výrobek určený k vaření. Kombinovaná trouba je výhodná a spolehlivá pomůcka, využitelná pro široké spektrum stravovacích zařízení, jako jsou například veřejné **jidelny, restaurace, hostince, kavárny** apod.
- 2) V kratším čase je možné dosáhnout tradiční křupavosti a zhnědnutí pokrmu.
- 3) Kombinované vaření využívá ve stejném okamžiku buď horkovzdušnou troubu, nebo gril spolu s mikrovlnnou troubou, případně jedno po druhém v postupném sledu. Trouba dokáže v krátkém časovém horizontu v režimu **"Frozen Dough"** upéct ze zmrzlého těsta chléb, což je ideální pro **pekárny a kavárny**.



SD



- *Příkon 1800W horkovzdušná trouba, 1840W gril, 1350W mikrovlnná trouba.
- *Trouba k profesionálnímu použití s možností kombinace - mikrovlnná trouba s grilem nebo horkovzdušnou troubou.
- *Mikrovlnná trouba disponuje šesti výkonovými úrovněmi.
- *Čtyřčlankový Quartz systém gril a speciálně vysoustružené součástky zajišťují zhnědnutí pokrmu.
- *Úroveň nastavení horkovzdušné trouby se pohybuje v rozmezí od 100°C do 250°C.
- *Jednotka i dutiny jsou vyrobeny z nerez oceli určené pro velké zatížení.
- *Dvě pozice pro vložení vnitřního regálu.
- *Ovládání dotykem, časový displej.

- *Rychlé předehřívání trouby na 170°C. Po ukončení procesu vaření se jednotka samočinně vrátí na úroveň 170°C, tedy do režimu předehřívání.
- *Výběr ze šestnácti různých programů (předvoleb), každý může být nastaven až ve třech režimech. V každém režimu je možné zvolit buď samostatné, nebo kombinované vaření.
- *Rychlé ochlazování trouby pro případ nutnosti jejího umytí nebo přípravy jídel při nízkých teplotách.
- *Možnost volby zvukového upozornění.
- *Po naprogramování ovládání pomocí jediného tlačítka.

	Kombinovaná trouba	Horkovzdušná trouba
Rychlost vaření	Kombinované vaření ★★★	Horkovzdušné vaření ★★
Snadné ovládání	Tlačítka paměti, funkce pro opakování ★★★	Bez paměťových tlačítek ★★
Snadné čištění	Odstranitelné doplňky ★★★	Neodnímatelný regál ★★
Úspora místa	Čtyři funkce v jednom zařízení ★★★	Jedna funkce (horkovzd. trouba) ★

*(1) Spotřebič Panasonic byl porovnáván s běžnou horkovzdušnou troubou, která je na trhu snadno k dostání. Srovnání nepopisuje jednotlivé funkce modelu.

Rychlé pečení



Kombinace mikrovlnné trouby, grilu a horkovzdušné trouby umožňuje upéct v krátkém čase chléb. Díky funkci "3 Stage Cooking" (vaření ve třech úrovních) jsou všechny pečicí kroky řízeny jen jedním systémem.

	Pečicí test se zmrzlým těstem (-18°C) *(2)	
	NE-C1453	Horkovzdušná trouba
Croissants (20pcs)	14 min (10 min : 210°C & MW Def 4 min : 210°C)	20-25 min 190°C
Dánský koláč (3pcs)	9 min (8 min : 230°C & MW Def 1 min : 200°C)	18-20 min 180°C
Franc. bageta (145g x 6pcs)	10 min (4 min : 240°C & MW Low 6 min : 250°C)	15-17min 190°C

(MOD test)

*(2) Výsledky testu mohou být odlišné v závislosti na výběru testovaného pečiva či jídla.

Uživatelé techniky Panasonic

Hall & Woodhouse (Brewery Chain) / Anglie



Bar des Voyageurs (Café / Bar Chain) / Anglie



Le Busche (Restaurant - 1 Michelin Star) / Italie



Waitrose (Supermarket Chain) / Anglie.



Vysoce výkonný typ pro gastronomii

2-level
Cooking



Robustní konstrukce této řady mikrovlnných trub naznačuje, že budou disponovat velkým výkonem a rozsáhlou kapacitou. To je důležité k tomu, aby na výstupu udržely stálé hodnoty (v tomto případě se jedná o rychlost a objem). Hodí se pro použití v nemocnicích, ve společnostech zabývajících se výrobou jídla, pro **catering, v podnikových kantýnách, ve školách, velkých restauracích či hotelích**, hotelích, zkrátka všude tam, kde denně probíhá velká obrátka podávaných jídel, ať už najednou nebo samostatně.

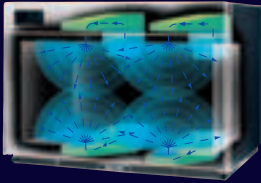
Vlastnosti každého modelu

- *Čtyřsměrné křížové vyzařování, čtyři magnetrony a rotující vodící plochy vln jsou určeny pro rychlé a rovnoměrné ohřívání.
- *Čtyři úrovně výkonu: vysoký, střední, nízký a rozmrazování.
- *Jednotka i vnitřní dutiny jsou vyrobeny z nerez oceli, určené pro velké zatížení.
- *Snadné čištění hladkého povrchu interiéru s odnímatelným vnitřním regálem.
- *Číselný displej.
- *Tahem vyklápěcí dvířka (směrem dolů).
- *Možnost volby zvukového upozornění.

Speciální funkce dotykových modelů

- *Časový číselný displej.
- *Dotyková programovací tlačítka.
- *Šestnáct předvoleb - každá obsahuje dvě a tři úrovně.
- *Po naprogramování ovládání pomocí jednoho tlačítka.

Vysoce výkonný typ pro gastronomii



Napařovací box ^{*(1)}



Rychlost vaření	Rychlý start díky křížovému vyzařování ★★★★	Nutný čas k přehřátí ★★
Snadná manipulace	• Tlačítka paměti, funkce pro opakování (dotykový model) • Nevytváří teplo v kuchyni ★★★★	• Paměťová tlačítka • Chceme-li se vyhnout teplu v kuchyni, je nutná ventilace ★★
Snadné čištění	Hladký povrch interiéru ★★★★	Napevno připevňují regál a vodní potrubí ★★
Úspora místa	• Kompaktní jednotka • Instalace = pouze zapnout do zásuvky ★★★★	• Velká jednotka • K instalaci je zapotřebí zařízení na přívod a odvod vody ★



Rychlé napařování



Napařování jídla párou probíhá v mikrovlnné troubě prostřednictvím vody, která je obsažená v samotných potravinách. Díky rychlému startu a křížovému záření výkonných mikrovln můžeme např. velkého humra napařit za pouhé dvě minuty.

