



Horno eléctrico industrial ultra rápido **Panasonic SCV2**, una opción perfecta para cocinar, tostar, asar a la parrilla, hornear y preparar una amplia variedad de alimentos, prepararemos de forma ultra rápida pizzas, pasteles, sandwiches, verduras, paninis, pasta, tartas, etc. Combina la función de horno de convección, microondas y grill dando un resultado inmejorable en un tiempo récord.

Características técnicas del horno profesional Panasonic SCV2:

El horno ultra rápido **Panasonic SCV2** presenta 3 modos de cocción combinados en un solo aparato: Microondas para recalentar y descongelar, Grill para un acabado crujiente y horno de convección para asar y cocinar. **Una opción ideal para la cocina de comida rápida que nos da rapidez y practicidad. Y nos permite diversificar oferta.**

Tamaño limitado: un diseño compacto para caber fácilmente en las encimeras.

Producto apilable: posibilidad de duplicar la capacidad si utilizar más encimera.

Facilidad de limpieza: superficie plana fácil de limpiar para reducir el tiempo de mantenimiento.

Controles táctiles: pre-programación a través de la tarjeta SD de hasta 999

configuraciones de cocción. Luego simplemente ingrese el número de la cocción deseada. Se pueden insertar imágenes con nombres de menú en español.

Paredes frías: No hay riesgo de quemaduras del personal

Se suministra con una serie de 8 accesorios para garantizar la versatilidad de una posible cocción.

Filtro de aire: fácilmente desmontable montado en el frente

Sin emisiones de humo: No se requiere un sistema de escape.

La circulación del calor en el horno, cocina el interior del producto y consigue un exterior crujiente.

Se pueden combinar 6 modos de calentamiento y cocinar hasta en 3 pasos de ciclo.

Características técnicas:

- Alimentación: 230-240 V, 50 Hz, mono phase 16 amp
- Consumo eléctrico: 3600W
- Salida de alimentación: 16A
- Potencia nominal: Microondas (1050W IEC), Convección (1465W) y Grill (1915W)
- Frecuencia: 2450 MHz
- Capacidad: 10 Litros
- Temperatura de convección: 180-280 °C
- Temperatura de precalentado: 250°C / 280 C° (preprogramado)
- Peso neto (Kg): 38,3 kg (accesorios incluidos)
- Peso bruto: 44 Kg
- Dimensiones exteriores (LxPxH): 474 x 565 x 412 mm.
- Zona útil de cocción (LxPxH): 270 x 330 x 110 mm.
- Construcción de acero inoxidable.
- Accesorios: Placa de cerámica con rayas negras, placa de cerámica plana color blanco, placa de soporte de cerámica de color marrón, rejilla metálica, 3 placas de teflón de diferentes colores, espátula, tarjeta SD.

¿Para qué son ideales los hornos ultrarápidos?

Comprar un horno ultrarápido, una gran opción para locales sin cocina o sin salida de humos.

Son ideales para dar una oferta de comida de 4 y 5 gama (precocinados) ideales para bocadillos y paninis especializados, es tener en un aparato opción de cocina que muchos locales no tienen.

Es una inversión buenisima para locales que no tienen salida de humos porque les permite dar oferta, por ejemplo bares... pueden cocinar oferta de tapas en un horno ultrarápido, pizzas... bocadilleria caliente y elaborada.

Cocinar de forma rápida, limpia, y fácil.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 474 x 565 x 412 mm.