Test napařování ^{*(2)}		
	NE-3240 (3200W)	Steamer (Napařování při 99°C)
Humr (570g)	2.0 min	9-15min
Čerstvá zelenina (2700g)	4.9 min	9-15min

(MOD test)

*(1) Spotřebič Panasonic byl porovnán s běžným napařovacím boxem, který je na trhu snadno k dostání. Srovnání nepopisuje jednotlivé funkce "konkurenčního" modelu.

*(2) Výsledky testu mohou být odlišné v závislosti na výběru testovaného jídla.

Uživatelé techniky Panasonic

Condor Ferry Company (lodní doprava) / Anglie.



Fortino Napoleonico (hotel a restaurace) / Itálie



Villa Honorata (restaurace) / Itálie



Villa Feltrinelli (hotel a restaurace) / Itálie



Vysoce výkonný typ - kompaktní velikost

2-level
Cooking



Tato řada byla zkonstruována k rychlé přípravě jednotlivých druhů jídel. Doporučujeme provozovat **rychlé občerstvení**, menším prodejnám či jinak rušným provozům, jako jsou například **kuchyně hostinců, bufety, prodejní stánky**, a dále všude tam, kde je nutné docílit rychlé obrátky jídel. V provozech, ve kterých je potřebná úspora místa, lze za použití spojovací desky (součást standardní nabídky) bezpečně stavět trouby na sebe.

Vlastnosti každého modelu

- *Dvojí vyzařování (přívod energie) ze stropu i dna zajišťuje rovnoměrné ohřívání.
- *Tři úrovně výkonu: vysoký, střední a rozmrazování.
- *Jednotka i vnitřní dutiny jsou vyrobeny z nerez oceli, určené pro velké zatížení.
- *Snadné čištění hladkého povrchu interiéru s odnímatelnou vnitřní deskou.
- *Dvě mikrovlnné trouby mohou být pevně usazeny jedna na druhou.
- *Tahem otevíratelná postranní dvířka s čistě průhledným okénkem.

Speciální funkce dotykových modelů

- *Dvacet předvoleb - každá obsahuje dvě a tři úrovně.
- *Volba manuálního ovládání pro ohřívání v úrovních 2 a 3.
- *Programovatelná funkce X2 a X3 (ohřívání dvou nebo tří jídel najednou).
- *Po naprogramování ovládání pomocí jediného tlačítka.
- *Funkce opakování (pouze pro manuální ohřívací režim).
- *Hlášení na displeji - doporučující vyčištění vzduchového filtru.
- *Možnost volby zvukového upozornění.

	Výkonný typ - kompaktní velikost	Mikrovlnná trouba pro domácnost ^{*(1)}
Rychlé vaření	Vysoký výkon a dvojí vyzařování ze stropu i ze dna ★★★★	Střední - nízká výkonnost, vyzařování z boku ★
Snadná manipulace	Dvacet předvoleb a funkce X2 a X3 (strana 15) ★★★★ (dotykový model)	Žádná paměťová tlačítka ★
Snadné čištění	Hladký povrch interiéru Bez otočného talíře ★★★★	S otočným talířem ★
Úspora místa	Stavitelné na sebe ★★★★	Bez možnosti stavět více spotřebičů na sebe ★

*(1) Spotřebič Panasonic byl porovnán s běžnou mikrovlnnou troubou určenou pro domácnost, která je na trhu snadno k dostání. Srovnání nepopisuje jednotlivé funkce "konkurenčního" modelu.

	Rychlé tání
V mikrovlnných troubách je možné změkčovat nebo nechat tát v kratším čase různé krémy, máslo, tuky obsahující kakaové máslo, případně rozmanité náplně čokoládových výrobků. Profesionální mikrovlnné trouby s paměťovými tlačítky umožňují rychlé tání bez rizika přilepení se nebo spálení.	
	Test tání ^{*(2)}
	NE-2156 (2100W)
Čokoláda (500g)	1 min.
Máslo (500g)	51 s.
	Horká voda
	15-18 min. (horká voda :60°C)
	8-10 min. (horká voda :80°C)
	(MOD test)

*(2) Výsledky testu mohou být odlišné v závislosti na výběru testovaného cukrářského výrobku.

Uživatelé techniky Panasonic

Burger King (rychlé občerstvení) / Holandsko



One & Two Halves Tom Cobleigh (hostinec) / Anglie



Pasticceria Biassetto (cukrárna) / Itálie



Obchod přidružený k benzínové pumpě / Holandsko



Středně výkonný typ



NE-1027
*Kryt a vnitřní dutiny z ušlechtilé oceli.
*Plně nastavitelná úroveň výkonu od 100W do 1000W.
*Časový číselný displej.
*Informace na displeji o právě nastaveném výkonu.

NE-1037
*Kryt a vnitřní dutiny z ušlechtilé oceli.
*Tři úrovně výkonu - od 340W do 1000W.
*Paměť na deset předvoleb a na dvojité množení jídla (funkce X2).
*Dvě a tři úrovně vaření - umožňují, aby se nastavený výkon mohl samočinně měnit v průběhu vaření.
*Uzamčení programu - dovoluje ovládní spotřebiče jedním tlačítkem.
*Možnost volby zvukového upozornění.

Srovnání

Výkon při vaření

Situace v kuchyni

Různé druhy baleného jídla

Mnoho druhů jídla určeného pro přípravu v mikrovlnných troubách (balené porce jídla v chlazeném nebo mraženém stavu) se hodí především do profesionálních kuchyní. Takový druh jídel je oblíben v mnoha obchodních oblastech pro svoji **snadnou, rychlou přípravu a nízkou pořizovací cenu**. Otázka však zní: "Využíváte všech výhod, které poskytuje balené jídlo, na 100%?"

a) Musí-li Váš personál neustále překontrolovat provozní teplotu ohřívacího zařízení a stav jídla, **je to opravdu snadné** ?

b) Jelikož už je jídlo předem uvařeno, má kuchař dostatek času na jeho úpravu. Znamená to ale pro zákazníka opravdový prospěch z **rychlejší obsluhy** ?

c) Potřebuje-li Vaše zařízení dlouhou dobu na předehřátí, musí-li být kvůli nutnosti rychlého servisu celý den zapnuto v pohotovostní poloze, je to opravdu jídlo za **nízkou cenu** ?

Panasonic PMT má pro Vás řešení.

Výhody techniky Panasonic

Rychlost při opakovaném vaření

	Panasonic		Horká voda (85 °C)	Napař. box (99 °C)
	Pro gastron. (2700W)	Kompaktní (1800W)		
Předehřívací čas	★★★ 0 min.	★★★ 0 min.	★ 25 min.	★ 3 min.
Krémové polévky Rajská polévka (200 ml) Rajská polévka (1,5 l)	★★★ 20 s. 2.7 min.*{1}	★★★ 55 s. 4.7 min.*{3}	★ 8 min. 25 min.	★ 10 min. 30 min.
Omačka na špagety Boloňská (200 g) Boloňská (2 kg)	★★★ 22 s. 2.7 min.*{1}	★★★ 60 s. 4.2 min.*{4}	★ 8 min. 20 min.	★ 9 min. 20 min.
Zelenina Brokolice (140 g) Špenát*(6)(1,0 kg)	★★★ 30 s.*{2} 2.5 min.	★★★ 35 s. 3.7 min.*{5}	★ 8 min. 15 min.	★ 10 min. 15 min.

Testováno oddělením podpory prodeje: čas pro zvýšení teploty potravin z 10°C na 80°C
*(1) 2.7 min. =1.5 (vys.v.) + 0.2 (odstav.) + 1.0 (vys.v.)
*(2) 30 s. =15 (vys.v.) + 5 (odstav.) + 10 (vys.v.)
*(3) 4.7 min. =3.0 (vys.v.) + 0.2 (stand.) + 1.5 (vys.v.)
*(4) 4.2 min. =3.0 (vys.v.) + 0.2 (odstav.) + 1.0 (vys.v.)
*(5) 3.7 min. =2.5 min. (vys.v.) + 0.2 min. (odstav.) + 1.0 min. (vys.v.)
*(6) Not "mashed"

Profesionální trouby Panasonic s dvojitým nebo čtyřsměrným vyzařováním mikrovln dávají průchod výkonnému vaření bez nutnosti trouby předehřívát. Tlačítka určená k programování jsou zárukou stejného výsledku při opakovaném vaření jídla. Jakmile stisknete tlačítko Start, zařízení začne ihned hřát, takže jídlo je připraveno ve velice krátké době a s minimálním nárokem na pozornost obslužného personálu.

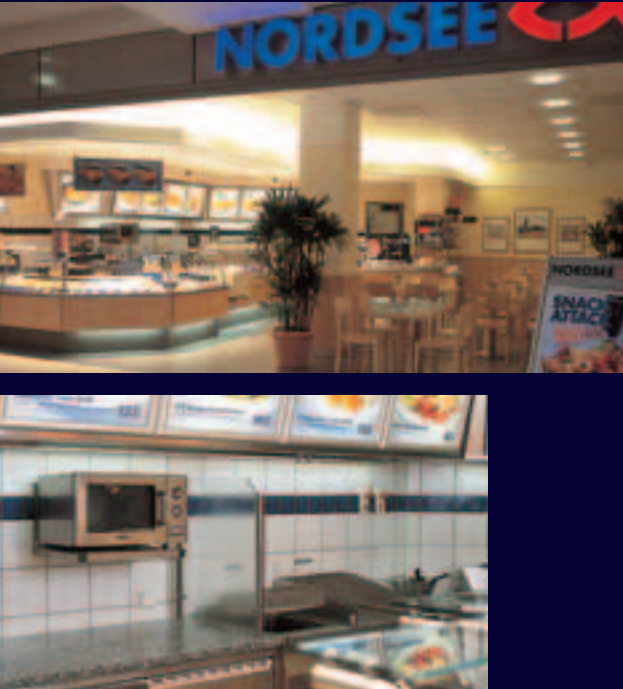
*Výsledky mohou být odlišné v závislosti na použitém zařízení.

Uživatelé techniky Panasonic

Prosecceria Mionetto (kavárna) / Itálie



Nordsee Store (rybí restaurace) / Německo



Výkon při výdělku

Situace v kuchyni

MT pro malé kuchyně

Počet snack barů a provozů s rychlým občerstvením, kde není dostatečně velká kuchyň, se neustále zvyšuje. Kvůli nízké pořizovací ceně je zde často používána mikrovlnná trouba určená pro domácnost. Toto však nemusí být nejlepší strategie. Profesionální mikrovlnné trouby Panasonic jsou konstruovány k dosažení vysoké efektivity v rušných provozech (více informací naleznete na straně 10). Hodnotíme-li profesionální mikrovlnné trouby v dlouhodobějším měřítku, jejich cena je příznivější.

Výhody techniky Panasonic

Srovnání obrátu *{1}

	Kompaktní (2100W dotyk. typ)	MT pro domácnost (800W)
Pořizovací cena *{a}	2,600 USD	-2,400 USD 200 USD
Rychlost obsluhy	vysoký výk., paměťová tlač.	Nízký výk., bez paměťových tlač.
Zákazníků za den *{b}	55 lidí	50 lidí
Roční obrát *{c}	132,000 USD	+12,000 USD 120,000 USD
Celkový rozdíl příjmů	★★★	+9,600 USD ★

*{1} Cena je pouze orientační - nejedná se o konečnou částku garantovanou v maloobchodní síti.
*{a} Díky rychlejší přípravě jídla lze obsloužit až o pět zákazníků více. To má samozřejmě za následek zvýšení obrátu.
*{b} Průměrný obrát na osobu byl stanoven na 8 USD. Počítá se s otevírací dobou 300 dní v roce.

Vaření na nejvyšší výkon v profesionálních troubách Panasonic zkracuje čekací dobu zákazníků a díky tomu dochází ke zvýšení obrátu. Zvýšení obrátu pak lehce pokryje pořizovací náklady.

Srovnání

Výkon při vaření

(testováno na kompaktním modelu o výkonu 1800W)



Situace v kuchyni

Různé druhy jídel



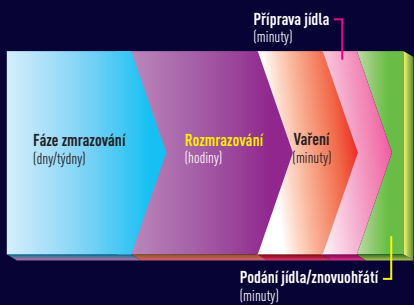
Jídla, která vaříte ve Vaší kuchyni, nejsou všechna stejná. Abyste vždy dosáhli stejného dobrého výsledku, potřebujete vysoce kvalitní mikrovlnnou troubu určenou profesionálům. Počet wattů či celkový výkon mikrovlnné trouby nejsou jediné faktory, které se podílejí na výsledku vaření.

1) Přestože je výkon mikrovlnné trouby shodný, způsob přívodu energie může mít vliv na rychlost vaření (test A). Ohřívát jídlo stejnoměrně vyžaduje dvojitý vyzařování mikrovln (ze stropu i ze dna).

2) Přestože je výkon mikrovlnné trouby shodný a systém přívodu energie taktéž, poměr mezi přívodním systémem a vnitřní konstrukcí (dutiny) může mít vliv na rychlost vaření (test B). Se správným poměrem těchto dvou veličin může být vysoký výkon použit po delší dobu ještě předtím, než se rovnoměrně prohřívá, křehké jídlo začne nepravidel ně ohřívát.

To je ideální pro kuchyně profesionálů, neboť rychlost je zde základní požadavek. Je-li uváděný poměr veličin nesprávný, znamená to, že musí být použit střední nebo dokonce nízký výkon, abychom se vyhnuli nerovnoměrnému ohřívání. Snížení výkonnosti má za následek jediné – čas ohřívání je delší.

Průměrný kuchyňský proces



Většina proviantních nákupních souhlásí s tím, že zmrazování potravin snižuje ztráty a že v současnosti je mražené jídlo velice oblíbené ve všech obchodních odvětvích. Avšak největší znepokojení vyvolává u mražených potravin **čas** potřebný k rozmrazování a **kvalita** jídla.

Na výše připojeném obrázku se můžete přesvědčit, že rozmrazování zaujímá v celkovém kuchyňském procesu obrovský díl. Otázka tedy zní, jak lze u připravovaného pokrmu dosáhnout vysoké kvality při rozmrazování v co nejkratším čase?

Výhody techniky Panasonic

Rychlé a rovnoměrné vaření

Stabilní přívod mikrovln ještě sám o sobě nezaručuje, že dosáhnete stabilního výsledku při vaření. Na základě závěrů našich kuchyňských testů a našich dlouholetých zkušeností v oblasti profesionálních kuchyní, se nám podařilo vyvinout nejlepší možný poměr mezi dvojitým přívodem mikrovln a vnitřní konstrukcí. To zajišťuje skvělý výsledek při vaření.

(Test A) : Ohřev 2 kg vážící zmrzlé polévky (-20°C)

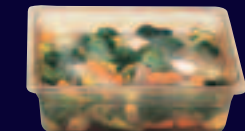
Panasonic dvojitý vyzařování



★★★

V krátkém čase dosaženo skvělého výsledku (vys. výkon, 20 min.).

Standardní - se stropním vyzařováním



★

Stále naplň zmrzl. (vys. výkon, 20 min.).

(Test B) : Ohřev 2 kg porce dušeného masa (-20°C)

Panasonic dvojitý vyzařování



★★★

Dosaženo dobrého výsledku v krátkém čase. (vys. výkon = 4 min., střed. výkon = 10 min.)

Standardní dvojitý vyzařování

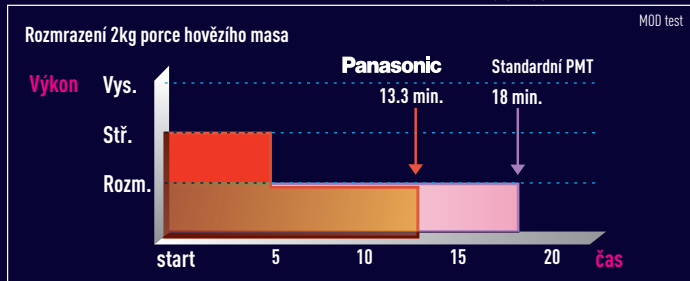


★★

Rychlé, ale nepravdělné ohřívání při použití vysokého výkonu (fotografie po 10 min. ohřívání). Pro dosažení dobrého výsledku, musíme ohřívát na střední výkon po dobu 18 min.

Rychlé a rovnoměrné rozmrazování

* Použit je pouze vzorec výstupního výkonu. Test neukazuje přesný průtok mikrovln.



Profesionální mikrovlnná trouba Panasonic má tři úrovně ohřívání. To uživateli nabízí možnost naprogramovat pro ohřev až tři různé úrovně výkonu a času v jednom ohřívacím procesu. Správný poměr mezi přívodním systémem a vnitřní konstrukcí (viz. tato strana výše) zaručuje, že již ve fázi rozmrazování můžeme použít střední – a tedy vyšší – výkon (v tomto testu Panasonic byly pro rozmrazování použity dvě úrovně).

Rozmrazování 2 kg hovězího masa	Rychlé a rovnom. rozmraz. Panasonic	Standardní rozmraz. v PMT
	-2°C	-2°C
	0cc	1cc
* Doba rozmrazování	13.3 min.	18.0 min.
* Odkapávání při rozmraz.	0cc	1cc
* Celkové odkapávání 24 hodiny po rozmraz. (uchováno v lednici při +5°C)	1cc	3cc
	★★★	★★

Výkon při výdělku

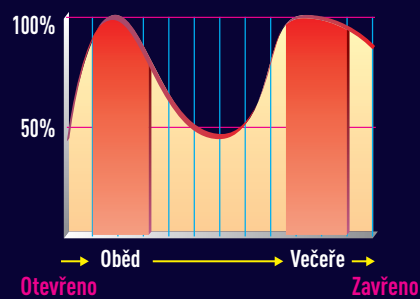
(testováno na kompaktním modelu o výkonu 1800W/230V)



Situace v kuchyni

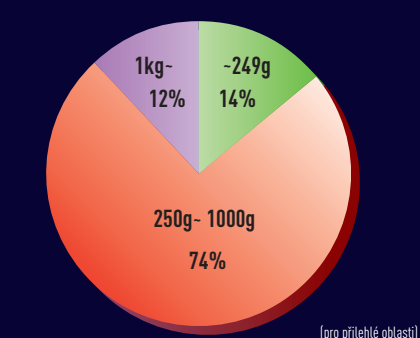
Průměrný zákaznický vzorek*⁽¹⁾

Počet zákazníků



Počet zákazníků, kteří konzumují Vámi připravené jídlo, se neustále mění. Vaši zákazníci jsou též schopni objednat si mnoho druhů pokrmů v krátkém časovém intervalu. Klíčem k dosažení vysokého obrátu ve Vašem podniku je tedy **rychlost servírování** jídel a zároveň **rychlost** jejich **uvaření** – to všechno při rušném provozu a s omezeným počtem pracovníků.

Průměrná velikost jedné porce^{*(1)}



Velikost porce jídla, kterou vaříte, ovlivňuje efektivita výstupního výkonu mikrovlnné trouby. Čím je objem jídla menší, tím poměr výstupního výkonu klesá, což je charakteristická vlastnost vaření v mikrovlnné troubě. Takže hovoříme-li o efektivitě profesionální mikrovlnné trouby, měli bychom pro jídlo, které právě vaříme, vyčíslit **"uvedenou účinnost energie na výstupu"**, ale i **"aktuální účinnost mikrovln na výstupu"**.

Výhody techniky Panasonic

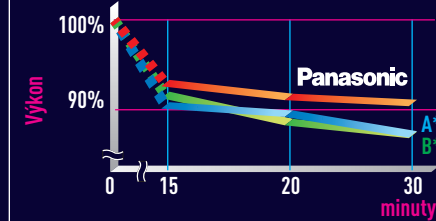
Vysoký obrat

1) Programovací tlačítka a servírovací čas*⁽³⁾

Značka	Panasonic	X	Y	Z
Funkce Repeat	●	●	●	●
Funkce X2	●	●	●	●
Funkce X3	●	●	●	●
Čas	13.3 min.	14.6 min.	18.5 min.	19.0 min.

Někdy se stává, že někteří zákazníci si ve stejném čase objednají stejný druh jídla – například pokud nabízíte denní, výhodné menu. Máte-li nastavený program (paměťové tlačítko "opakovaná volba") určený pro jeden konkrétní pokrm, není nutné ohřívát každé jídlo zvlášť. Postačí, když před stisknutím paměťového tlačítka zadáte funkci X3 – pro tři porce, nebo X2 – pro dvě porce. Doba nutná pro ohřátí tří, případně dvou porcí, se nastaví automaticky, což vede k **rychlému servírování**, aniž by byl jakkoliv ovlivněn výsledek vaření.

2) Výkonnostní stabilita^{*(2)}

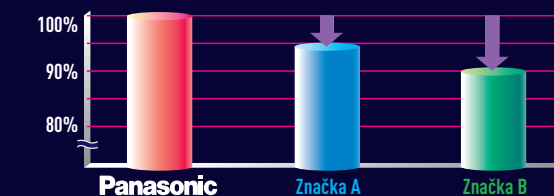


Profesionální mikrovlnné trouby Panasonic byly zkonstruovány tak, aby bylo možné je nepřetržitě používat v době provozní špičky. Takové používání zahřívá magnetronovou** elektronku, která ovlivňuje výstupní výkon. Pokud se magnetron zahřeje, výkon za normálních okolností klesá. To je základní charakteristika magnetronů, a tedy i všech

mikrovlnných systémů (po ochlazení se výkon pochopitelně znovu vrací k maximální možné hodnotě). Naše profesionální mikrovlnné trouby jsou zkonstruovány tak, aby pokles výkonu byl co nejzanedbatelnější a tím se udržela stejná **rychlost vaření** i podobu provozní špičky.

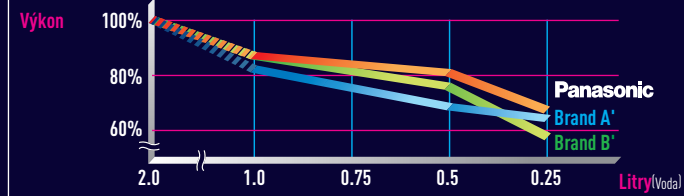
Úspora energie

1) Uvedená účinnost energie na výstupu^{*(2)}



Toto je jednoduchý výpočet "maximálního výkonu" srovnávaného na základě spotřeby energie. Vysoký výkon spotřebičů Panasonic je orientován na úsporu energie při Vašem každodenním vaření (za předpokladu, že výkon Panasonic=100%).

2) Aktuální činnost mikrovln na výstupu^{*(2)}



Nejběžnější porce vkládaná do kompaktní velikosti profesionální mikrovlnné trouby Panasonic se pohybuje v rozpětí od 250 do 1000 g. Naše mikrovlnné trouby udržují vyšší výkonnost při té to nejběžnější velikosti porce. To v konečném důsledku znamená úsporu energie (v případě, že výrobcem uváděný výkon = 100% pro 2 litry vody u všech testovaných vzorků).

*Oba testy byly provedeny společností Panasonic - divize mikrovlnné trouby. Výsledky vaření, výkonnosti a času se mohou lišit v závislosti na tvaru, váze, druhu, obsahu či teplotě jídla.

*(1) Data byla vyvozena z průměru, kterého bylo dosaženo výzkumem

firmy Panasonic - divize mikrovlnné trouby.

*(2) Testováno v divizi mikrovlnné trouby, srovnáváno se dvěma běžnými typy.

*(3) Napodobení procesu vaření pro šest porcí stejného jídla. Původní čas vaření každé jednotlivé porce jsou tři minuty.

odhad pro práce nutné k započítání ohřívání je dvanáct sekund (manuální nastavení) a šest sekund (nastavení pomocí paměťového tlačítka). Modely označené X, Y a Z jsou uvedeny pouze ilustrativně, nejedná se o konkrétní modely.

Spolehlivost

Podpora koncových zákazníků

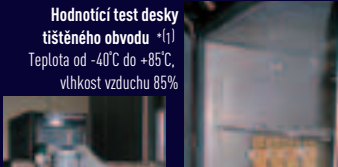
Spolehlivost v drsném kuchyňském prostředí



Během provozní doby jsou díky mnoha kuchyňským spotřebičům, pracujícím při vysokých teplotách a produkujícím množství páry a kouře, vytvářeny pro mikrovlnné trouby drsné podmínky. Po uzavření provozovny teplota v kuchyni klesá. V rámci vývoje profesionálních mikrovlnných trub provádíme náročné testy. Část z nich Vám níže přiblížíme.



Kombinovaný zátěžový test ^{*(1)}
Teplota od 0°C do +40°C,
vlhkost vzduchu 85%



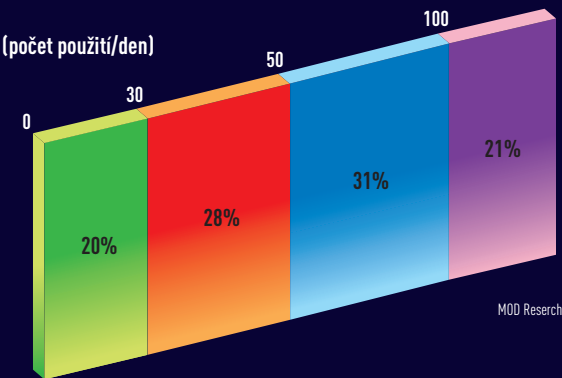
**Hodnotící test desky
tištěného obvodu** ^{*(1)}
Teplota od -40°C do +85°C,
vlhkost vzduchu 85%

Test textilního prachu a výparů z vaření ^{*(1)}
Textilní prach a výpary při teplotě +40°C,
vlhkost vzduchu 95%



Spolehlivost při velké zátěži

Denní používání PMT ^{*(2)}



Průměrní zákazníci používají jednu profesionální mikrovlnnou troubu padesátkrát denně. Odolnost při velké zátěži je samozřejmě velice důležitou vlastností. Níže uvádíme některé výsledky testů, které dokazují, že naše mikrovlnné trouby jsou schopny v tak tvrdých podmínkách efektivně pracovat.



**Vytrvalostní test
otevírání a zavírání
dvířek** ^{*(1)}
Dvířka byla otevřena
a zavřena 400.000x



**Vytrvalostní test
přerušování operací** ^{*(1)}
200.000x zap. (60 s.)
vyp. (30 s.)
200.000x zap. (20 s.)
vyp. (10 s.)



Vytrval. test řídícího panelu ^{*(1)}
Tisknutí ovládacích tlačítek, 200.000x

Spolehlivost v rámci požadavků EMC

Akreditace, autorizace, plnění, registrace

Evropa		Akreditace v Německu, certifikát DAR, registrační č. TTI-P-161/98-00
		Produktový certifikát č. : JPN9906A
USA		Ministerstvo obchodu, akreditace programu národní dobrovolné laboratoře, certifikát NVLAP č. : 100428-0
		Federální komise pro komunikaci plnění FCC : 31040/SIT 1300F2
Austrálie/ Nový Zéland		Národní testovací asociace číslo akreditace (NATA) 12242
Japonsko		Dobrovolné kulturní sdružení pro datová zařízení a elektrické spotřebiče, registrace (VCCI) č. R-193, C-193

Elektromagnetická kompatibilita je jedním z nejdůležitějších ukazatelů spotřebičů v různých průmyslových odvětvích. Matsushita Electric Industrial Co., Ltd. má v Japonsku vlastní zkušební centrum elektromagnetické kompatibility. Centrum je řízeno v souladu s interními procedurálními standardy a systémy kvality ISO/IEC a v neposlední řadě na základě norem EN45001, EN45002 a EN45003.



Zkušební centrum (EMC)
společnosti Matsushita Electric je kvůli přesnému testování uzpůsobeno tak, aby zde nedocházelo k jakémukoliv rušení vnějších elektromagnetických vln.



Stanice pro vnější testy (3m/10m/30m)

Všichni naši hodnotící inženýři mají certifikát "Inženýr pro elektromagnetickou kompatibilitu", který vydala "Národní měřicí asociace" a společnost Telekomunikační inženýři, a.s." (USA).

Vyzkoušejte naši kuchyň kdekoliv na světě

Panasonic připravil materiál na podporu zákazníků, s jehož pomocí bychom rádi přispěli k maximálnímu zvýšení výkonu zařízení ve Vaší kuchyni. Kvalifikované rady se Vám dostane u našich "oddělení pro testování kuchyní" a "vývojových ma nažerů", kteří zajišťují, abyste si vybrali profesionální mikrovlnnou troubu, je již charakteristika přesně odpovídá Vaším požadavkům. Naš personál Vám dále pomůže osvojit si při vaření v mikrovlnné troubě Panasonic různé recepty.



USA



Itálie



Anglie



Německo



Panasonic Commercial Microwave Oven, Superior Cooking Appliance



Paolo Rossetti / Senigallia



Ať už je jídlo nebo technika vaření jakákoliv, nutno říci, že mikrovlnná trouba je díky svému principu bezkonkurenční v ohřátí pokrmu před jeho podáním. Pokrm neprochází žářem, ale je vařen prostřednictvím vyzařování a molekulárního tření, což zaručuje daleko lepší výsledek.

Mimořádné vaření: Přípravou jídla v mikrovlnné troubě se zkracuje doba vaření. Ohřívání může být kvůli vizuální kontrole bez problémů přerušeno, a konečně nesmíme zapomenout na nutriční hodnoty, které si potravina ohříváním v mikrovlnné troubě uchovává. Děje se tak proto, že nutriční prvky nejsou rozpouštěny - zachovávají se tak chuť, barva a živiny obsažené v potravinách (s výjimkou vitaminů, které podléhají vysokým teplotám).

Mimořádné znovuzpuštění: Mikrovlnná trouba se opakovaným vařením nezahřívá. Jídlo se před podáním pouze jednoduše zahřeje na požadovanou teplotu. Vzhled, chuť a konzistence potravy zůstávají zachovány.

Mimořádné rozmrazování: Mikrovlnná trouba je také velice dobře využitelná pro rozmrazování mražených a hluboce zmražených potravin z hlediska rychlosti a konečného výsledku. Výjimkou není ani listová zelenina, která si z velké části uchovává vzhled, strukturu i váhu. Po letech pokroku se mikrovlnné trouby stávají ve velkém měřítku součástí všech jídelních zařízení. To samozřejmě také díky technologii, která určuje výstupní výkon a systém distribuce energie a je schopna zaručit shodné výsledky. V nedávné době těžko představitelná fakta. Abyste urychlili celý proces vaření, aniž byste v pracovním prostředí produkovali velké množství tepla a zároveň museli vyškolení kuchyňský personál, měli byste se přiklonit k používání mikrovlnné trouby, která bude plně vyhovovat Vaším individuálním požadavkům z hlediska výkonu a velikosti zařízení. Vždy mějte na zřeteli - výkon Vašeho vybavení by měl být úměrný Vaším profesionálním požadavkům. Doporučujeme Vám profesionální mikrovlnnou troubu Panasonic - mimořádné zařízení určené k vaření v profesionální kuchyni.

Koordinátor, pan Paolo Rossetti informuje, že tým vedený šéfkuchařem Robertem Sebastianem dosáhl světového prvenství v soutěži "Světový pohár kuchařů 1998". Tato známá soutěž se koná každé čtyři roky a je považována, z hlediska prestiže a popularity, za akci podobnou olympijským hrám sportovců.

^{*(1)}Testy byly provedeny v naší testovací místnosti za účelem prozkoumání konstrukce produktů. Testy nezaručují stejnou kvalitu výrobků ve všech situacích.

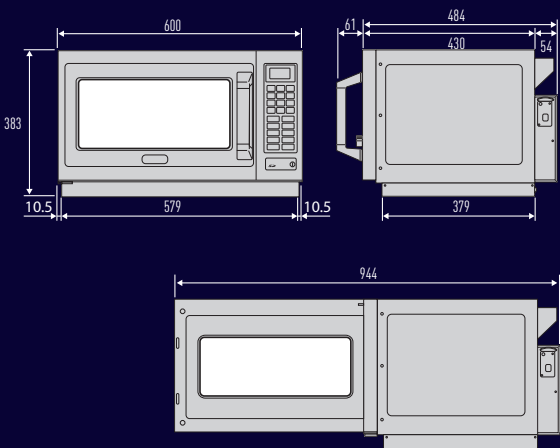
^{*(2)}Data byla vyvozena z průměru, kterého bylo dosaženo výzkumem Panasonic - divize mikrovlnné trouby.

Technická data

Kombinovaná Trouba

Mikrovlnná trouba/gríl/horkovzdušná trouba

Model	NE-C1475
Zdroj energie	230V/50 Hz, single phase
Power Consumption	3300W / 14.5A
Výkon (IEC705-88) (W)	
Mikrovlnná trouba	1350
Grill	1840
Horkovzdušná trouba	1800
Grill	1840
Programs	99
SD-Card	Ano
Frekvence	2450MHz
Vnější rozměry (w/d/h mm)	600 / 484 / 383
Vnitřní rozměry (w/d/h mm)	406 / 336 / 217
Objem (litry)	30
Hmotnost (kg)	41
Mikrovlnná trouba	
Šest úrovní výkonu (IEC705-88) (W)	
Vysoký	1350
Střední	650
Nízký	420
Mírné vaření	240
Rozmrazování	180
Pohotovostní	0
Nastavení času (min.) vys. a stř. výk.	až do 15 min
Níz. v./mírné vař./rozmraz./pohot. rež.	až do 1 hod.
Grill	
Dvě úrovně výkonu	
úroveň 1	1840W
úroveň 2	1500W
Nastavení času (min.)	až do 1 hod.
Convection Oven	
Horkovzdušná trouba	100°C-250°C
Nastavení času (min.)	99min. 99sec.
Pre-heat temperature	190 / 220 / 240°C
Pre-heat time	až do 4 hod.



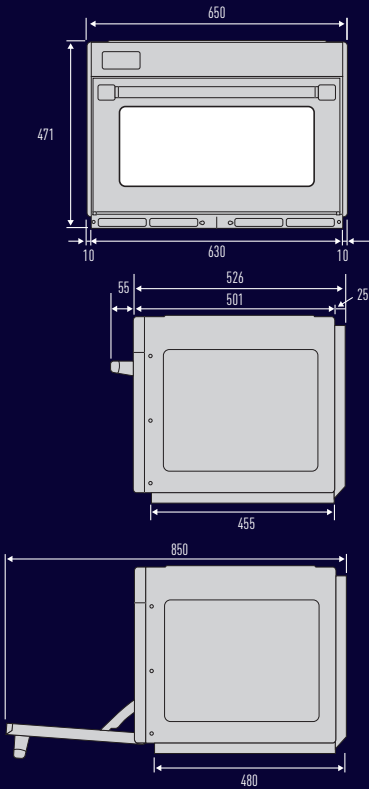
Instalace
1. Umístění trouby
Trouba musí být umístěna na rovném a pevném místě. Kvůli správnému chodu musí být nainstalována tak, aby měla do statečný průchod vzduchu. Z pravé, levé i zadní strany trouby musí zůstat minimálně 5 cm mezera. V levé horní části musí zůstat mezera minimálně 20 cm, stejně tak i pro dva větrací otvory, které jsou umístěny v zadní části.
2. Police
Neumisťujte troubu na polici (regál) těsně nad nebo vedle plynových či elektrických kamen a varičů.
Mikrovlnná trouba by mohla být poškozena. Dále je nebezpečné umístit troubu na polici, která je tak vysoko, že jídlo nemůže být obsluhováno bezpečně sundáno.
3. Stavění na sebe
Kombinované trouby v žádném případě nestavte na sebe!

Mikrovlnná trouba

Pro vysokou zátěž v gastronomii

Model	NE-1880	NE-3240	NE-2140	NE-1840
Zdroj energie	230V, single phase	400V, 2N	400V, 2N	230V, jednofáz.
Frekvence	50Hz			
Příkon (W)	3200	4960	3650	3200
(A)	15.0	12.9	9.5	15.0
Frekvence	2450MHz			
Vnější rozměry (š/v/h mm)	650 / 526 / 471			
Vnitřní rozměry (š/v/h mm)	535 / 330 / 250			
Objem (litry)	44			
Hmotnost (kg)	54	65	54	54
Výkon (IEC705-88) (W)				
Vysoký	1800	3200	2100	1800
Střední	900	1600	1050	900
Nízký	340	340	340	340
Rozmrazování	170	170	170	170
Pohotovostní	0	-	-	-
Nastavení času dle výkonu (min.)				
Vysoký	15	60		
Střední	15	60		
Nízký	60	60		
Rozmrazování	60	60		
Pohotovostní	60	60		
Počet předvoleb (programů)	16	-		
Dvě úrovně vaření	Yes	Yes	Yes	Yes

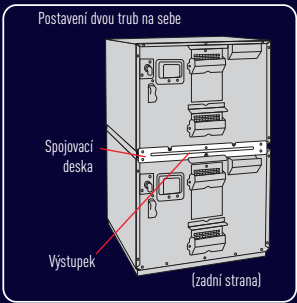
Umístění trouby
Postavte mikrovlnnou troubu na hladké, rovné a pevné místo. Nestavte ji na místo s nadměrným výskytem páry nebo horkého vzduchu, např. do blízkosti sporáku nebo fritovacího zařízení. Pro bez - pečný a efektivní provoz je nutné, aby větrací otvory měly dostatečný přísun vzduchu - 5 cm po stranách a vzadu, 20 cm nad mikrovlnnou troubou. Tento model mikrovlnné trouby nestavte na sebe!



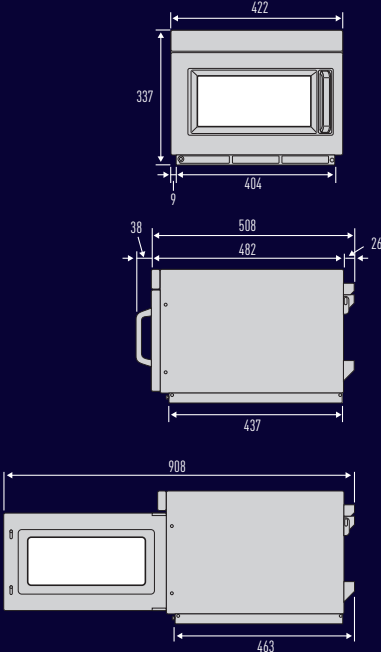
Mikrovlnná trouba

Pro vysokou zátěž - kompaktní typ

Model	NE-2156-2	NE-2146-2	NE-1846	NE-1656	NE-1646
Zdroj energie	230V, single phase				
Frekvence	50Hz				
Příkon (W)	3160		2830		2590
(A)	14.3		12.7		11.7
Frekvence	2450MHz				
Venkovní rozměry (w/d/h mm)	422 / 508 / 337				
Vnitřní rozměry (w/d/h mm)	330 / 310 / 175				
Objem (litry)	18				
Hmotnost (kg)	30				
Výkon (IEC705-88) (W)					
Vysoký	2100		1800		1600
Střední	1050		900		800
Rozmrazování	340		340		340
Nastavení času při výkonu (min.)					
Vysoký	15	25	25	15	25
Střední	15	30	30	15	30
Rozmrazování	30	30	30	30	30
Počet předvoleb (programů)	20 programů x 3	-	-	20 programů x 3	-
Dvě úrovně vaření	Ano	Ano	-	-	-



Umístění trouby
Mikrovlnná trouba musí být postavena na rovném a pevném místě. Jenom za ta - kových podmínek může být stavěna jedna na druhou.
Mikrovlnnou troubu neumisťujte poblíž horkého místa nebo v oblasti s nadměr - ným množstvím páry, např. v blízkosti sporáku nebo fritovacího zařízení.
Kvůli bezpečnějšímu provozu musí mít větrací otvory dostatečný přísun vzduchu. Ten zajistíte minimální mezerou 5 cm po stranách a vzadu.

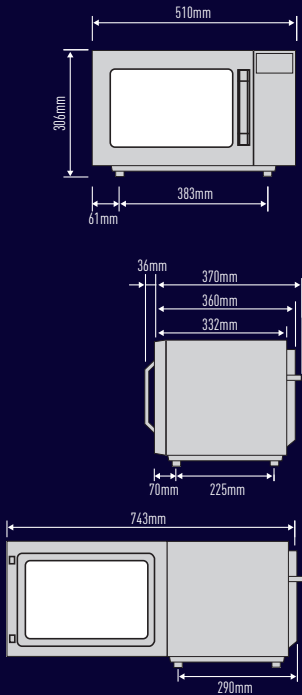


Mikrovlnná trouba

Pro střední zátěž

Model	NE-1037	NE-1027
Zdroj energie	230V-240V, jednofáz.	
Frekvence	50 Hz	
Příkon (W)	1490	
(A)	6.6	
Frekvence	2450MHz	
Venkovní rozměry (w/d/h mm)	510 / 360 / 306	
Vnitřní rozměry (w/d/h mm)	330 / 330 / 200	
Objem (litry)	22	
Hmotnost (kg)	17.8	
Výkon (IEC705-88) (W)		
Vysoký	1000	1000
Střední	500	500
Rozmrazování	340	340
Nízký	-	100
Nast. času	Vysoký 30 min.	30min
Střední/Rozmrazování	99 min. 99 sec.	30min
Počet předvoleb (programů)	10 programů x 2	-

Umístění trouby
Trouba musí být umístěna na rovném a pevném místě.
Mikrovlnnou troubu neumisťujte poblíž horkého místa nebo v oblasti snad měrným výskytem páry, např. v blízkosti sporáku nebo fritovacího zařízení.
Kvůli bezpečnějšímu provozu musí mít větrací otvory dostatečný přísun vzduchu. Ten zajistíte mi - mální mezerou 5 cm po stranách, 15 cm nad horní deskou a 10 cm v zadní části.
Pokud je jedna strana mikrovlnné trouby připevněna ke zdi, druhá strana nebo horní deska musejí zůstat volné. Ten to model není stavitelný na sebe!



Panasonic

www.panasonic-europe.com

ISO 9001 Approval



Accredited by RvA

ISO 14001 Approval



Acquired ISO 14001
Environmental Management
System Certificate
No. EC97J1124 Nov. 26. 1997.